

**LIMAT BERNARD**  
**MAÎTRE-ARTISAN**  
**BOUCHER-CHARCUTIER**  
e mail [bernard.limat@bluewin.ch](mailto:bernard.limat@bluewin.ch)



# Saint-Valentin 2026



**SAMEDI 14 FÉVRIER JOUR DE LA \*SAINT-VALENTIN\***  
**FAITES-VOUS PLAISIR TOUT EN DÉCOUVRANT 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**



## ROASTBEEF 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 Roastbeef  
sur plat



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

**026 470 15 22**