Papaux
LE TRAITEUR - CATERING

Propositions de menus

Entrées

1. Soupe à la courge	Fr. 4,50
2. Crème de tomate au basilic	Fr. 4,50
3. Salade mêlée	Fr. 5,–
4. Verrine de cocktail de crevettes garni	Fr. 7,–
5. Salade de saison "Croquante"	Fr. 7,–
6. Terrine maison et sa saladine de saison	Fr. 7,50
7. Verrine de salade grecque, coulis de fromage blanc aux herbes	Fr. 7,50
8. Duo de croustini tomate basilic et jambon de Parme	Fr. 8,–
9. Pâté en croûte maison et sa saladine	Fr. 8.50
10. Pâté et terrine maison garnis	Fr. 8,50
11. Salade d'automne (poêlée de chanterelles, faisan, croûtons)	Fr. 9,–
12. Filet de truite fumée et sa saladine mixte	Fr. 9,–
13. Verrine de tartare de saumon garni	Fr. 9,–
14. Saladine de saumon fumé	Fr. 9,–
15. Feuilleté aux champignons	Fr. 10,–
16. Saladine de ris de veau et champignons poêlés	Fr. 10,–
17. Roastbeef sauce tartare sur salade mêlée	Fr. 12,–

adr PAPAUX I rte de la Gruyère 9 I 1723 Marly I tel +41(0)26 436 11 14 I fax +41 (0)26 436 19 03 I mail traiteur@papaux.net I url www.papaux.net

Plats principaux

Volaille :

20. Sauté de poulet au curry des Indes, riz, poêlée de légumes	Fr. 12,–
21. Suprême de poulet à l'américaine, nouilles, épinards	Fr. 12,–
22. Piccata de poulet, spaghetti sauce tomate, salade ou carottes vichy	Fr. 14,–
23. Poulet rôti, pommes country, salade ou ratatouille	Fr. 14,–
24. Filet de poulet farci aux morilles, pommes duchesse, duo de légumes	Fr. 18,–
25. Suprême de pintade au parfum de truffes, Pommes duchesse, poêlée de légumes	Fr. 20,–
26. Rôti de dinde farcie aux cèpes, nouilles, poêlée de légumes	Fr. 20,–
27. Magret de canard sauce à l'orange, croquettes, duo de légumes	Fr. 24,–

Bœuf :

28. Emincé de bœuf Stroganoff (mijoté), riz ou nouilles, pois, carottes	Fr. 16,–
29. Sauté de bœuf Voronoff (minute), Pommes croquettes, duo de légumes	Fr. 22,–
30. Rôti de bœuf en daube, pommes mousseline, pois, carottes	Fr. 24,–
31. Roastbeef sauce béarnaise, pommes duchesse, sauté de légumes	Fr. 25,–
32. Entrecôte en roastbeef sauce béarnaise, Gratin dauphinois, légumes de saison	Fr. 33,–

Veau :

33. Emincé de veau zurichois, rösti, légumes	Fr. 18,–
34. Longe de veau aux morilles, nouilles, sauté de légumes	Fr. 29,–
35. Médaillons de veau au citron vert et Marsala, Pommes duchesse, légumes	Fr. 33,–

adr PAPAUX I rte de la Gruyère 9 I 1723 Marly I tel +41(0)26 436 11 14 I fax +41 (0)26 436 19 03 I mail traiteur@papaux.net I url www.papaux.net

Porc

36. Saucisse à rôtir sauce à l'échalote,
    Pommes mousseline, sauté de haricots — Fr. 12,–
37. Emincé de porc à la zurichoise, nouilles, poêlée de légumes — Fr. 14,–
38. Jambon au pain (sans garniture) — Fr. 15,–
39. Rôti de porc à la broche, pommes mousseline, sauté de haricots — Fr. 18,–
40. Plat fribourgeois (jambon, lard, saucisson),
    Choux, carottes, pommes vapeur — Fr. 18,–
41. Choucroute garnie — Fr. 18,–
42. Jambon, lard, saucisson, gratin dauphinois, haricots — Fr. 20,–
43. Rôti de porc (filet) sauce aux cornes d'abondance,
    Gratin dauphinois, duo de légumes — Fr. 21,–
44. Carré de porc au miel et abricots,
    Gratin dauphinois, sauté de légumes du jour — Fr. 21,–
45. Filet mignon de porc en croûte, pommes duchesse, poêlée de légumes — Fr. 23,–
46. Filet mignon de porc aux champignons,
    Pommes duchesse, duo de légumes — Fr. 25,–

Agneau :

47. Gigot d'agneau à la broche, gratin dauphinois, haricots — Fr. 22,–
48. Filet d'agneau provençal, pommes duchesse, poêlée de légumes — Fr. 23,–

Poisson :

49. Sauté de crevettes au curry des Indes, riz, poêlée de légumes — Fr. 17,-
50. Filet de sandre sauce safranée,
    Pommes nature ou riz, épinards à la crème — Fr. 19,–

adr PAPAUX I rte de la Gruyère 9 I 1723 Marly I tel +41(0)26 436 11 14 I fax +41 (0)26 436 19 03 I mail traiteur@papaux.net I url www.papaux.net

Spécialités

51. Buffet de salades 6 sortes (250 gr)	Fr. 6,–
52. Lasagne maison et salade	Fr. 14,–
53. Couscous à la tunisienne	Fr. 19,-
54. Paella à la viande	Fr. 22,–
55. Paella royale (poulet, merguez, lapin et fruits de mer)	Fr. 28,-
56. Fondue chinoise mixte (bœuf, cheval, poulet), Riz, salades, sauces, bouillon	Fr. 24,–
57. Fondue bacchus mixte, Riz, salades, sauces, bouillon au vin blanc	Fr. 24,-
58. Fondue bourguignonne de bœuf, riz, salades, sauces	Fr. 27,–

Desserts

61. Tranche aux pommes à la tyrolienne, sauce vanille	Fr. 5,–
62. Strudel aux pommes, sauce vanille	Fr. 6,–
63. Brownies au chocolat, sauce vanille	Fr. 4,–
64. Salade de fruits de saison	Fr. 6,50
65. Mousse au chocolat	Fr. 6,–
66. Tarte "Irlandaise" (poires et whisky)	Fr. 7,50
67. Crème Catalane	Fr. 8,–
68. Ice caramel	Fr. 4,–

Gâteaux et glaces divers sur réservation

adr PAPAUX I rte de la Gruyère 9 I 1723 Marly I tel +41(0)26 436 11 14 I fax +41 (0)26 436 19 03 I mail traiteur@papaux.net I url www.papaux.net

Pour les apéritifs et les apéritifs dinatoires, contactez-nous.
Nous vous préparons une offre selon vos désirs.

Nos prix s'entendent par personne

Sous réserve de modification des prix

* Toute modification des menus peut engendrer un changement de prix.
* Veuillez réceptionner votre commande à Marly, à l'heure convenue !
* TVA comprise, paiement au comptant à la réception.

Contact: pour toutes réservations ou informations

Boucherie Papaux 026/436.11.14

adr PAPAUX I rte de la Gruyère 9 I 1723 Marly I tel +41(0)26 436 11 14 I fax +41 (0)26 436 19 03 I mail traiteur@papaux.net I url www.papaux.net