

## Pour votre apéritif

### charcuteries maison

viande séchée, jambon cru, coppa, salami ainsi que notre sélection de saucisses sèches

## En entrée

### foie gras

foie gras de canard des Landes mi-cuit "fait maison"

### spécialités "fait maison"

terrine : aux champignons, poivre vert, canard à l'orange et poulet au citron

pâté : campagnard, aux bolets, de lapin

pâté en croûte : à l'armagnac, mignon de porc

rillettes au sel de Guérande

### de l'Armoire à Brume

saumon d'Écosse fumé ou mariné, saumon d'Alaska fumé, filet de truite fumée, omble fumé au curry

### en entrée chaude

farce à vol au vent et ses coques

## Horaire de fin d'année :

Ouverture prolongée jusqu'à 18h00 les samedis 7, 14 et 21 décembre 2024.

Lundi 23 décembre 2024 : 7h30 - 20h00

Mardi 24 décembre 2024 : 7h30 - 17h00

Mercredi 25 décembre 2024 : fermé

Jeudi 26 décembre 2024 : 7h30 - 18h30

Vendredi 27 décembre 2024 : 7h30 - 20h00

Samedi 28 décembre 2024 : 7h30 - 17h00

Dimanche 29 décembre 2024 : fermé

Lundi 30 décembre 2024 : 7h30 - 18h30

Mardi 31 décembre 2024 : 7h30 - 17h00

Mercredi 1er janvier 2025 : fermé

Jeudi 2 janvier 2025 : fermé

Dès le vendredi 3 janvier 2025, reprise de l'horaire normal.



Pensez à passer vos commandes suffisamment à l'avance afin de disposer d'un plus grand choix.

Posez-nous toutes vos questions au magasin, nous vous renseignons volontiers !

Boucherie-charcuterie Stuby SA

Armand et Aurélie Stuby

Avenue Général-Guisan 17

Centre Midi-Coindet

1800 Vevey

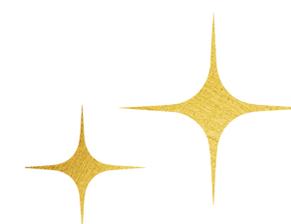
021 921 66 51

boucherie@stuby.ch

# STUBY



## Faites de vos plats de fête un succès !



## En plat principal

au four

filet de boeuf Wellington

filet mignon de porc

ou de veau en croûte

roastbeef

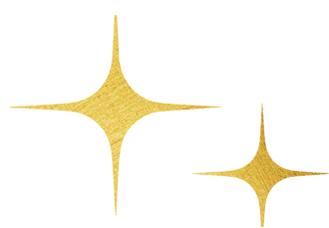
aiguillette de boeuf marinée

et pourquoi pas ?

côte de boeuf limousin suisse choisie

par nos soins et rassie sur os

30 à 60 jours



## Les volailles

les dindes

dinde blanche traditionnelle

dinde des Landes

dinde de Bresse

volailles fermières fraîches des Landes

ou de Bresse

chapon jaune ou blanc

mini-chapon des Landes

poularde, oie

canard, pintade

chapon de pintade

poulet jaune des Landes

poulet bio des Landes

caille entière

caille crapaudine farcie : forestières,  
raisin-cognac, foie gras

patte noire de la Gruyère

poulet

en option

farce aux marrons "fait maison"



## Les fondues

chinoise en tranche au couteau

chinoise en cube

bourguignonne en cube

boeuf, cheval, veau, agneau

poulet, dinde

bressane

poulet ou dinde

4 sortes de cubes panés :

curry, paprika, ananas, coco

sauces "fait maison"

mexicaine, poivre vert

moutarde, curry

aïoli, tartare



location de caquelon à gaz Kisag

qui vous garantira une chaleur

constante

1 caquelon Kisag et son réchaud

6 fourchettes

gaz compris

Fr. 8.-

