



Les saveurs de la viande

Boucherie Nyffeler  
Rue du Clos 4  
2740 Moutier

Tél: 032 493 18 51  
Fax: 032 493 19 53  
info@boucherie-nyffeler.ch  
www.boucherie-nyffeler.ch

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
<b>VIANDE DE BŒUF</b>						
4010	Viande hachée de boeuf ~350g.					
4012	Viande hachée de bœuf et de porc mélangée ~350g					
4020	Ragoût de boeuf ~400g.					
4030	Émincé de boeuf ~350g.					
4100	Steak de bœuf minute x2					
4501	Filet de bœuf en portion x2					
4130	Steak de bœuf tzigane x2					
4210	Rôti de boeuf ~400-500g.					
4512	Entrecôte de bœuf en portion x2					
4521	Rumpsteak de bœuf en portion x2					
<b>VIANDE DE PORC</b>						
2010	Viande hachée de porc ~350g.					
2020	Ragoût de porc ~400g.					
2030	Émincé de porc ~350g.					
2100	Tranche de porc dans le jambon x2					
2150	Tranche de porc dans le filet x6					
2150	Tranche de porc dans le filet x3					
2151	Tranche de porc saltimbocca x3					
2153	Tranche de porc parmesane x4					
2210	Rôti de porc épaule ~450g.					
2500	Filet mignon de porc entier x1					
2600	Côtelette de porc x2					
2650	Côtine de porc grillé x2					
2660	Jarret de porc x4					
2900	Tranche de foie de porc x2					
<b>VIANDE DE VEAU</b>						
3030	Émincé de veau ~350g.					
3100	Tranche de veau x2					
3660	Jarret de veau x2					
3900	Tranche de foie de veau x2					
<b>AGNEAU ET CHEVAL</b>						
5510	Filet d'agneau x2					
5600	Côte d'agneau x6					
5801	Filet de cheval x2					
5860	Entrecôte de cheval x2					
<b>VOLAILLE FRAICHE</b>						
6010	Poulet frais ~1kg					
6020	Cuisse de poulet x2					
6030	Filet de poulet x2					
6040	Émincé de poulet ~350-400g.					
6050	Émincé de poulet aux petits légumes ~350-400g.					
6061	Émincé de poulet au safran ~350-400g.					
6210	Tranche de dinde x2					

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
6300	Lapin coupé ~500g.					
6400	Magret de canard x1					
<b>BROCHETTE NATURE</b>						
6245	Brochette de dinde nature x2					
1946	Brochette tradition x2 (porc bœuf, chipo veau, lard)					
<b>BROCHETTE MARINÉE</b>						
1934	Brochette de canard au curry x2					
1936	Brochette de cheval au piment d'Espelette x2					
1933	Brochette 3 volailles à l'orange x2					
8460	Brochette de gambas à l'ail x2					
1939	Brochette de kangourou mariné au streu mi x2					
6039	Brochette de poulet mignonne chili mangue x1					
1943	Mini brochette de bœuf Prévôtoise x3 ~240g					
6022	Brochette de poulet tomatino x2					
6246	Brochette de dinde à l'ail des ours x2					
1931	Brochette mignonne de porc à l'ail x1					
1949	Brochette mignonne de bœuf à l'ail x1					
6029	Mini brochette de poulet satay curry x3					
<b>STEAK MARINÉ</b>						
2152	Steak de porc à l'ail des ours x3					
2160	Steak de porc pic nic mariné à la moutarde x2					
2180	Tresse de porc à l'ail x2					
2601	Côtelette de porc marinée au streu mi x2					
2653	Côtine de porc marinée au streu mi x2					
4111	Entrecôte parisienne marinée x2					
4508	Steak de bœuf mariné au café de Paris x2					
5611	Rack's d'agneau mariné à l'ail x1					
5861	Entrecôte de cheval mariné à l'ail x2					
<b>VOLAILE MARINÉE</b>						
6018	Steak de poulet mariné aux herbes x2					
6019	Cuisse poulet marinée au streu mi x2					
6026	Filet de poulet au miel x2					
6027	Filet de poulet tomatino x2					
<b>SPECIALITÉS PANÉES &amp; HACHÉES</b>						
1950	Tranche panée de porc x2					
1952	Cordon bleu de porc x2					
6080	Cordon bleu de poulet x2					
6031	Filet de poulet panée au citron x4					
6070	Chicken nuggets frais panés					
1660	Steak haché Maison (porc et bœuf) x2					
1664	Burger de poulet x2					
1665	Beefburger Maison x2					
1666	Paupiette de bœuf x2					
1645	Rôti haché Maison x1					



