



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

**026 470 15 22**

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

**JEUDI 02 AVRIL OUVERT**

### 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

### 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

### 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 02 avril : filets de perche frais suisse**