



**Bernard Limat**  
**Maître-Artisan**  
**Boucher-Charcutier**  
**CH 1746 Prez**

**026 470 15 22**

[www.boucherie-limat.ch](http://www.boucherie-limat.ch)

[bernard.limat@bluewin.ch](mailto:bernard.limat@bluewin.ch)

**JEUDI 28 MARS OUVERT**



## **Agneau Frais Du Pays**

**Gigot : entier a/os**

**Gigot : os détaché**

**Gigot : désossé ficelé**

**Racks / Chops**

**Epaule a/os**



**Rôti épaule sans os roulé**

**Souris D'Agneau**

## **Fondue De Poissons**

**Cabillaud / saumon / crevettes**  
**Thon / joue de lotte**

## **Fondue Bressane**

**A base de viande de poulet CH**  
**9 épices à choix : curry, herbes**  
**Paprika, nature, oignons, citron**  
**Poivrons, piment, kornflakes**

## **Pâtés et Terrines**

**Mini pâté aux morilles, mini terrine**  
**Printanière, Fribourgeoise et bien +**

## **Articles en croûte**

**Filet mignon de porc en croûte**  
**Filet de poulet en croûte**  
**Saucisson en croûte**



## **Fondue Valaisanne**

**Viande de bœuf épicé**  
**Viande de poulet épicé**



## **Nos Fondues à base de viande**

### **La chinoise fraîche coupe domino**

**Bourguinoise de bœuf CH**

**Bourguinoise de poulet CH**

**Bourguinoise de porc CH**

**Bourguinoise de cheval AUS**



### **La fondue bourguignonne**

**Bourguignonne de bœuf CH**

**Bourguignonne de poulet CH**

**Bourguignonne de porc CH**



### **Mets froids : roasbeef et rôti de porc**

## **Sauces Maison**

**A L'ail, Curry, Tartare, A l'ail, Au poivre**  
**Aux fines herbes, Café de Paris,**  
**Moutarde de Meaux, Daviola, Cocktail**

**Votre Maître Artisan Boucher vous**  
**souhaite de Joyeuses fêtes de Pâques.**

**Jeudi 17 avril : filets de perche frais suisse**