Saudan
Margrit & Gérald

TRAITEUR

CHAMPION
SUISSE
2012-2013

3X CHAMPION
FRIBOURGEOIS
2014-2020

Découvrir la vidéo

Présentation : Notre entreprise familiale et artisanale est active dans la région fribourgeoise depuis sa création en 2006, suite à la reprise d'une boulangerie existante depuis 50 ans, la Boulangerie Walker.

Notre société est ancrée de manière forte sur le territoire fribourgeois, elle se concentre en un seul lieu de production et de vente afin de pouvoir toujours garantir une qualité irréprochable de nos produits.

Nos principales activités se concentrent autour de la pâtisserie, de la confiserie, de la boulangerie, de la cuisine et du service traiteur. Nos équipes mettent la main à la pâte afin de créer de nouveaux produits, d'introduire des gammes de produits sans gluten, sans produits laitiers et même vegans. L'organisation d'ateliers-découverte permet de valoriser le métier.

Toutes nos valeurs ont permis à l'enfant de 2006 de devenir un adulte majeur et vacciné et de se voir offrir humblement en 2012 le titre de Swiss Bakery Trophy Champion: le prix de l'excellence suisse, puis également trois fois le prix de la meilleure Boulangerie du Canton de Fribourg de 2014 à 2020. Nous nous sommes également vu décerner en 2017 le Trophées PME, prix récompensant l'innovation.

SOMMAIRE

MODÈLES PACKS

Petits déjeuners 4
Apéritifs 6
Petits apéritifs 7
Apéritifs entre 2 repas 8
Apéritifs dînatoires 9
Desserts 12
Buffets de desserts 13

CÔTÉ SALÉ

Amuses-Bouches 15
Verrines & Cuillères 17
Cuillères 18
Brochettes 19
Tartines 20
Mini sandwichs 21
Spécialités 22
Végétarien 23
Pains surprises 24
Pains plats 25
Feuilletés à grignoter 26
Pain en grappe 27
Décors 28
Spécialités à servir chaudes 29

CÔTÉ SUCRÉ

Mignardises 33

FOOD & LUNCH

Do it yourself 37
Nos lunchs 38

PRESTATIONS DE SERVICE

Matériel & Boissons 41

Petits déjeuners

MODÈLES PACKS

Petits déjeuners

2j ≥ 20 personnes

3j

LE CLASSIC

3 pcs/pers

5,90 Frs/pers

- Viennoiseries (3-4 sortes) :
  - Croissant
  - Croissant maison
  - Petit pain au lait
  - Petit pain au chocolat
  - Cuchaule
  - Ballon
    = [2 pcs/pers.]
- Panier de fruits

3j

LE CHIC

4 pcs/pers

6,40 Frs/pers

- Mini viennoiseries (2-3 sortes) :
  - Croissant
  - Croissant au chocolat
  - Cuchaule
  - Ballon
    = [3 pcs/pers.]
- Brochette de fruits
  [1 pce/pers.]

3j

LE FRIAND

6 pcs/pers

11,90 Frs/pers

- Mini viennoiseries (2-3 sortes) :
  - Croissant
  - Croissant au chocolat
  - Cuchaule
  - Ballon
- Mini cuchaules fourrées
- Verrine bircher
- Mini délices fourrés
- Panier de fruits

1j

PAIN SURPRISE BRIOCHÉ GOURMAND

8 pers. 48 tartines

49,50 Frs/pcs

- Confiture framboise-groseille
- Confiture abricot-orange
- Miel
- Pâte à tartiner chocolat maison
- Moutarde de bénichon (sur demande)
  [août -octobre]

margrit

MODÈLES PACKS

Petits apéritifs

2j ≥ 20 personnes

LES PAPILLES

5 pcs/pers

10,50 Frs/pers

- Mini canapés
- Mini sandwichs
- Feuilletés salés ou flûtes au sel

L'ENVIE

7 pcs/pers

14,20 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Mini sandwichs
- Pains surprise
- Feuilletés salés ou flûtes au sel
- Dips de légumes ou légumes fourrés

