



Nyffeler

Les saveurs de la viande

La date du 1^{er} mars 2025 est à marquer d'une pierre blanche pour la Boucherie Nyffeler à Moutier qui célébrera son 75^e anniversaire. C'est en effet en 1950 que le couple Ernst et Käthy Nyffeler ont repris la boucherie de quartier de la famille Hauert.

Plusieurs distinctions et médailles sont venues récompenser les produits de qualité de cette véritable institution en Prévôté, dont le prix Swiss Cervelas Summit 2024.

La particularité de cette boucherie, c'est le suivi de l'évolution de ses viandes du pâturage jusque dans votre assiette. Abattage, fabrication, transformation, vente : tout est fait maison, de A à Z. La Boucherie Nyffeler est également réputée pour son excellent service traiteur.

Il est possible de commander ses produits par le biais de son shop en ligne MaViande.ch. L'actuel patron, André Nyffeler travaille dans l'entreprise depuis 50 ans et passera prochainement le témoin à son fils Bastian.

Pour marquer dignement ce 75^e anniversaire et remercier ainsi sa fidèle clientèle, la Boucherie Nyffeler se mettra en mode « réjouissances » **le samedi 1^{er} mars à la Rue du Clos 4 à Moutier.**

Cordiale bienvenue à toutes et tous.

SAMEDI 1^{ER} MARS
08H00 À 17H00

Dégustation de cervelas
Grillade de saucisses
Boissons

ACTIONS DE LA SEMAINE

Filet de poulet frais suisse
CHF 2.80 / 100g

Filet parisien de bœuf suisse
CHF 4.50 / 100g