



*Nyffeler*

Les saveurs de la viande

*Service traiteur*



*Nous vous proposons un service traiteur dans la région  
de Moutier et ses environs.*

*Des mets préparés pour vous avec un savoir-faire  
de plus de 70 ans.*



Les saveurs de la viande

**Boucherie Nyffeler**

Rue du Clos 4

2740 Moutier

[info@boucherie-nyffeler.ch](mailto:info@boucherie-nyffeler.ch)

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

## Table des matières

Chères clientes, chers clients .....	4
Personnel de service .....	5
Matériel en prêt .....	5
Retrait & livraison .....	5
Provenance des viandes .....	5
Apéritifs à la pièce.....	7
Collations.....	7
Apéritifs & .....	9
Apéritifs dinatoires.....	9
Les plats froids Nyffeler .....	11
Entrées sur assiette .....	13
Salades .....	15
Buffets froids (entrée) .....	17
Buffets froids dinatoires.....	17
Menus sur le pouce .....	19
Menus gourmands .....	19
Charbonnade & fondues.....	21
Les desserts du confiseur .....	23
Fromages .....	23
Menus de mariage.....	25
Location de vaisselle .....	27
Minérales .....	29
Vins & Bières .....	29
Cafés.....	29
Salle à louer.....	31

# *Chères clientes, chers clients*

Du lundi au samedi, toute l'équipe de notre service traiteur se fait un plaisir de pouvoir vous présenter ses suggestions pour vos apéros, réceptions, soirées, rencontres, mariages, fêtes de famille, anniversaires, soupers d'entreprise, inaugurations et bien plus encore.

Que ce soit une réception simple ou un banquet officiel, nous sommes à même de vous servir, de vous régaler et de vous choyer.

Les viandes séchées, le jambon cru, le lard et les charcuteries que vous trouverez dans les menus de notre brochure traiteur proviennent toutes de notre propre fabrication.

Les petits pains et les desserts sont confectionnés par la confiserie boulangerie Jubin à Courfayvre.

Nous mettrons tout en oeuvre pour que votre organisation soit une réussite.

Si toutefois vous ne trouvez pas votre bonheur dans nos propositions ou que vous avez une envie spéciale, nous vous ferons avec plaisir une suggestion selon vos désirs.

Vous pouvez aussi nous faire une demande d'offre depuis notre site internet:

[www.boucherie-nyffeler.ch/traiteur/devis](http://www.boucherie-nyffeler.ch/traiteur/devis)

A votre demande, André Nyffeler et son équipe sont à votre service sur rendez-vous ou par téléphone.

## Personnel de service

Nous proposons de vous mettre à disposition du personnel de service si nécessaire.

Si le service doit être exécuté par notre personnel, nous facturons CHF 40.00 de l'heure par personne de service.

Nous facturons notre personnel au départ de Moutier jusqu'au retour.

## Matériel en prêt

Le matériel en prêt ou loué doit être rendu propre.

Dans le cas contraire, nous facturons le lavage en supplément.

## Retrait & livraison

En dessous de 30 personnes, les repas sont à prendre en charge au magasin situé à la rue du Clos 4 à Moutier.

Dès 30 personnes, nous sommes en mesure de livrer gratuitement du lundi au samedi à Moutier, Perrefitte, Court, Roches, le Cornet.

En dehors de ce rayon nous vous facturerons CHF 2.00 le km trajet aller-retour.

Votre commande sera livrée à l'endroit convenu, nous vous donnerons les renseignements utiles à la bonne marche de votre repas.