Sucré :
- Mini pâtisseries

LE CHOEUR DU TERROIR

8 pcs/pers

17,90 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Tartines fribourgeoises
- Plat de viande et fromage
- Mini cuchaules fourrées
- Choux au fromage
- Petits croissants au jambon
- Dips de légumes ou légumes fourrés

- **Sucré :**
- Tartelettes au vin cuit
- Gâteaux à la crème
- Gâteau du Dzodzet [sept. à nov.]
- Mini pâtisseries [en option]

MODÈLES PACKS

Apéritifs entre 2 repas

2j ≥ 20 personnes

LA JOIE

10 pcs/pers

21,50 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Mini sandwichs
- Vol-au-vents ou mini choux
- Brochettes froides
- Cuillères ou tartines
- Plat de viande et fromage
- Dips de légumes ou légumes fourrés

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries

LES DÉLICES

10 pcs/pers

23,80 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Brochettes froides
- Cuillères ou tartines
- Mini sandwichs
- Muffins ou choux
- Dips de légumes ou légumes fourrés
- Feuilletés salés ou flûtes au sel

Buffet chaud :
- Quiches ou hamburgers
- Brochettes chaudes
- Croustillants

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries [en option]

MODÈLES PACKS

Apéritifs dînatoires

5j ≥ 20 personnes

LE BONHEUR

13 pcs/pers

30,40 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Verrines et cuillères
- Tartines ou mini choux
- Brochettes froides ou vol-au-vents
- Plat de viande et fromage
- Mini sandwichs
- Dips de légumes ou légumes fourrés

Buffet chaud :
- Bruschetta ou rouleau de printemps
- Quiches ou hamburgers
- Brochettes chaudes ou tapas de la bénichon
- Croustillants

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries

LE FRIBOURGEOIS

13 pcs/pers

32,80 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Tartines fribourgeoises
- Plat de viande et fromage
- Mini cuchaules fourrées
- Mini choux fromage
- Petits croissants jambon
- Dips de légumes ou légumes fourrés

Buffet chaud :
- Gâteaux à la fondue
- Tapas de la Bénichon
- Brochettes chaudes
- Quiches

Sucré :
- Gâteaux à la crème
- Tartelettes au vin cuit
- Gâteau du Dzodzet [sept. à nov.]
- Mini pâtisseries [en option]

MODÈLES PACKS

Apéritifs dînatoires

1 sem ≥ 20 personnes

L'IVRESSE

15 pcs/pers

36,00 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Verrines et cuillères
- Brochettes froides ou choux
- Mini sandwichs ou muffins
- Dips de légumes ou légumes fourrés
- Tartines

Buffet chaud :
- Hamburgers de saison
- Brochettes chaudes ou tapas de la bénichon
- Croustillants
- Fagot de pruneaux ou rouleau de printemps

En remplacement d'un produit chaud :
- Risotto de saison

[service obligatoire]

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries

L'EUPHORIE

18 pcs/pers

45,00 Frs/pers

Apéro :
- Feuilletés salés ou flûtes au sel

Buffet froid :
- Mini canapés
- Verrines et cuillères
- Brochettes froides
- Mini choux
- Mini sandwichs
- Dips de légumes ou légumes fourrés
- Tartines

Buffet chaud :
- Quiches ou fagots de pruneaux au lard
- Bruschetta ou rouleau de printemps
- Brochettes chaudes
- Croustillants
- Hamburger de saison

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries
- Brochettes de fruits

MODÈLES PACKS

Apéritifs dînatoires [saisonniers]

1 sem ≥ 20 personnes

L'ESTIVAL *[mai à septembre]*

15 pcs/pers

34,60 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Verrines salade de cervelas
- Cuillères de foie gras et pommes
- Cuillères de saumon fumé
- Brochettes de melon et jambon cru
- Mini délices
- Tartines tartare
- Tartines truite fumée
- Mini vol-au-vents
- Dips de légumes ou légumes fourrés
- Plat de viande et fromage
- Verrines salade de lentilles

