

LIMAT BERNARD
MAÎTRE-ARTISAN
BOUCHER-CHARCUTIER
 e mail bernard.limat@bluewin.ch

PLANCY L'ABBAYE 3
CH 1746 PREZ
026.470.15.22
 fermé le jeudi



Gribbè B. Limat



www.boucherie-limat.ch

VOUS PROPOSE POUR VOS MENUS DE FETES

Voici nos suggestions pour vos entrées

NOUVEAU

Foie gras au torchon maison	Mini pâté de veau	Mini terrine aux morilles
Mini pâté de canard à l'orange	Mini pâté aux morilles	Mini terrine printanière
Mini pâté au saumon fumé	Mini pâté campagnard	Mini terrine de canard l'orange
Rosbeef cuit basse température	Pâté au foie gras	Mini terrine au poivre vert
Tartare de bœuf coupé au couteau et épicé selon votre choix, présenté sous forme de verrine		

Nos fondues

La Bourguinoise, la bourguignonne et la chinoise

Viande de bœuf. Poulet, porc Suisse Garantie, le cheval nous provient du Canada et de la viande d'agneau nous vient d'Angleterre. Les viandes sont tranchées dans des morceaux de toute premières qualités rigoureusement sélectionnés par votre maître-artisan-boucher

	Bourguinoise de boeuf	64,95 le KG	Bourguignonne de boeuf	64,95 LE KG
	Bourguinoise de poulet	46,95 le KG	Bourguignonne de poulet	46,00 LE KG
	Bourguinoise de porc	46,95 LE KG	Bourguignonne de veau	78,50 LE KG
	Bourguinoise de cheval	49,95 LE KG	Bourguignonne de cheval	49,95 LE KG
	Bourguinoise de bœuf à la valaisanne	65,95 LE KG	Bourguignonne d'agneau	69,95 LE KG
	Bourguinoise de poulet à la valaisanne	48,00 LE KG	Bourguignonne VALAISANNE	65,95 LE KG

LES ARTICLES EN CROÛTE

Mignon de porc en croûte	48,95 LE KG
Filet wellington de boeuf	76,95 LE KG
Filet d'agneau en croûte	60,00 LE KG
Jambon à l'os en croûte	Saucisson en croûte

LA FONDUE DE POISSON

Composition :
 Saumon Royal, Cabillaud
 Royal, Crevettes, Thon, Noix
 Saint Jacques

le kilo
66,00

NOS VOLAILLES

Dinde Suisse	20,50 LE KG	Magret de canard	58,00 LE KG	Caille 50% désossée	8,00 LA PCE
Dinde Suisse Farcié	21,95 LE KG	Canard de Barbarie	28,50 LE KG	Caille farcié au foie gras	10,95 LA PCE
Poulet Suisse 1600+	18,95 LE KG	Chapon fermier	39,95 LE KG	Caille farcié au cognac	10,50 LA PCE

le kilo
44,95

FONDUE BRESSANE DE POULET AUX 8 EPICES A CHOIX

Panure nature	Panure au paprika	Panure aux poivrons	Panure au citron
Panure au curry	Panure aux herbes	Panure aux oignons	Panure aux cornflakes

FONDUE BASSE COUR

Canard / paprika	Lapin / aux herbes	Dinde / nature	Poulet / curry
------------------	--------------------	----------------	----------------

le kilo
51,95

100 GRS
3,45

Diavola

NOS SAUCES MAISON

Tartare	Au curry	A l'ail
Cocktail	Au café de Paris	Moutarde de Meaux
Au poivre	Aux fines herbes	Curry / Banane

Filet de Saumon Royal fumé de manière artisanale.

Salé à sec, fumé à froid, c'est fait maison et c'est vachement bon...



Filet de truite fumé de Belfaux

Filet de perche frais LOE (selon arrivage)

Suisse
Garantie

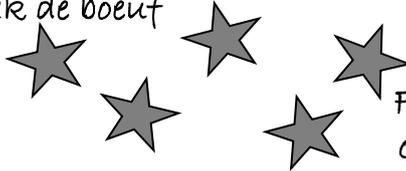
Choix Des Viandes Pour La Cuisson Basse température

Aiguillette rumsteak de boeuf

Filet de rumsteak

Filet de boeuf royal

Entrecôte royale



Côte de boeuf rassie sur l'os

Côtelette de veau

Filet mignon de veau Royal TOP

Quasi ou filet ou chops d'agneau

Afin de réussir votre repas et enchanter vos convives nous mettons à votre disposition divers conseils culinaires pour la cuisson à basse température et + sur SWISS ACADEMY



Vous allez en visite, faites dans l'originalité, offrez un cadeau exclusivement garni par des produits régionaux confectionnés par votre Maître-Artisan-Boucher-Charcutier : en voici quelques exemples et n'hésitez pas de nous rendre visite afin de pouvoir choisir celui qui vous convient le plus. POUR D'AMPLES RENSEIGNEMENTS,

visitez notre site www.boucherie-limat.ch rubrique idées cadeaux



Sur demande, Choisissez les articles, nous dressons et confectionnons l'emballage prêt pour offrir.

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

LUNDI 19, MARDI 20 ET MERCREDI 21 DECEMBRE OUVERT : 7H00-12H00 ET 14H00-18H15

JEUDI 22 ET VENDREDI 23 OUVERT : 7H00-12H00 ET 14H00-18H15

SAMEDI 24 DECEMBRE OUVERT 7H00-12H00 ET 13H30-16H00

DIMANCHE 25 FERME ET LUNDI 26 FERME

MARDI 27, MERCREDI 28, JEUDI 29, VENDREDI 30 DECEMBRE OUVERT

7H00-12H00 ET 14H00-18H15

JEUDI 29 ET VENDREDI 30 OUVERT : 7H00-12H00 ET 14H00-18h15

SAMEDI 31 DECEMBRE OUVERT DE 7H00-12H00 ET 13H30-16H00

DIMANCHE 01 JANVIER ET LUNDI 02 JANVIER FERME

La Boucherie Limat Remercie Ses Fidèles Clients
Et Vous Souhaite Un Joyeux Noël Et une Bonne Année 2023