## Provenance des viandes

Boeuf, porc, veau, poulet, dinde: Suisse

Cheval, agneau: Irlande

Canard: France



*Apéritifs*

*&*

*collations*

# Apéritifs à la pièce

## **Mini canapé Maison (dès 30 pièces)**

*Jambon, salami, roastbeef, thon, saumon, terrine, tartare*

Par pièce

CHF 2.00

## **Mini croissant au jambon**

*Farce de jambon et de persil*

CHF 1.70

## **Mini feuilleté**

*Mélange de feuilletés*

CHF 1.50

## **Verrine & cuillère (dès 30 pièces)**

*Tartare, crevettes, magret de canard, carpaccio, poulet tonato*

CHF 2.80

## **Mini sandwich (dès 30 pièces)**

*Jambon, salami, terrine, poulet curry, saumon fumé, mousse au thon, fromage*

CHF 2.60

## **Pain surprise - (84-96 sandwich)**

*Jambon, salami, terrine, poulet curry, saumon fumé, mousse au thon, roastbeef*

CHF 69.00

## **Petit pain du boulanger**

CHF 0.70

# Collations

## **Canapé Maison (dès 10 pièces)**

*Jambon, salami, roastbeef, thon, saumon, terrine, tartare*

Par pièce

CHF 3.80

## **Croissant au jambon**

*Farce de jambon et de persil*

CHF 3.70

## **Grand sandwich au saumon fumé**

## **Grand sandwich divers**

*Jambon, salami, terrine, poulet curry, mousse au thon, fromage.*

CHF 7.50

CHF 5.00

## **Saucisse en croûte**

*Saucisse mélangée porc et boeuf dans de la pâte à pain Maison*

CHF 4.60

A close-up photograph of a variety of appetizers. In the foreground, there are several round, golden-brown breads or crackers, some topped with a dollop of white cream or cheese. To the right, there are slices of fresh salmon, cherry tomatoes, and small green herbs. The background is slightly blurred, showing more of the same food items. The overall color palette is warm and appetizing, dominated by reds, oranges, and yellows.

*Apéritifs*

*&*

*Apéritifs*

*dinatoires*

# Apéritifs & Apéritifs dinatoires

	Apéritif Par personne	Dinatoire Par personne
<b>Proposition I</b> <i>Mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, brochette de légumes, petits pains</i>	CHF 17.00	CHF 25.00
<b>Proposition II</b> <i>Mini sandwiches, mini feuilletés divers, verrines (crevettes, tartare, carpaccio, poulet tonato), brochette de légumes, diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, petits pains</i>	CHF 22.00	CHF 27.00
<b>Proposition III</b> <i>Mini sandwiches, mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, brochette de légumes, petits pains, mignardises*</i>	CHF 21.00	CHF 30.00
<b>Proposition IV</b> <i>Mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), brochettes de gambas à l'ail, verrines (crevettes, tartare, carpaccio, poulet tonato), brochette de légumes, lard sec, saucisse sèche coupée et fromage, brochettes de fruits, brochettes melon &amp; jambon cru, mignardises*, petits pains</i>	CHF 26.00	CHF 35.00

\*Pas compris pour un apéritif

Commande minimum: 15 personnes

Les plats et les verrines manquantes seront facturées en supplément.



*Plats  
froids*

# Les plats froids Nyffelen

Par personne

Tous nos produits proviennent de notre propre fabrication, préparés avec de la viande Suisse de notre région.

Charcuterie fine, jambon cuit, salami, lard sec, saucisse sèche fumée ou à l'air, viande séchée, jambon cru, pavé Prévôtois, pâté en croûte, terrines, tout est fait et fabriqué à Moutier dans nos locaux.

Nous vous proposons également des fromages de l'Arc jurassien ainsi que de savoureux petits pains du boulanger.

## **Plat froid apéro**

CHF 9.00

*Viande séchée de boeuf, jambon cru, pavé prévôtois aux herbes, coppa, jambon cru fumé, lard sec, saucisse sèche, saucisse des Moines cuites, garniture*

## **Plat froid standard**

CHF 13.00

*Roastbeef, poitrine de dinde, jambon Jura, charcuterie, viande séchée de boeuf, jambon cru, salami, lard sec, pavé aux herbes, saucisse sèche, coppa, pâté en croûte, garniture*

## **Plat froid standard sans porc**

CHF 14.00

*Roastbeef, magret de canard fumé, poitrine de dinde, filet de poulet fumé, filet de poulet aux herbes, viande séchée de boeuf, viande séchée de cheval, garniture*

## **Plat froid raclette**

CHF 11.50

*Un plat froid pour accompagner votre raclette: viande séchée de boeuf, jambon cru, lard séché à l'air, coppa, cornichons et petits oignons*

*Vous pouvez ajouter en supplément des petits pains et du fromage pour accompagner nos plats froids.*

Avec fromage

+ CHF 1.50

Avec petits pains

+ CHF 2.50

A close-up photograph of a dark-colored platter filled with various appetizers. The top half is dominated by several pieces of fresh salmon sashimi, showing the characteristic orange-pink color and white marbling. To the left, a small glass bowl contains a shrimp cocktail, with a metal spoon resting inside. In the foreground, there are several slices of bread: one is a thick slice of green pesto bread, another is a slice of white bread with a red sauce drizzle, and a third is a slice of yellow cheese. To the right, there are some green leafy vegetables and a piece of yellow cheese. The word "Entrées" is written in a white, cursive font across the center of the image.

