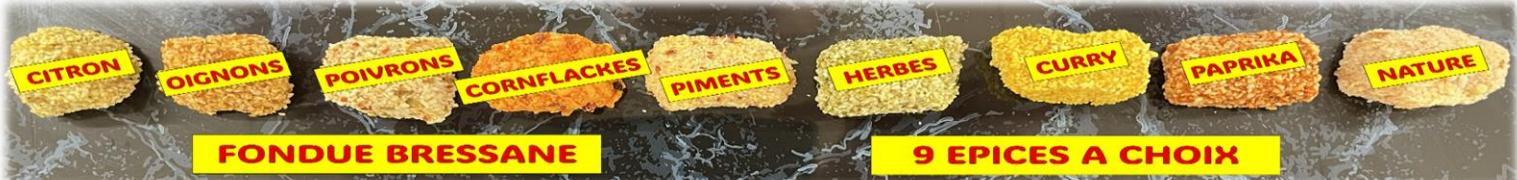




# Nos Suggestions Noël Nouvel An

**Acheter Local, C'est Soutenir Un Artisan, Un Métier, Un Savoir Faire Et une Passion**



## Les entrées

Foie gras au torchon Maison	Mini terrine aux morilles
Mini pâté aux morilles	Mini terrine au poivre vert
Mini pâté de veau royal	Mini terrine de canard
Mini pâté de canard à l'orange	Mini terrine printanière
Mini pâté campagnard	Mini terrine Fribourgeoise

## Mets froids

Roastbeef à la coupe
Rôti de porc à la coupe
Saumon fumé Maison
Filets de truite fumés
Tartare de bœuf ROYAL

## Les fondues de toutes premières Qualités

### La chinoise Fraîche coupe Domino

Bourguinoise de bœuf CH	64,95 frs/kg
Bourguinoise de poulet CH	46,95 frs/kg
Bourguinoise de porc CH	46,95 frs/kg
Bourguinoise de cheval AUS	50,95 frs/kg

### La fondue bourguignonne

Bourguignonne de bœuf CH	64,95 frs/kg
Bourguignonne de poulet CH	46,95 frs/kg
Bourguignonne de porc CH	46,95 frs/kg
Bourguignonne de cheval AUS	50,95 frs/kg

### La Valaisanne \*viande épicee\*

La PrézoisYarde de bœuf CH	65,95 frs/kg
La PrézoisYarde de poulet CH	47,95 frs/kg
Le Bouillon Glareyarde	5,70 le sachet

## Poissons/crustacé

### La fondue de poisson

Composition  
Saumon Royal, Cabillaud Royal, Crevettes,  
Thon, Noix Saint-Jacques .....

Le kilo : 68,95

### Les sauces Maison 10 sortes à choix

A l'ail
Tartare
Curry
Curry/banane
Cocktail
Poivre
Diavola
Café de Paris
Moutarde de Meaux
Fines herbes



### La fondue BRESSANE À base de poulet CH 9 épices à choix

Nature
Curry
Paprika
Herbes
Citron
Poivrons
Oignons
Cornflakes
Piments

**Le Kilo : 46,95**

### Les articles en croûte Maison

Filet mignon de porc en croûte	52,95 frs/kg
Filet de bœuf Wellington Royal	79,95 frs/kg

### La fondue BASSE - COUR

Composition  
Poulet au curry / Dinde nature  
Canard au Paprika / Lapin aux fines herbes

Le kilo : 52.95

**SUITE  
AU  
VERSO**





**Votre Maître-Artisan-Boucher vous présente un assortiment  
De divers morceaux nobles Suisse Garantie pour la cuisson basse température**

Côte de bœuf Royal	Filet de rumsteak Royal	Entrecôte Royal
Filet de bœuf Royal	Aiguillettes de rumsteak	Chops d'agneau
Côtelette de veau	Carré/filet de veau court	Filet mignon de veau

**Afin de réussir votre repas et enchanter vos convives, nous mettons volontiers à votre disposition divers conseils culinaires pour la basse température de vos morceaux et bien plus encore. N'hésitez pas à nous demander conseil ou consulter le site SWISS ACADEMY**

**Filet de perche frais Suisse Garantie (LOE des eaux du Loetschberg )**

  **Les Idées Cadeaux**  

**Avec Fromage** **La Maisonnette**

**Les fêtes de fin d'année approchent**  
**Il est temps de penser à**  
**Quelques idées cadeaux de la boucherie Limat**  
**Naturellement nous vous proposons**  
**Une large gamme bien diversifiée**  
**De coffrets cadeaux**

**Heures et jours d'ouverture pour les fêtes de fin d'année**

Lundi 22	7h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00
Mardi 23	7h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00
Mercredi 24	7h00 - 12h00 / 13h30 - 16h00
Jeudi 25	<b>JOUR DE NOËL Fermé</b>
Vendredi 26	<b>Fermé</b>
Samedi 27	7h00 -12h00 / 13h30 - 16h00
Dimanche 28	<b>Fermé</b>

Lundi 29	7h00 -12h00 / 14h00 - 18h00
Mardi 30	7h00 -12h00 / 13h30 - 18h00
Mercredi 31	7h00 - 12h00 / 13h30 / 16h00
Jeudi 01	<b>Fermé</b>
Vendredi 02	<b>Fermé</b>
Samedi 03	7h00 -12h00 / 13h30 - 16h00
Dimanche 04	<b>Fermé</b>

**La Boucherie Limat remercie ses fidèles clients et vous souhaite un joyeux Noël ainsi qu'une excellente année 2026**