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries

En option :
- Thé froid maison +5,50 Frs/litre

L'HIVERNAL *[novembre à février]*

15 pcs/pers

39,50 Frs/pers

Salé :
- Mini canapés
- Cuillères de foie gras et pommes
- Cuillères de cabillaud
- Tartines chèvre au miel
- Mini choux fromage
- Mini sandwichs
- Tartines truite fumée
- Dips de légumes ou légumes fourrés

Buffet chaud :
- Quiches ou hamburgers de saison
- Rouleau de printemps ou brochettes chaudes
- Croustillants
- Fagots de pruneaux au lard

Sucré :
- Mini pâtisseries
- Mini verres pâtisseries
- Biscômes fourrés [novembre à décembre]
- Läckerli [janvier à février]

En option :
- Thé cannelle +5,50 Frs/litre
- Soupe +1,00 Frs/pers

En remplacement d'un produit chaud :
- Risotto de saison [service obligatoire]

Champion cantonal
Champion cantonal
mariages
boulangerie

Buffets de desserts

3j

LE ROYAL

env. 8pcs/pers.

16,00 Frs/pers

- Tourte au choix
- Mini verres pâtisseries
- Mini pâtisseries
- Crème double et meringues
- Fruits frais coupés & crème vanille ou chocolat

≥ 10 personnes

3j

LE GOURMAND

8pcs/pers.

16,00 Frs/pers

- Mini verres pâtisseries
- Mini pâtisseries
- Pralinés
- Brochettes de fruits

≥ 10 personnes

CÔTÉ SALÉ

CÔTÉ SALÉ

Amuses-Bouches

1j

MINI CANAPÉ

Gelée sans porc

2,10 Frs/pcs

- **Viande :** jambon, salami, poulet, parfait
- **Poisson :** saumon, thon
- **Végétarien :** céleri, asperges, oeufs, salade russe

≥ 4 pièces par sorte et multiple de 4

1j

1/2 CANAPÉ

2,80 Frs/pcs

- **Viande :** jambon, salami, poulet, parfait
- **Poisson :** saumon, thon
- **Végétarien :** céleri, asperges, oeufs, salade russe

≥ 2 pièces par sorte et multiple de 2

1j

CANAPÉ ENTIER

dès 4,50 Frs/pcs

- **Viande :** jambon, salami, poulet, parfait
- **Poisson :** saumon, thon
- **Végétarien :** céleri, asperges, oeufs, salade russe

1j

MINI VOL-AU-VENT

2,20 Frs/pcs

- Poulet tandori, sauce maison
- Gruyère AOP

≥ 10 pièces par sorte

CÔTÉ SALÉ

Amuses-Bouches

1j

MINI CHOU TOSCANE

2,20 Frs/pcs

- Fromage frais à l'ail des ours
- Tomates fraiches et jambon cru

≥ 10 pièces

1j

MINI CHOU FROMAGE

2,20 Frs/pcs

- Mousse de Gruyère AOP et de crème aux herbes dans un chou maison

≥ 10 pièces

2j

MINI MUFFIN PIQUANT

2,20 Frs/pcs

- Muffin piquant et boulette de fromage frais

≥ 15 pièces

2j

MINI MUFFIN OLIVES

2,20 Frs/pcs

- Muffin aux olives, jambon et mousse de fromage

≥ 15 pièces

2j

SALADE DE CERVELAS

2,90 Frs/pcs

- Cervelas de la Boucherie l'Échine d'Or, Givisiez
- Gruyère AOP

≥ 15 pièces

2j

SALADE DE HARICOTS VERTS

2,90 Frs/pers

- Haricots, tomates, sarrasin, oignons

≥ 15 pièces

2j

SALADE DE LENTILLES

2,90 Frs/pers

- Lentilles (CH) à l'orientale

≥ 15 pièces

CÔTÉ SALÉ

Cuillères

2j

CABILLAUD

2,80 Frs/pcs

- Saladine de cabillaud et pois chiche

≥ 15 pièces

2j

CREVETTE GÉANTE

3,30 Frs/pcs

- Ratatouille et crevette grillée au pesto

≥ 15 pièces

2j

SAUMON FUMÉ

2,50 Frs/pcs

- Mousse de saison
- Saumon fumé de Garmiswil (NOR)

