

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



Visitez : www.boucherie-limat.ch



Saint-Valentin 2026



SAMEDI 14 FERVRIER JOUR DE LA *SAINT-VALENTIN*
FAITES-VOUS PLAISIR TOUT EN DECOUVRANT NOS SUGGESTIONS DE REPAS



STEAKS TARTARE **A CHOIX** **DE BŒUF OU DE SAUMON**

En forme de coeur
Coupé au couteau
Vous choisissez le poids
120-150-180-200 G ou le poids de votre choix
Vous avez le choix de L'assaisonnement
Léger-moyen-fort-très fort
Et notre personnel se chargera de
Préparer et dresser votre tartare sur plat



Frites allumettes

Pains Toast

A disposition sur commande, merci

FILET **DE POULET** **EN CROÛTE**

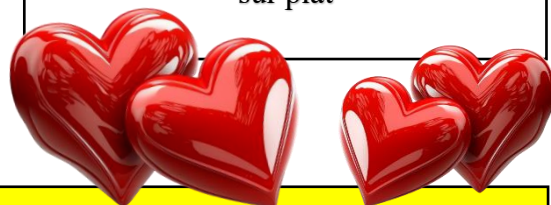


Conseils culinaires
Cuisson : 30 minutes
A 180 degrés
BON
APPETIT



ROASBEEF MAISON

Cuit à basse température
Tranché au détail
Vous choisissez la quantité
120-150-180-200 G ou le poids de
Votre choix
Sur demande, sauce tartare Maison
Et notre personnel se chargera de
Préparer et dresser votre Roasbeef
sur plat



Afin d'être encore mieux servi, veuillez réserver au plus vite, merci

026 470 15 22