*Entrées*

# Entrées sur assiette

Par personne

## Salade verte

CHF 4.00

Sauce à salade Maison accompagnée de petits pains

## Salade mêlée

CHF 7.00

Salade verte, carottes, maïs, tomates, céleri, sauce à salade Maison accompagnée de petits pains

## La terrine et le pâté en croûte

CHF 9.50

Une terrine Maison et un pâté en croûte, salade de céleri et de carottes, sauce à salade Maison, garniture, petits pains

## Pâté en croûte garni

CHF 9.50

Tranche de pâté en croûte accompagnée de salade de céleri, de carottes, d'une sauce à salade Maison, petits pains

## Tartare de boeuf Qualivo

CHF 16.00

Viande de boeuf crue assaisonnée, accompagnée d'une salade verte, d'une sauce à salade Maison, de beurre et de petits pains

## Cocktail de crevettes

CHF 7.50

Crevettes en sauce, petits pains et garniture

## Les 4 poissons

CHF 12.00

Saumon fumé, filet de truite fumée, gambas à l'ail, tartare de saumon, petits pains, accompagné d'une salade verte et d'une sauce à salade Maison

## Filet de truite fumée

CHF 9.50

Filet de truite fumée, sauce à l'ail et salade verte, sauce à salade Maison, petits pains

## Saumon fumé de Norvège

CHF 13.00

Saumon, petite pousse de salade fraîche, sauce à l'aneth, petits pains

Commande minimum: 10 personnes



# *Salades*

# Salades

Par personne

Au kg

## Salade verte

CHF 4.00

*Salade verte avec sauce à salade Maison*

## Salade de carotte

CHF 17.00

*Salade de carotte*

## Salade de tomate

CHF 17.00

*Salade de tomate coupé*

## Salade de céleri

CHF 20.00

*Préparation de la maison avec sauce*

## Salade de pomme de terre

CHF 17.00

*Préparation de la maison avec sauce*

## Salade de cervelas

CHF 29.00

*Cervelas coupé en cube, fromage, cornichon, sauce à salade*

## Salade de museau de boeuf

CHF 39.00

*Museau de boeuf coupé fin, sauce à salade, cornichon*

*Commande minimum: 10 personnes*

*La sauce à salade est facturée en supplément pour la salade de carotte et de tomate.*



*Buffets froids*

# Buffets froids (entrée)

Par personne

## Buffet de salade

6 salades fraîches (verte, carotte, tomate, maïs, comcombre, chou), sauce à salade Maison, petits pains

CHF 8.00

## Buffet régal

Viande séchée, jambon cru, terrine, pâté en croûte, saumon fumé, filet de truite fumée, cocktail de crevettes, merrine de poisson, gambas à l'ail, salade verte, céleri, carotte, sauce à salade Maison, beurre, petits pains

CHF 19.00

## Buffet de poisson

Saumon fumé, saumon mariné à l'aneth, filet de truite fumée, cocktail de crevettes, tartare de saumon, gambas à l'ail, merrine de poisson, salade verte, céleri, carottes, sauce à salade Maison, beurre, petits pains, le tout magnifiquement décoré de fruits frais

CHF 19.00

# Buffets froids dinatoires

## Buffet I

Roastbeef, cuisse de poulet, tartare de boeuf, vitello tonato, carpaccio de boeuf, pâté en croûte, terrine, viande séchée, jambon cru, coppa, saucisse sèche, lard sec.

Salade verte, cartottes et tomates, sauce à salade Maison, sauce tartare, fromage de la région, beurre, petits pains

CHF 29.00

## Buffet II

Idem que le buffet I, en supplément, cocktail de crevettes, filet de truite fumée, gambas à l'ail, saumon fumé, merrine de poisson

CHF 38.00

Commande minimum: 15 personnes

A close-up photograph of a white plate featuring a lamb chop. The chop is cooked to a medium-rare doneness, showing a pink center and a browned exterior. It is garnished with a green herb sauce. To the right of the chop are several green peas in their pods and a portion of golden-brown roasted potatoes. Two small, round, red sauce dots are placed on the plate, one above and one below the chop. The text 'Menu chauds' is overlaid in a white, cursive font across the center of the image.