Les saveurs de la viande

Boucherie Nyffeler  
Rue du Clos 4  
2740 Moutier

Tél: 032 493 18 51  
Fax: 032 493 19 53  
info@boucherie-nyffeler.ch  
www.boucherie-nyffeler.ch

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
<b>FONDUE CHINOISE CONGELÉE</b>						
4320	Fondue chinoise de boeuf congelée ~400g.					
6220	Fondue chinoise de dinde congelée ~400g.					
<b>FONDUES FRAICHES EN BARQUETTE</b>						
4861	Fondue chinoise de bœuf fraîche ~500g.					
6222	Fondue campagnarde poulet et dinde fraîche ~600g.					
<b>SAUC. &amp; CHARCUTERIE À CUIRE</b>						
1002	Saucisse des Moines x2					
1004	Saucisse Tête de Moine x2					
1005	Croquante des Moines x2					
1007	Saucisse des Moines cuite x2					
1602	Saucisse à rôtir de porc x2					
1606	Saucisse à rôtir de porc à l'ail des ours x2	P				
1612	Saucisse à rôtir de veau x2					
1617	Saucisse à rôtir de veau à l'ail des ours x2	P				
1613	Saucisse à rôtir de veau au piment d'Espelette x2	E				
1605	Saucisse à rôtir grill x2					
1607	Saucisse grill Tête de Moine x2	E				
1011	Cervelas x2					
1014	Cervelas farci					
1026	Wienerli x2 paires					
1031	Saucisson du Jura x1					
1041	Le Saucisson à cuire x1					
1620	Chipolata de porc x8					
1621	Chipolata de veau x8					
1622	Chipolata de veau au lard x8					
1623	Merguez x7					
1624	Chipolata des Moines x6					
1625	Chipolata Party (chipo mélange) x8					
1626	Escargot de porc grill x2					
1627	Mini cervelas	E				
1628	Tresse de chipole x1	E				
1700	Carrelets de lard ~150g.					
2701	Lard fumé à cuire en portion ~250g.					
2703	Lard fumé à griller en tranche					
2741	Filet de porc fumé en tranche x2					
2791	Lard salé en portion ~250g.					
<b>JAMBON CUIT</b>						
1101	Jambon à l'os cuit en tranche ~150g.					
1121	Jambon du Jura cuit en tranche ~150g.					
1131	Jambon modèle en tranche ~150g.					
1165	Jambon de dinde en tranche ~150g.					
<b>SAUCISSE SÈCHE &amp; PAVÉ</b>						
1200	Perle Prévôtoise apéro					



Les saveurs de la viande

Boucherie Nyffeler  
Rue du Clos 4  
2740 Moutier

Tél: 032 493 18 51  
Fax: 032 493 19 53  
info@boucherie-nyffeler.ch  
www.boucherie-nyffeler.ch

