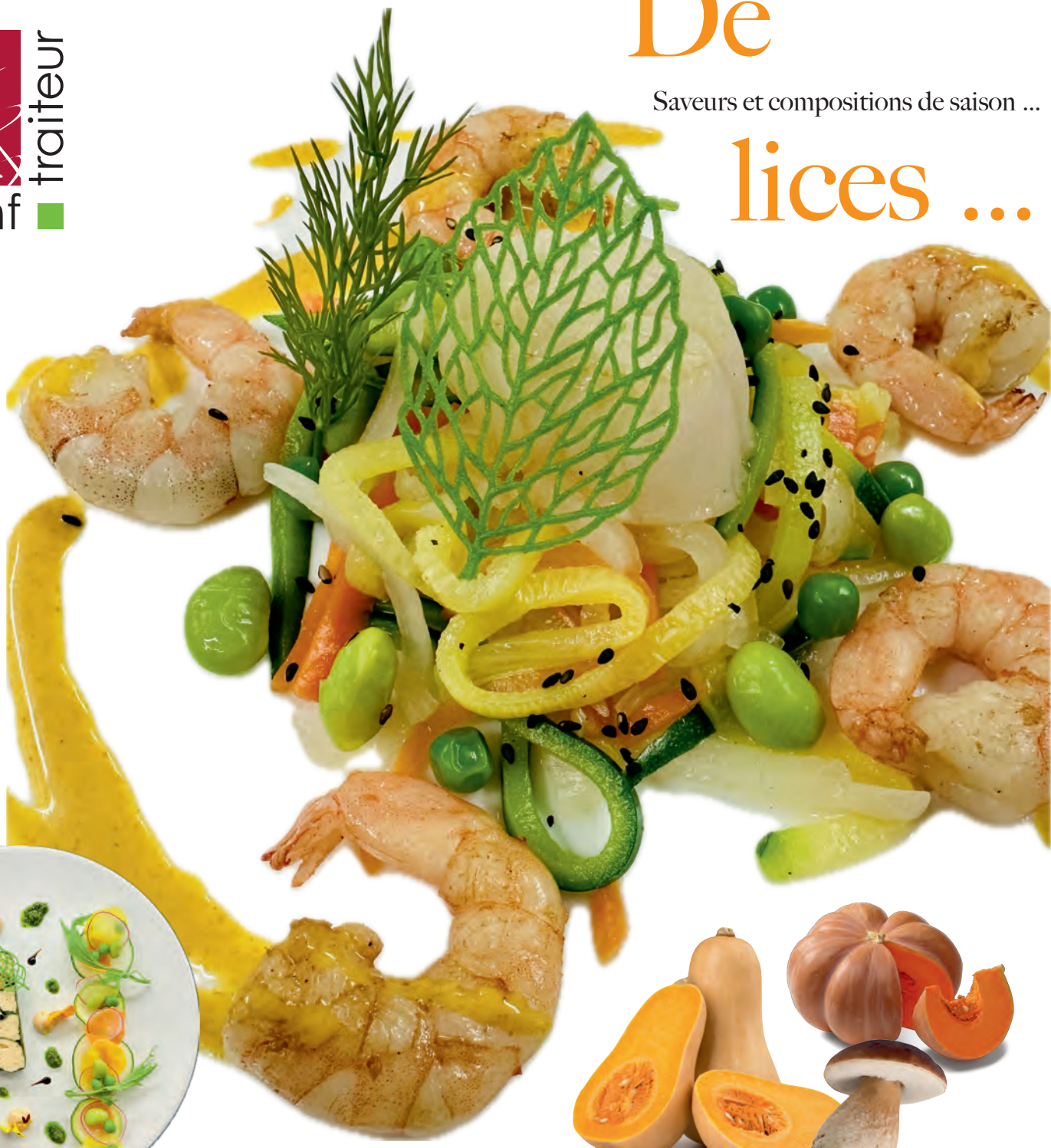
Lintanf traiteur

Dé lices ...

Saveurs et compositions de saison ...

Carte automne - hiver 2024/2025



Notre boutique est ouverte
du Mardi au Vendredi
de 7 heures 30 à 12 heures 30
et de 14 heures à 18 heures 30

le Samedi
de 7h30 à 12 heures 30
et de 13 heures 30 à 16 heures

LINTANF TRAITEUR
Grand Rue 13, 1470 Estavayer-le-Lac
Tél: 026 664 06 85 - contact@lintanf-traiteur.ch
www.lintanf-traiteur.ch

SOMMAIRE

Les cocktails à composer 2, 3
Les formules cocktails 4
Les formules apéritifs de mariage 5
Les salades fraîches 6
Nos charcuteries Maison 7
Les entrées froides et chaudes 8
La pâtisserie salée 8
Les poissons et les viandes 9
Les garnitures 10
Les plats conviviaux et souvenirs d'Orient 11
Les buffets froids 12, 13
Les plateaux repas et les menus composés 14
Les desserts 15, 16
Boutique 17
Service Traiteur 18
Conditions générales de ventes 19

Bienvenue aux légumes de saison !

