

Boucherie
Charcuterie
Blanc



Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Grand Rue 64, 1618 Châtel-st-Denis

Tel. : 021-948-73-77

Fax : 021-948-73-84

Mail: boucherie.blanc@bluewin.ch

Rue du Village 5, 1807 Blonay

Tel. : 021-943-28-54



Nos Offres et Prestations

Notre service traiteur vous libère de tous les soucis inhérents à l'organisation d'un banquet à domicile ou dans tout autre lieu que vous aurez choisi.

Notre service traiteur fonctionne toute l'année et sur demande durant les fêtes de fin d'année.

Nos propositions de menus ne sont que des suggestions et pourront être modifiés selon les produits de saison et les produits frais du marché.

Nos menus peuvent être adaptés aux souhaits de chaque client, aussi bien pour sa composition que pour son prix, dans la mesure du possible.

Les prix courants des boissons offrent un choix varié de vins, spiritueux, bières, apéritifs, eaux minérales et jus de fruits. Les boissons non entamées sont reprises. La liste est fournie sur demande.

Notre service traiteur est à même de vous assurer les services d'une ou plusieurs personnes qualifiées.

Nos propositions de menu ont une valeur indicative permettant à nos futurs clients de se faire une idée des prestations que nous pouvons vous offrir.

Pour tout matériel endommagé, perdu ou rendu sale, il sera facturé un supplément de prix.

Les responsables du service traiteur restent à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

Blanc David et François

Pour apéritifs

Nous travaillons sur divers offres

Apéritifs « Produit du terroir de Fribourg »

Plats de produits froids et crus accompagnés de fromages de la région et de mini-Ballon complet.

Apéritifs « Business Classe »

Assortiment de canapés, Jambon « de Parme », légumes dips et ses sauces, mini.ballon

Apéritifs « Campagnard »

Jambon de la borne, Boudefas, Gruyère, vacherin, plat en pâte à pain

Apéritif « mini feuilleté »

Assortiment de croissant au jambon, mini pizza, escargot au fromage, rouleau vaudois, feuilleté au fromage, allumette au sésame

Voici nos propositions, elle peuvent être combinée et améliorée selon vos envies...



Buffet Dînatoire

En produit froid

Viande séchée, salami, jambon cru, lard sec

Poitrine de veau farcie, pâté en croûte

En produits chauds

Jambon à l'os, Saucisson en croûte

Mini ramequin au fromage

Les fromages

Assortiment de fromagesw de la région

Les sucré

Assortiment de biscuits de la bénichon

En options

Salade de pommes de terre, Salade d'haricots.

Nos menus classiques

❖ Menu 1

Terrine maison
Assortiment de salade

Bœuf en daube
Sauce marchande de Vin
Gratin Dauphinois
Haricots « grand-Mère »
Carottes persillées

Salade de fruits frais

❖ Menu 3

Pâté maison
Salade de saison
Sauce Cumberland

Rosbif
Sauce Béarnais
Nouilles au beurre
Fagots d'haricots
Choux-fleurs

Crème et meringue

❖ Menu 2

Assiette Valaisanne
Salade mêlée
Pain de Seigle, beurre

Filet mignon de porc
Sauce morilles
Gratin Dauphinois
Légumes d'été

Tourte Forêt Noire
Artisanal.

❖ Menu 4

Feuilleté de Champignons

Carré de porc
Sauce moutarde
Polenta bramatta
Tomates provençale
Brocoli au amende

Eugénie de la passion

Nos menus classiques

❖ Menu 5

Saumon fumé

Toast et beurre

Filet de porc

Sauce Champignons

Mousseline

Haricots « Grand-mère »

Tiramisu

❖ Menu 6

Saumon « Belle-vue »

Longe de veau

Sauce chanterelles

Risotto

Romanesco

St-Honoré

❖ Menu 7

Salade gourmande

Gigot d'agneau

Sauce provençale

Riz

Ratatouille

Glace

❖ Menu 8

Salade mêlée

Coq au vin

Pommes Duchesse

Fagots d'haricots

Tomates provençale

Poire

à la crème chocolat

Menu de la Bénichon



Menu d'automne

❖ Menu d'automne 1

Terrine de Cerf

Assortiment de salade

Civet de chevreuil

Spätli

Choux rouges

Garniture de fruits

Coupe Vermicelle

❖ Menu d'automne 2

Feuilleté de champignons

Médailon de chevreuil

Nouillettes au beurre

Choux rouges

Choux de bruxelle

Garniture de fruits

Salade de Fruits

Nos menus pour tout budget

❖ Menu budget 1

Ragoût de bœuf
Au paprika
Mousseline
Petit pois et carottes

Mousse au chocolat

❖ Menu budget 3

Lasagne maison
Salade mêlée

Crème vanille et meringue

❖ Menu budget 5

Rouleau de printemps
Sauce aigre douce

Émincé de poulet
Shanghai
Riz

❖ Menu budget 2

Rôti de porc
Sauce champignons
Haricots
Gratin dauphinois

❖ Menu budget 4

Émincé de volaille
Sauce curry
Riz

❖ Menu budget 6

Lapin
Sauce moutarde
Polenta
Carottes persillées

Nos Prix

Apéritif

<i>Des produits du terroir</i>	<i>par personne</i>	<i>12.50</i>
<i>Bisness Classe</i>	<i>par personne</i>	<i>14.50</i>
<i>Campagnard</i>	<i>par personne</i>	<i>12.50</i>
<i>Mini feuilleté</i>	<i>par personne</i>	<i>3.50</i>

<u>Buffet dinatoire</u>	<i>par personne</i>	<i>26.-</i>
--------------------------------	---------------------	-------------

Menu classique

<i>Meni 1</i>	<i>par personne</i>	<i>26.-</i>
<i>Meni 2</i>	<i>par personne</i>	<i>33.-</i>
<i>Meni 3</i>	<i>par personne</i>	<i>29.-</i>
<i>Meni 4</i>	<i>par personne</i>	<i>31.-</i>
<i>Meni 5</i>	<i>par personne</i>	<i>29.-</i>
<i>Meni 6</i>	<i>par personne</i>	<i>31.-</i>
<i>Meni 7</i>	<i>par personne</i>	<i>22.-</i>
<i>Meni 8</i>	<i>par personne</i>	<i>19.-</i>

<u>Menu de la Bénichon</u>	<i>par personne</i>	<i>35.-</i>
-----------------------------------	---------------------	-------------

Menu d'automne

<i>Menu d'automne 1</i>	<i>par personne</i>	<i>26.-</i>
<i>Menu d'automne 2</i>	<i>par personne</i>	<i>27.-</i>

Menu tout budget

<i>Menu budget 1</i>	<i>par personne</i>	<i>15.-</i>
<i>Menu budget 2</i>	<i>par personne</i>	<i>16.-</i>
<i>Menu budget 3</i>	<i>par personne</i>	<i>16.-</i>
<i>Menu budget 4</i>	<i>par personne</i>	<i>12.-</i>
<i>Menu budget 5</i>	<i>par personne</i>	<i>15.50</i>
<i>Menu budget 6</i>	<i>par personne</i>	<i>14.50</i>

Nos prix s'entendent sans TVA.