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
1202	Saucisse sèche de cerf A					
1203	Saucisse sèche à la damassine					
1201	Saucisse sèche fumé de cheval					
1207	Saucisse sèche à l'ail					
1209	Gendarmes x2 paires					
1213	Saucisse sèche la Jurassienne					
1216	Sausisse sèche de campagne					
1260	Salami du Patron ~220g.					
1265	Pavé Prévôtois de chevreuil A					
1266	Pavé Prévôtois nature					
1267	Pavé Prévôtois au poivre					
1268	Pavé Prévôtois aux herbes					
1269	Bûchette à l'ail des ours P					
1210	Mini Snack Prévôtois apéro					
1215	Saucisse sèche coupé apéro					
1270	Les 3 sortes de pavés Prévôtois coupés ~100g.					
<b>CHARCUTERIE</b>						
1501	Charcuterie mélangée coupé ~150g.					
1530	Saucisse de Lyon entière ~250g.					
1531	Saucisse de Lyon coupée ~150g.					
1541	Mortadelle Negroni ~150g.					
1561	Pâté d'Italie en portion					
1562	Pâté d'Italie coupé ~150g.					
1311	Roastbeef en tranche ~100g.					
<b>SALAMI &amp; LARD SEC</b>						
1221	Salami Milano Levoni coupé ~100g.					
1223	Salami Del Po ~100g.					
1251	Salami Prévôtois Nostrano					
1271	Pavé Prévôtois aux herbes coupé					
1711	Lard sec fumé en portion ~150-200g.					
1712	Lard sec fumé coupé 100g.					
1721	Lard sec à l'air en portion ~150-200g.					
1722	Lard sec à l'air coupé 100g.					
1724	Panchetta Prévôtoise coupée ~100g.					
<b>BOUDIN &amp; ATRIAUX &amp; GELÉE</b>						
1643	Atriaux de campagne AH					
1650	Saucisse grise x1 AH					
1651	Boudin à la crème x1 AH					
1651	Boudin à la crème x2 AH					
1904	Assiette de gelée AH					
1652	Mini Saint-Martin (boudin, atriaux, saucisse porc) AH					
<b>JAMBON CRU &amp; VIANDE SÉCHÉE</b>						
1151	Jambon de Parme ~100g.					
1161	Jambon cru à l'air Prévôtois ~100g.					

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
1163	Jambon cru fumé Prévôtois ~100g.					
1164	Jambon cru Prévôtois raboté ~100g.					
1171	Coppa Prévôtoise ~100g.					
1191	Viande séchée de bœuf Prévôtoise 1er choix ~100g.					
1198	Viande séchée de bœuf Prévôtoise raboté ~100g.					
1196	Petit plat apéro (saucisse sèche, lard sec fumé)					
1197	Petit plat du Clos (sauc. sèche, jamb. cru, lard, coppa)					
1192	Viande sèche de cerf ~100g. A					
1193	Petit plat la raclette (vi. séchée de bœuf, jamb. cru, lard)					
1194	Viande séchée de cheval en tranche ~100g.					
1199	Petit plat Prévôtois (viande séchée de bœuf, lard, salami)					
6420	Magret de canard fumé cou ~100g.					
6032	Filet de poulet cuit fumé coupé ~150g.					
6037	Filet de poulet cuit coupé aux herbes ~150g.					
<b>SALADE DE VIANDE</b>						
1341	Museau de bœuf en tranche					
1342	Salade de museau de bœuf Maison					
1808	Salade de cervelas Maison E					
<b>PÂTÉ CROUTE &amp; TERRINE</b>						
1914	Pâté en croûte foie gras morilles en tranches x2 NEW					
1906	Pâté en croûte de la Prévôté en tr. (porc, pistaches) NEW					
1899	Pâté en croûte de gibier en tranches x2 A					
1915	Pâté en croûte de la Prévôté demi (apéro) NEW					
1917	Pâté Prévôtois (pâté rond) x2					
1920	Terrine au cognac en tranche x2					
1921	Terrine au poivre vert en tranche x2					
1922	Terrine aux morilles en tranche x2					
1923	Les deux terrines x2 (cognac et poivre vert)					
1924	Terrine de chasse automne en tranche x2 A					
<b>TRAITEUR</b>						
1992	Choucroute garnie (plat à régénérer) AH					
1865	Mousse au thon ~120g.					
1866	Sauce à salade french Maison 50cl					
1863	Café de Paris Maison ~100g.					
8965	Spätzlis Maison ~350-400g AHP					
<b>PRODUIT EN GELÉE</b>						
1900	Aspic au jambon x1					
1903	Gelée de ménage en portion x1 AH					
<b>ÉPICES</b>						
	Marinade Streu mi en tube 200g. x1					
	Streu mi grande recharge épice 600g. x1					

P = PRINTEMPS  
E = ÉTÉ

A = AUTOMNE  
H = HIVER



Les saveurs de la viande

**Boucherie Nyffeler**  
Rue du Clos 4  
2740 Moutier

Tél: 032 493 18 51  
Fax: 032 493 19 53  
info@boucherie-nyffeler.ch  
www.boucherie-nyffeler.ch

Client:

Date de livraison:

N°	Article	Quantité				
		Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
<b>COMMANDE SPÉCIALE</b>						