≥ 15 pièces

2j

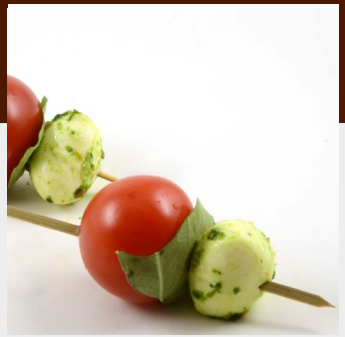
FOIE GRAS & POMMES

3,30 Frs/pers

- Compote de pommes & figues, pain aux fruits et foie gras maison (FR)

≥ 15 pièces

Brochettes



1j

TOMATE MOZZARELLA

2,20 Frs/pcs

- Tomate et mozzarella au pesto maison à l'ail des Ours

≥ 10 pièces

1j

MELON JAMBON CRU

2,20 Frs/pcs

- Petites boules de melon
- Jambon cru de la Maison Albert Spiess, Grisons

≥ 10 pièces

[avril-août]

1j

GRISONNE

2,20 Frs/pcs

- Viande séchée et jambon cru de la Maison Albert Spiess, Grisons
- Raisin

≥ 10 pièces

CÔTÉ SALÉ

Tartines

2j

CHÈVRE AU MIEL

2,60 Frs/pcs

- Fromage de chèvre
- Crémeux balsamique & miel
- Chutney maison de betterave

≥ 15 pièces

2j

TRUITE FUMÉE

2,60 Frs/pcs

- Mousse de truite aux amandes (pisciculture de Belfaux)

≥ 15 pièces

2j

FRIBOURGEOISE

2,60 Frs/pcs

- Saucisson (Jambor Belfaux)
- Vacherin Fribourgeois

≥ 15 pièces

2j

TARTARE

2,60 Frs/pcs

- Tartare maison épicé
- Beurre de roquette

≥ 15 pièces

CÔTÉ SALÉ

Mini sandwichs

1j

MINI DÉLICE

2,20 Frs/pcs

- Beurre
- Gruyère AOP
- Thon
- Saumon
- Salami
- Viande séchée
- Jambon

≥ 4 pièces par sorte

sur demande 1 sem

MINI BALLON SANS GLUTEN

3,50 Frs/pcs

- Gruyère AOP

- Thon
- Salami
- Jambon

≥ 10 pièces par sorte

sur demande 1j

MINI SANDWICH

2,40 Frs/pcs

- Végétarien
- Gruyère AOP

- Houmous

- Saumon
- Roastbeef
- Poulet

≥ 4 pièces par sorte

2j

MINI CUCHAULE BIO FOURRÉE SALÉE

2,20 Frs/pcs

Fabriquée avec notre cuchaule BIO et AOP

- Gruyère

- Saucisson (Jambor Belfaux)
- Jambon à l'Os (Jambor Belfaux)

≥ 4 pièces par sorte

1 sem

PETITS SALÉS MEXICO

7,80 Frs/150g.

En vente par paquet de 150g.

- Mélange de noix salées
- Idéal pour l'apéritif

1 sem

CROUSTILLES AUX GRAINES

4,80 Frs/100g.

En vente par paquet de 100 g.
Chips maison aux graines.

CÔTÉ SALÉ

Végétarien

1j

DIPS DE LÉGUMES PORTION

2,50 Frs/pcs

Légumes frais mélangés
Sauce aux choix :
- Cocktail
- Tartare
- Curry

- Houmous

≥ 15 pièces

1j

PLAT DE DIPS DE LÉGUMES

5,90 Frs/pers

125g. de légumes frais mélangés
Sauce aux choix :
- Cocktail
- Tartare
- Curry

- Houmous

≥ 4 personnes

2j

MINI LÉGUMES FOURRÉS

2,20 Frs/pcs

Selon la saison, des légumes blanchis et des garnitures :
- Œufs

- Fromage aux herbes
- Gruyères

- Houmous

≥ 15 pièces

2j

MINI BRUSCHETTA

2,20 Frs/pcs

- Bruschetta végétarienne (ratatouille et fromage)