*Menu  
chauds*

# Menus sur le pouce

## Spaghettis bolognaise

Accompagnés d'une salade verte et fromage râpé

Par personne

CHF 12.00

## Lasagne Maison

Accompagnée d'une salade verte et petits pains

CHF 14.00

## Emincé de poulet au curry ou aux petits légumes

Accompagné de riz et d'une salade verte et petits pains

CHF 14.00

## Emincé de boeuf forestier

Accompagné de riz et d'une salade verte et petits pains

CHF 16.00

## Jambon à l'os coupé chaud

CHF 9.00

## Jambon à l'os coupé chaud et garniture

Accompagné de gratin dauphinois Maison, petits pains et moutarde

CHF 15.50

## Jambon en croûte

3 sortes de salades de votre choix, moutarde

CHF 16.50

# Menus gourmands

## Suprême de poulet (200g) sauce forestière

CHF 22.00

## Tranches à la crème (dans le filet)

CHF 22.00

## Rôti de porc sauce forestière

CHF 16.00

## Filet mignon de porc sauce aux morilles

CHF 28.00

## Emincé de veau à la zurichoise

CHF 22.00

## Steak de veau à la crème ou aux morilles

CHF 35.00 CHF 39.00

## Roastbeef chaud sauce béarnaise

CHF 35.00

## Brochettes de Gambas à l'ail

CHF 18.00

## Accompagnements à choix

Gratin dauphinois Maison ou pâtes ou riz

Jardinière de légumes & petits pains

Par personne



*Charbonnade*

*&*

*Fondues*

# Charbounnade & fondues

## Charbounnade

7 sortes de viande: boeuf, poulet, dinde, cheval, porc, veau, agneau, lard, chipolatas de veau. A griller dans une poêle avec notre café de Paris

Par personne

CHF 28.00

## Fondue chinoise

Viande de boeuf, poulet et cheval

CHF 26.00

## Fondue campagnarde / paysanne / bressane

Viande de poulet et de dinde panées 4 sortes (nature, provençale, curry et paprika).

CHF 24.00

## Fondue Prévôtoise

Viande de boeuf marinée avec des herbes aromatiques

CHF 26.00

## Fondue vigneronne

Viande de boeuf, de poulet, gambas, saumon et cabillaud

CHF 28.00

## Le Poêlon

Viande de boeuf à griller dans une poêle avec notre café de Paris

\* sans les sauces

CHF 26.00

## Accompagnements

Riz chaud

CHF 2.00

Gratin dauphinois Maison

CHF 4.00

Nos fondues sont accompagnées de 3 sortes de salades (verte, carottes et tomates), de 4 sortes de sauces (cocktail, curry, ail, tartare), de petits pains, de cornichons, de petits oignons, de bouillon ou d'huile.

Nous mettons les caquelons à fondue et les petites casseroles pour la charbounnade et le gourmet gratuitement à disposition.

Le gaz ou le combustible est compris dans le prix

Si les caquelons ne sont pas rendus propres, ils vous seront facturés

CHF 5.00 / pièce

Commande minimum: 10 personnes



# Les desserts

Léa

# Les desserts du confiseur

## Salade de fruits frais

Mélange de fruits frais

Par personne

CHF 6.00

## Vacherin du confiseur

Arômes selon votre choix

CHF 7.50

## Tourte glacée surprise

Laissez vous surprendre par la tourte surprise du confiseur

CHF 7.50

## Tourte Forêt Noire

Génoise au chocolat, griottes, crème chantilly, copeaux de chocolat noir

CHF 6.50

## Tiramisu

Un dessert traditionnel de la cuisine italienne

CHF 6.50

## Mignardises

Mini pâtisseries (mille-feuilles, tartelette citron meringuée, ovalis aux fruits, mousse framboise, mousse chocolat, éclair mocca, cornet à la crème, chou caramélisé)

La pièce

CHF 2.60

Commande minimum: 10 personnes

# Fromages

## Plateau de fromages de la région

Mélange de fromages de la région

Par personne

CHF 6.00

Commande minimum: 10 personnes





*Menus  
de mariage*

# Menus de mariage

## Menu I

Cocktail de crevettes

\*\*\*

Filet mignon de porc aux morilles

Nouillettes

Jardinière de légumes

CHF 33.50

## Menu III

Le buffet régal (voir page 16)

\*\*\*

Filet mignon de porc et roastbeef

Sauce morilles

Gratin dauphinois Maison

Jardinière de légumes

CHF 48.00

## Menu II

La terrine & le pâté en croûte, salade de céleri et de carottes, garniture, petits

pains

\*\*\*

Suprême de poulet sauce forestière

Gratin dauphinois Maison

Jardinière de légumes

CHF 31.50

Composer votre menu en choisissant parmi les entrées,  
les menus chauds et les desserts.

