



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

www.boucherie-nyffeler.ch

Tables 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 & 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
Location de vaisselle	25
Minérales	27
Vins & Bières	27
Cafés.....	27
Salle à louer	29

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 Courfaivre.

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.

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 45.00 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 des frais de nettoyage.

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 du lundi au samedi. Nous facturerons CHF 3.00 le km trajet aller-retour.

Nous facturons un forfait minimum de CHF 30.00.- par livraison.

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: Espagne

Agneau: Irlande

Canard: France

A collage of various appetizers and collations. The image features several small glass bowls and plates containing different food items. In the foreground, there's a bowl of shrimp cocktail with a lemon wedge, a bowl of red salsa or tomato-based dip with green herbs, and a bowl of shrimp with a lemon wedge. In the background, there's a bowl of salmon, a bowl of red strawberries, and a bowl of yellow cheese or sauce with a red pepper. The text "Apéritifs & collations" is overlaid in a white, cursive font.

*Apéritifs
&
collations*

Apéritifs à la pièce

Mini canapé Maison (dès 30 pièces)

A choix: jambon, salami, roastbeef, terrine, tartare, thon, saumon, fromage frais & tête de moine, oeufs

Par pièce

CHF 2.20

Mini croissant au jambon

Farce de jambon et de persil

CHF 1.70

Mini feuilleté

Mélange de feuilletés

CHF 1.70

Verrine & cuillère (dès 30 pièces)

Tartare de boeuf, gambas, fromage frais & viande séchée, 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, fromage frais

CHF 69.00

Totché

Gâteau salé à la crème

CHF 17.00

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

Sandwich au roastbeef ou poulet curry

CHF 8.00 / CHF 6.40

Sandwich divers

Jambon, salami, terrine, thon, fromage.

CHF 5.40

Saucisse en croûte

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

CHF 4.60

*Apéritifs
&
Apéritifs
dînatoires*

Apéritifs & Apéritifs dinatoires

Proposition I

Mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, brochettes d'antipasti, petits pains

CHF 17.00

CHF 25.00

Proposition II

Mini sandwiches, mini feuilletés divers, verrines (gambas, tartare, carpaccio, fromage frais & viande séchée), brochettes d'antipasti, diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, petits pains

CHF 22.00

CHF 27.00

Proposition III

Mini sandwiches, mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), diverses sortes de viandes séchées et saucisses sèches, fromage, brochettes d'antipasti, petits pains, mignardises*

CHF 21.00

CHF 30.00

Proposition IV

Mini feuilletés, mini canapés (jambon, salami, tartare, terrine, thon, saumon, roastbeef), brochettes de gambas à l'ail, verrines (gambas, tartare, carpaccio, fromage frais & viande séchée), brochettes d'antipasti, lard sec, saucisse sèche coupée et fromage, brochettes de fruits, brochettes melon & jambon cru, mignardises*, petits pains

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.
Le matériel rendu sale impliquera une majoration sur la facture équivalente aux frais de nettoyage.

*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 platter features several slices of raw salmon, a small bowl of shrimp cocktail, a wedge of lemon, a sprig of parsley, a block of cheese, and several pieces of bread, including a slice of green pesto bread and a slice of white bread. 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

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 gambas

CHF 7.50

Gambas 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 taboulé

CHF 25.00

Semoule, concombre, poivron, tomate, oignon, menthe

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

CHF 8.00

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

Buffet régal

CHF 19.00

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

Buffet de poisson

CHF 19.00

Saumon fumé, saumon mariné à l'aneth, filet de truite fumée, cocktail de gambas, 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

Buffets froids dinatoires

Buffet I

CHF 29.00

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, carottes et tomates, sauce à salade Maison, sauce tartare, fromage de la région, beurre, petits pains

Buffet II

CHF 38.00

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

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 pea tendrils, which are green and tender. Above the chop is a small, round, orange-colored sauce. Below the chop is another small, round, orange-colored sauce. To the right of the plate, there are several small, golden-brown potatoes, some of which are cut into wedges. The background is a dark, textured surface.

*Menu
chauds*

Menus sur le pouce

Spaghettis bolognaise

Accompagnés d'une salade verte et fromage râpé

Par personne

CHF 13.00

Lasagne Maison

Accompagnée d'une salade verte et petits pains

CHF 15.00

Emincé de poulet au curry ou aux petits légumes

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

CHF 15.00

Emincé de boeuf forestier

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

CHF 17.00

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
ou gratin dauphinois Maison, moutarde

CHF 16.50

Menus gourmands

Par personne

Suprême de poulet (200g) sauce forestière

CHF 22.00

Tranches à la crème (dans le filet)

CHF 23.00

Rôti de porc sauce forestière

CHF 17.00

Filet mignon de porc sauce aux morilles

CHF 29.00

Emincé de veau à la zurichoise

CHF 23.00

Steak de veau à la crème ou aux morilles

CHF 35.00 CHF 39.00

Roastbeef chaud sauce café de paris

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

Fagots de haricots à la place de la jardinière + CHF 2.00 par personne

19

Commande minimum: 10 personnes

*Charbounnade
&
Fondues*

Charbonnade & fondues

250g de viande
Par personne

Charbonnade

CHF 28.00

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

Fondue chinoise

CHF 26.00

Viande de boeuf, poulet et cheval

Fondue campagnarde / paysanne / bressane

CHF 24.00

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

Fondue Prévôtoise

CHF 26.00

Viande de boeuf marinée avec des herbes aromatiques

Fondue vigneronne

CHF 28.00

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

Le Poêlon

CHF 26.00

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

* sans les sauces

Accompagnements

Riz chaud

CHF 2.00

Gratin dauphinois Maison

CHF 4.50

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 charbonnade et le poêlon 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

A close-up photograph of a round cake with a vibrant pink frosting. The cake is elegantly decorated with a chocolate ribbon around its perimeter. On top, there is a rectangular pink chocolate bar with a grid pattern, a cluster of fresh raspberries, and a small, round, dark chocolate disc with the word 'L' written in white cursive. The background is a soft, out-of-focus light pink.

Les desserts

L'été

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

Laisser 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 2.80

Commande minimum: 10 personnes

Par personne

CHF 6.00

Fromages

Plateau de fromages de la région

Mélange de fromages de la région

Commande minimum: 10 personnes



*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

Bol

CHF 0.40

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 en supplément.

*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 19.00
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 58 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 (option CHF 50.00.-)
- Wifi

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

Tarifs

Variante 1

Location de la salle du vendredi au dimanche

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) à l'exception de Noël et du Nouvel An

Journée complète

Service traiteur obligatoire

Nettoyage de la salle et de la vaisselle par vos soins

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.