



BOUCHERIE PLANCHAMP SA

Entreprise familiale depuis 1986

Vouvry | 024/481.18.38

Le traiteur Planchamp

Apéritifs, repas et gourmandises à partager.

Apéritifs / entrées

Apéro valaisan Argent

Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisses sèches, fromage, seigle, cornichons et oignons.

66.-

le plat • 5 personnes

Mélange de feuilletés et flûtes

Minimum 10 personnes

3.-

par personne

Pain surprise

Minimum 6 personnes

9.-

par personne

Mini-croissant garni

Quantité conseillée : 2 pièces par personne.

2.50

la pièce

Mini-canapé

Quantité conseillée : 2 pièces par personne.

2.50

la pièce

Dips de légumes

29.-

le plat • 5 personnes

Mini-quiche

Minimum 10 personnes (20 pièces)

2.50

Quantité conseillée : 2 pièces par personne.

la pièce

Pack chaud • 5 pièces

Minimum 10 personnes

10.-

Stick de poulet, balottines de viande aux épices, champignons et brochettes.

par personne

Plateau de terrine et pâté maison

70.-

le plat • 6 personnes

Saumon en Bellevue

220.-

la pièce • 10 personnes

Plateau de poisson maison

90.-

Selon arrivage.

le plat • 6 personnes

Fromages à piquer

Minimum 10 personnes

5.-

Assortiment de 3 sortes.

par personne

Soupe de saison

Exemple en octobre : soupe à la courge.

6.-

par personne

Feuilleté aux champignons

15.-

par personne



BOUCHERIE PLANCHAMP SA

Entreprise familiale depuis 1986

Vouvry | 024/481.18.38

Les repas à partager

Grillades et fondues : choisissez votre formule.

Les grillades

La Brochette party

Bœuf, cheval, poulet, agneau et chipolatas mixtes. Légumes et salades de féculents. Poisson possible selon arrivage.

34.-

par personne

La Grillade

Porc, volaille, bœuf, cheval, agneau et chipolatas mixtes. Salades variées et salades de féculents. Poisson possible selon arrivage.

34.-

par personne

Le matériel

Gril à brochettes ou à grillades à disposition.

Un montant de 100 CHF est facturé si le gril est rendu sale.

Les fondues

Glariarde complète

Viande de bœuf, sauces, bouillon, salades et riz.

34.-

par personne

Chinoise complète

Viande de bœuf avec ou sans poulet, sauces, bouillon, salades et riz.

34.-

par personne

Bordelaise complète

Viande de bœuf avec ou sans poulet, sauces, bouillon, salades et riz.

34.-

par personne

Bressane complète

Volaille panée, sauces, huile, salades et riz.

32.-

par personne

Gratin à la place du riz : supplément CHF 3.- par personne.

Caquelons disponibles à la location. Tarifs sur demande.

Salades comprises dans les menus : sortes au choix.



BOUCHERIE PLANCHAMP SA

Entreprise familiale depuis 1986

Vouvry | 024/481.18.38

Composez votre repas

Viandes, plats, garnitures et sauces au choix.

Les viandes et les plats

CHF / personne

Filet de porc	12.50
Broche de porc	12.50
Jambon à l'os	12.50
Braisé de bœuf	18.-
Émincé de porc	12.-
Émincé de volaille	12.-
Longe de veau	24.-
Choucroute royale	26.-
Lasagne du boucher	12.50

Les garnitures

Salade de féculents	25.-
Pommes de terre, taboulé, pâtes ou riz. En saladier, env. 300 g par personne.	le kg
Salades variées	25.-
En saladier, env. 250 g par personne.	le kg
Salades de féculents et variées	25.-
En saladier, env. 300 g par personne.	le kg
Gratin	6.-
	par personne
Riz	3.-
	par personne
Légumes	4.-
	par personne
Les sauces	3.-
Moutarde, curry, pinot, champignons ou romarin.	par personne
Sauce aux morilles	6.-
	par personne



BOUCHERIE PLANCHAMP SA

Entreprise familiale depuis 1986

Vouvry | 024/481.18.38

Pour compléter votre table

Desserts, spécialités au poids et informations pratiques.

Fromages et desserts

Plateau de fromage

En morceaux ou entier.

9.-

par personne

Mignardise du boulanger

Quantité conseillée : 3 pièces par personne.

2.90

la pièce

Nos tartes maison - prix et sorte sur demande

Gâteau du boulanger à la demande - prix sur demande

Autre dessert sur demande - précisez votre envie

Les spécialités au poids

Roastbeef, rôti de porc (à manger froid), rôti de veau (à manger froid), viandes froides et autres spécialités préparées, facturées au poids selon vos besoins.

Retrouvez également les produits locaux des Halles et le pain du boulanger.

Vaisselle et matériel

Vaisselle disponible à la location pour vos événements. Contactez-nous pour connaître les possibilités et les tarifs.

Réservation et retrait

Réserver

Merci de réserver dans les meilleurs délais afin que nous puissions organiser votre commande.

Modifications du banquet

Toute modification du banquet, y compris du nombre de personnes, doit nous être communiquée au plus tard 4 jours ouvrables avant la date du banquet.

Retirer et régler votre commande

Retrait exclusivement aux Halles Planchamp, chemin des Cibleries 5, 1896 Vouvry. Paiement lors du retrait, en espèces ou par carte.

Caution et retour du matériel

Une caution de 50 CHF en espèces est demandée pour le matériel mis à disposition. Elle est restituée lors du retour complet du matériel, au même endroit, le lendemain du retrait ou le lundi pour les commandes retirées le dimanche.

Pour votre commande : 024/481.18.38