A still life composition featuring a table setting inside a wicker basket. The basket is filled with a light-colored, textured fabric. On the left, a white ceramic plate with a scalloped edge holds a silver fork, a silver knife, and a silver spoon. A wooden butter knife with a light-colored handle is also visible. In the center, a white ceramic cup with a blue floral pattern and a matching saucer are stacked. The background is dark, making the items in the basket stand out.

*Location  
de vaisselle*

# Location de vaisselle

**Couteau**

*La pièce*

CHF 0.40

**Fourchette**

CHF 0.40

**Cuillère à soupe**

CHF 0.40

**Cuillère à café**

CHF 0.40

**Petite assiette**

CHF 0.40

**Grande assiette**

CHF 0.65

**Verre à pied**

CHF 0.45

**Verre à eau**

CHF 0.45

**Assiette apéro**

CHF 0.40



**Nettoyage de la vaisselle**

CHF 0.25

La vaisselle cassée ou manquante sera facturée.

A still life composition featuring a large, elegant glass filled with an amber-colored beverage, garnished with a slice of orange and a large ice cube. The glass sits on a light-colored, textured surface. In the foreground, two more ice cubes and several orange slices are scattered. To the right, a silver cocktail shaker and a black muddler are partially visible, suggesting a bar or kitchen setting. The background is a plain, light-colored wall.

*Liste de prix  
boissons*

# Minérales

Eau minérale plate et gazeuse	1.5L	CHF 3.50
Jus d'orange ou jus de pomme	1L	CHF 6.50
Coca-Cola	1.5L	CHF 4.00
Thé froid (citron et pêche)	1.5L	CHF 4.00

# Vins & Bières

Vin blanc (Auberson) la Neuveville qualité bouteille	50cl	CHF 13.00
Vin rosé (Auberson) la Neuveville qualité bouteille	50cl	CHF 16.50
Vin rouge (Auberson) la Neuveville qualité bouteille	50cl	CHF 16.50

Vin blanc (Auberson) la Neuveville	75cl	CHF 18.50
Vin rosé (Auberson) la Neuveville	75cl	CHF 23.50
Vin rouge (Auberson) la Neuveville	75cl	CHF 23.50

Bière	33cl	CHF 2.50
-------	------	----------

# Cafés

Café Nespresso (crème et sucre)		CHF 2.50
---------------------------------	--	----------

**Nous facturons seulement ce qui a été ouvert.**



*Salle à louer*



# Salle à louer

Nous avons une salle à louer à Moutier pour vos événements privés.

Rencontre familiale, mariage, anniversaire, baptême, communion, confirmation, sortie d'entreprise, conférence de presse, apéritif, rencontre après un enterrement.

## Équipements

- Grand frigo à disposition
- Cuisine avec lave-vaisselle professionnel et chauffe assiette
- Chaises et tables pour 60 personnes et 2 chaises pour bébé
- Possibilité de tamiser la lumière
- Vaisselle complète
- 2 haut-parleurs pour la musique par Bluetooth
- Écran de projection, (beamer à venir)
- Etc

Pour tout complément d'information, visiter notre site internet rubrique salle à louer.

## Tarifs

### Variante 1

Location de la salle du vendredi au dimanche (07h00 – 00h00)

Service traiteur obligatoire  
Nettoyage de la salle et de la vaisselle par vos soins

CHF 200.00

### Variante 2

Location de la salle pour un apéritif (du lundi au jeudi)  
Journée complète (07h00 – 20h00)

Service traiteur obligatoire  
Nettoyage de la salle et de la vaisselle par vos soins

CHF 100.00

## Réservation

Pour toute réservation ou complément d'information, merci de prendre contact par téléphone au 032 493 18 51 ou de venir directement dans notre magasin à la rue du Clos 4 à Moutier.