≥ 15 pièces

Pains surprises

1j

PAIN SURPRISE BRIOCHÉ

8 pers. 48 sandwichs

54,00 Frs/pcs

- Saumon fumé et aneth
- Brie et pousses maison
- Thon
- Fromage aux herbes

1j

PAIN SURPRISE PAYSAN

8 pers. 48 sandwichs

47,80 Frs/pcs

Assortiment n°1
- Thon
- Fromage aux herbes
- Jambon
- Salami

Assortiment n°2 végétarien
- Houmous
- Œufs
- Fromage aux herbes

3j

FORMES SPÉCIALES

Pain paysan

7,20 Frs/pers

Forme :
- Crocodile
- Tortue
- Vache
- Poisson

Pour 10 ou 15 personnes uniquement

2j

PLAT DE FROMAGE

8,20 Frs/pers

100g. de fromages divers présentés sur un plat en pain avec des ballons autour (2 ballons par personne)

Décoré de poivre frais, petits oignons, cornichons, tomates, …

≥ 5 personnes

≤ 10 personnes

2j

PLAT DE VIANDE

9,20 Frs/pers

80g. de viande diverses présentées sur un plat en pain avec des ballons autour (2 ballons par personne)

Décoré de poivre frais, petits oignons, cornichons, tomates, …

≥ 5 personnes

≤ 10 personnes

2j

PLAT MÉLANGÉ

info@boulagerie-saudan.ch

Possibilité de faire un seul plat mélangé de viande et de fromage.

Vous avez aussi la possibilité de demander une forme spéciale, dans la mesure du réalisable.
Par exemple, sur devis :

- Cœur
- Carré
- Forme de Suisse

Feuilletés à grignoter

1j

FEUILLETÉS SALÉS

6,80 Frs/100g.

- **Fourrés :**
  - Épinard
  - Poulet curry, bœuf, porc et fines herbes, croissant jambon, anchois
- **Non fourrés :**
  - Fromage

[env. 9 pcs/100g.]

2j

FLÛTES AU SEL

4,80 Frs/100g.

Flûtes au beurre et au sel

Médaille d'Or lors du
Swiss Backery Trophy 2006-08
et produits du terroir 2007

≥ 1 kg

2j

FLÛTES TORSADÉES

4,80 Frs/100g.

Flûtes au beurre et aux graines

Médaille d'Or lors du
Swiss Backery Trophy 2006-08
et produits du terroir 2007

≥ 1 kg

2j

PETIT CROISSANT AU JAMBON

2,00 Frs/pcs

- Pâte feuilletée maison
- Masse au jambon et persil
- grains de moutarde

≥ 10 pièces

Pain en grappe

1j

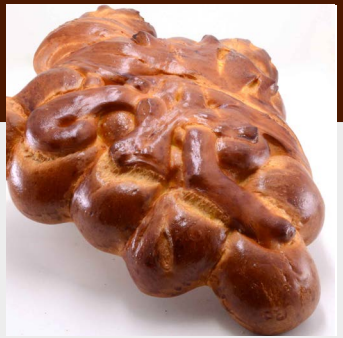
GRAPPE SIMPLE

1,50 Frs/pcs

Mélange de ballons

≥ 10 ballons par grappe

≤ 20 ballons par grappe



1j

GRAPPE PAIN TRESSE (RESTO)

1,60 Frs/pcs

Tresse **(ve, sa, di)**

≥ 15 ballons par grappe

≤ 40 ballons par grappe

1j

GRAPPE BALLONS RESTO

1,30 Frs/pcs

Mélange de petits ballons

≥ 15 ballons par grappe

≤ 40 ballons par grappe

Décors

2j

ECRITURE PAIN

dès 15 Frs

inscription de votre choix

- jusqu'à 20 caractères : 15 CHF
- dès 21 caractères : 20 CHF

2j

ECRITURE CHOCOLAT

dès 15 Frs

inscription de votre choix

- jusqu'à 20 caractères : 15 CHF
- dès 21 caractères : 20 CHF

2j

CHIFFRE PAIN

7.50 Frs

Décor pour pain grappe, plat viande et fromage, pain surprise,...

2j

CHIFFRE CHOCOLAT

7.50 Frs

Décor de tourte, anniversaire, mariage,...

CÔTÉ SALÉ

Spécialités à servir chaudes

2j

MINI QUICHE ET RAMEQUIN

2,60 Frs/pcs

- Ramequin au Gruyère AOP
- Quiches, de 2 à 4 sortes au choix des boulangers

≥ 15 pièces

3j

MINI GÂTEAU À LA FONDUE

1,90 Frs/pcs

Part de gâteau à la fondue
Une création alliant terroir et innovation

≥ 20 pièces

1j

ROULEAU PRINTEMPS

2,20 Frs/pcs

- Brochette de rouleau de printemps aux légumes

≥ 15 pièces

1j

MINI CROUSTILLANTS

1,90 Frs/pcs

Triangle aux légumes et 5 épices libanaises

≥ 15 pièces

Spécialités à servir chaudes

2j

BROCHETTE SATAY DE POULET

2,20 Frs/pcs

- Poulet
- Sauce satay (cacahuètes)

≥ 15 pièces

2j

FAGOT DE PRUNEAU AU LARD

2,20 Frs/pcs

- Grillé au four

≥ 15 pièces

2j

TAPAS DE LA BÉNICHON

3,30 Frs/pers

- Saucisson
- Choux
- Pommes de terre
- Carottes

≥ 15 pièces

Spécialités à servir chaudes

2j

MINI HAMBURGER AU JAMBON À L'OS

2,70 Frs/pcs

- Moutarde
- Jambon à l'os (Boucherie L'échine d'or)
- Pain burger au sésame

≥ 15 pièces

2j

MINI HAMBURGER DE SAISON

2,90 Frs/pcs

- Viande de l'Echine d'or et assaisonnement selon saison
- Galette de brocolis

≥ 15 pièces

sur demande

1 sem

RISOTTO DE SAISON

3,60 Frs/pers

- Asperges
- Champignons
- Milanais

- Chorizo et tomates 100g./pers.

≥ 15 personnes

Service obligatoire

CÔTÉ SUCRÉ

CÔTÉ SUCRÉ

1j

MINI PÂTISSERIE

2,20 Frs/pcs

- Assortiment de mini pâtisseries.
(1 à 5 sortes selon la saison)
Pas de choix possible.

≥ 10 pièces (une seule sorte)

1j

MINI CARAC

2,20 Frs/pcs

≥ 10 pièces

1j

MINI MILLE-FEUILLE

2,20 Frs/pcs

≥ 10 pièces

sur demande 1j

MINI VERRE PÂTISSERIE

2,50 Frs/pcs

- Assortiment de mini verre pâtisseries.
(1 à 5 sortes selon la saison)
Pas de choix possible.

≥ 10 pièces par sorte

2j

CHOU CARAMÉLISÉ

2,50 Frs/pcs

- petit chouxcaramélisé
- Fourré de crème diplomate :
- vanille, chocolat, mocca, pistache

≥ 30 pièces
≥ 1 arôme (pour 30 pièces)

2j

MINI GÂTEAU À LA CRÈME

1,90 Frs/pcs

Spécialité régionale
- Vully
- Dzodzet (notre spécialité au vin cuit) [septembre -novembre]

≥ 20 pièces

1j

BROCHETTE DE FRUITS

2,20 Frs/pcs

- Avec des fruits de saison

≥ 10 pièces

CÔTÉ SUCRÉ

1j

PRALINÉS & TRUFFES

1,10 Frs/pcs

- Selon notre choix du moment

sur demande : sans gluten

≥ 10 pièces part sorte

1 sem

PETITS FOURS MÉLANGÉS

6,10 Frs/100g.

- De 4 à 6 sortes sur plat cartonné ou ardoise, au choix du pâtissier d'après l'assortiment de saison et la quantité choisie.

1j

MINI CUCHAULE BIO FOURRÉE SUCRÉE

2,20 Frs/pcs

Fabriquée avec notre cuchaule BIO et AOP

- Confiture
- Moutarde de bénichon [août-octobre]

≥ 4 pièces par sorte

1j

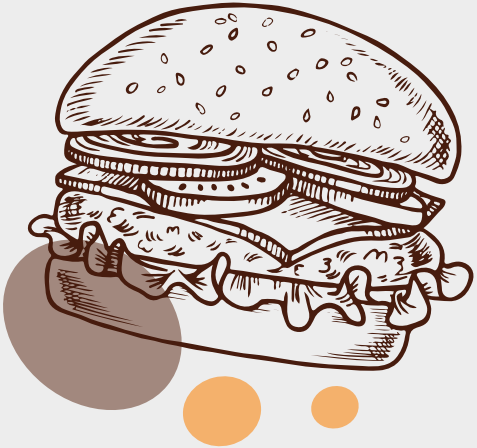
PAIN SURPRISE BRIOCHÉ GOURMAND

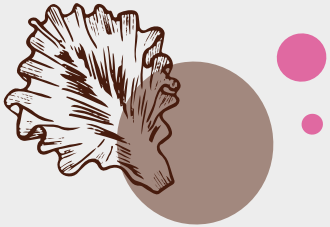
8 pers. 48 tartines

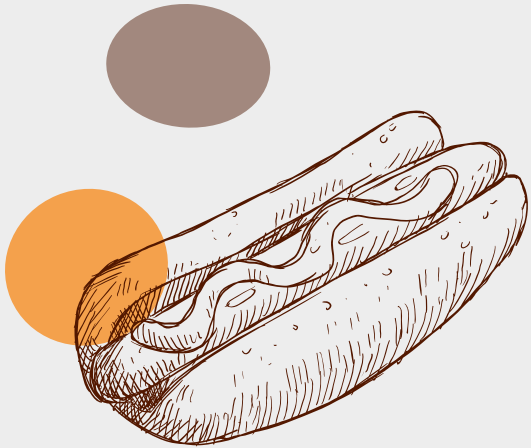
49,50 Frs/pcs

- Confiture framboise-groseille
- Confiture abricot-orange
- Miel
- Pâte à tartiner chocolat maison
- Moutarde de bénichon (sur demande) [août-octobre]

FOOD & LUNCH







1 sem ≥ 10 personnes

HAMBURGER

17.80 Frs/pers

- 2 x hamburgers par personne (env. 430g.)
- viande de boeuf, poulet et/ou végétarien
- pains hamburgers maison aux graines de sésame
- diverses garnitures originales & sauces maison de saison comprises

HOT-DOG

18.60 Frs/pers

- 3 x hot-dog par personne (env. 400g.)
- saucisses de veau, saucisses à rôtir et/ou bâtonnets de maïs
- pains hot-dog maison (2 sortes)
- diverses garnitures originales & sauces maison de saison comprises

JAMBON EN CROÛTE

19.50 Frs/pers

- jambon de la Borne (Jambor Belfaux) en pâte à pain paysan
- 220 g. de jambon et 250g. de pain (par personne)

EN OPTION

- Salades en bocaux **+ 4.90 Frs/pers**
- Gratin de patates **+ 5 Frs/pers**
- Desserts individuels **~ 4.50 Frs/pers**
- Tourtes & Gâteaux **~ 5.70 Frs/pers**

- Livraison à domicile, sur le lieu de votre choix ou retrait en magasin.
- Repas prêt à être chauffé et servi de manière simple.
- Sur demande, nous pouvons également nous occuper du service et d'autres prestations (boissons, matériel,...)
- Sans option, cela ne constitue pas un repas complet mais remplace un plat principal.

Nos lunchs box

Emballés en box individuel.

1j

LE COUSIMBERT

19,50 Frs

1 x Salade mêlée
à choix : sauce à salade maison:
- française
- italienne

2 x ½ sandwich de saison
1 x Tarte aux fruits cuit portion

5j

LE MOLÉSON

23,00 Frs

1 x Salade mêlée
à choix : sauce à salade maison:
- française
- italienne

3 x Mini sandwich sans gluten
1 x Dessert individuel sans gluten

BOISSON EN OPTION

Bouteille en PET 5 dl **2,80 Frs**

Jus de pomme fribourgeois
Henniez bleu
Rivella rouge
...

Thé froid maison **3,70 Frs**

INFOS LUNCHS

Nos salades sont disposées dans des récipients réutilisables et consignés, de l'entreprise bernoise reCIRCLE (10 frs consigne).

Emballage jetable (+ 0.50 ct) sur demande.

Nos lunchs chauds

1j

MENU DU JOUR

dès 13,00 Frs

Dans un récipient réutilisable selon nos menus de la semaine : www.boulangerie-saudan.ch

INFORMATIONS MENU DU JOUR

Nos menus sont disposés dans des récipients réutilisables et consignés, de l'entreprise bernoise reCIRCLE (10 frs consigne = 20 chf pour un menu)

Peuvent être réchauffés au micro-onde.
Livrés en chaud sur demande.

PRESTATIONS DE SERVICE

MATÉRIEL ET SERVICE

• Nappage (couleur selon vos choix)	**1,00 chf/pers**
• Serviettes (couleur selon vos choix)	**0,80 chf/pers**
• Location de verres à vin (par panier de 36 verres)	**0.95 chf/verre**
• Table haute Ø 60 cm + housse	**20 chf/pc**
• Table de buffet	**15 chf/pc**
• Location d'un four	**100 chf/j**
• Location d'une remorque frigorifique	**150 chf/j**
• Location tente 3 x 6 m	**150 chf/j**
• Event manager ou/et cuisinier	**sur devis**
• Personnel de service	**sur devis**
• Décoration par notre fleuriste, vaisselle, assiettes, , etc.	**sur devis**

BOISSONS SANS ALCOOL

• Minérales (Henniez verte ou bleu)	
• Jus de pomme fribourgeois	
• Thé froid maison	
• Jus d'orange Granini	
• Café, thé, gobelet et machine Nespresso (avec sucre/crème)	**prix sur devis**

PRESTATIONS DE SERVICE

VINS

Blanc

- Vully blanc Les Côtelines, Domaine de Chambaz, Môtier (FR)
- Chasselas L'origine, **Javet & Javet**, Vully (FR)
  Certifié Demeter

Faverges St-Saphorin, **Etat de Fribourg** (VD)

Petite Arvine l'Opaline AOC, **Domaine Emery-Ayent** (VS)

Rouge

- Pinot Noir du Vully, **Marc Aurèle** (FR)
- Favi, Assemblage Rouge AOC, **Charles Favre** (VS)
- Merlot du Tessin DOC Villa Jelmini, **Matasci Fratelli** (TI)
- Pinot Noir Aime Terre, **Javet & Javet**, Vully (FR)
  Certifié Demeter

Rosé

- Œil de Perdrix AOC, **Domaine de Montmollin** (NE)
- **Autres**
- Prosecco di Conegliano, aussi avec jus de fraise maison

BIÈRES

- Bière artisanale Fribourgeoise, «La Patriote» (lager blonde), **Biermanufaktur**
  Pression (tireuse et gobelets, min. 50 pers.)
  En bouteille 33 dl
- Bière artisanale Fribourgeoise, «Franziskus» (blonde non filtrée), **Biermanufaktur**
  Pression (tireuse et gobelets, min. 50 pers.)
- Bière artisanale Fribourgeoise, «Ma Biche» (blanche), **Biermanufaktur**
  En bouteille 33 dl
- Bière pression Cardinal, (tireuse et gobelets, min. 50 pers.)
- Bière bouteille Cardinal spéciale

PRESTATIONS DE SERVICE

LIVRAISON

- Frais de livraison avec retour du matériel par **vos soins** dans le Grand Fribourg*
  par commande **15 CHF**
- Frais de livraison avec retour du matériel par **nos soins** dans le Grand Fribourg*
  par commande **25 CHF**
- Frais de livraison hors du Grand Fribourg* **1,80 CHF/km**

**** communes du Grand Fribourg** : Avry, Belfaux, Corminboeuf, Fribourg, Givisiez, Granges-Paccot, Marly, Matran, Villars-sur-Glâne*

BOULANGERIE SAUDAN

MARGRIT & GÉRALD SAUDAN

RTE DE VILLARS 38 - 1700 FRIBOURG

T. 026 424 15 83 - INFO@BOULANGERIE-SAUDAN.CH

WWW.BOULANGERIE-SAUDAN.CH