LES PIECES COCKTAILS « FINGER FOOD »

Les pains surprises

Pain surprise 6-8 pers. (64 carrés sandwichs) Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs	CHF 45.–/pce
Pains surprise 10-12 pers. (96 carrés sandwichs) Charcuterie, fromage, poisson ou aux trois saveurs	CHF 67.–/pce

Au stand du marché (minimum 10 pièces par sorte)

Canapés assortis (minimum 20 pièces) Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon …	CHF 2.30/pce
Quenelle de rillettes Maison « tout cochon » sur pain de campagne toasté	CHF 2.30/pce
Radis boule, beurre de fanes et raifort, sablé au parmesan *(végétarien)*	CHF 2.30/pce

Les blinis (minimum 10 pièces par sorte)

Blinis de tartare de boeuf et condiments, gelée de betterave	CHF 2.30/pce
Blinis de spirale de saumon fumé et nori	CHF 2.30/pce
Blinis de saucisson fumé, fondant de Gruyère à la moutarde, pickles d'oignon rouge	CHF 2.30/pce

Les financiers et les brownies (minimum 10 pièces par sorte)

Financier au parmesan et tomates séchées, bille de mousseline de thon	CHF 2.30/pce
Financier au saumon fumé, cream cheese et citron vert	CHF 2.30/pce
Financier au paprika, cream cheese et légumes croquants *(végétarien)*	CHF 2.30/pce
Brownie aux fruits secs, foie gras de canard, magret fumé et mandarine	CHF 2.30/pce

Les wraps et les makis (minimum 10 pièces par sorte)

Wrap de crudités version automne / hiver *(végétarien)*	CHF 2.30/pce
Wrap au rôti de boeuf, cheddar, oignons frits, roquette et mayonnaise au raifort	CHF 2.30/pce
Wrap au poulet, poivron mariné, carotte, roquette et houmous	CHF 2.30/pce
Maki « sans riz » de saumon mariné à l'aneth, citron et Manzana, concombre et pomme verte	CHF 2.30/pce

Les piques et les brochettes (minimum 10 pièces par sorte)

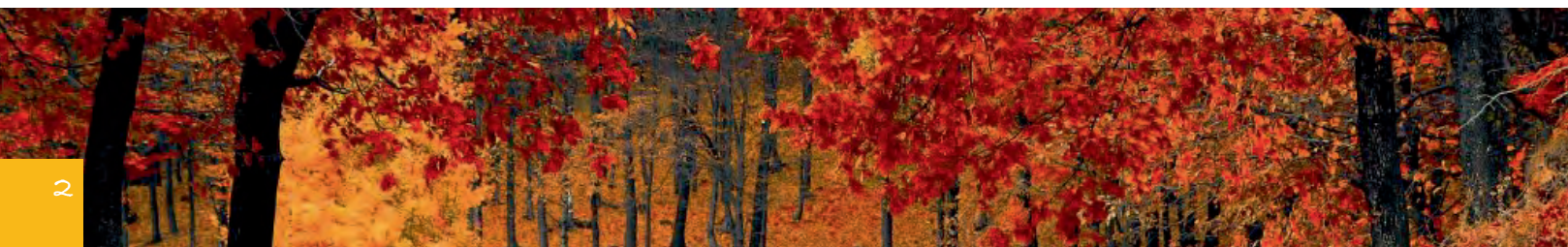
Pique de polenta aux olives, purée de tomates séchées et chorizo	CHF 2.30/pce
Pique de Butternut, raisin frais et viande séchée	CHF 2.30/pce
Pique de rouleau de carotte et concombre parfumé au curry *(végétarien)*	CHF 2.30/pce

Les mini choux (minimum 10 pièces par sorte)

Chou à la mousse de thon et tapenade d'olives noires, craquelin à l'encre de seiche	CHF 2.30/pce
Chou à la mousse de saumon et guacamole, craquelin au curry	CHF 2.30/pce
Chou au jambon et fromage frais, craquelin au paprika	CHF 2.30/pce

Les sandwichs (minimum 10 pièces par sorte)

Sandwich Fribourgeois « ouvert debout » *Chiffonnade de jambon de la borne et saucisson fumé, mousse de fromage Fribourgeois, cornichons et pickles d'oignon rouge*	CHF 2.30/pce
Sandwich « ouvert debout » à la mousseline de thon et crevette parfumée au citron	CHF 2.30/pce
« Finger » sandwich poulet / tomate / salade verte / mayonnaise au curry	CHF 2.30/pce
Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte	CHF 2.30/pce
Club sandwich au jambon / fromage frais au paprika / Gruyère / roquette	CHF 2.30/pce



Sublimons la saisonnalité … !

Pour un cadeau ensoleillé, pensez à nos coffrets de 12 mini-contenants à offrir en valisette cadeau CHF 47.–/pce

LES MINI-CONTENANTS (minimum 10 pièces par sorte)

Autour des fruits et légumes (minimum 10 pièces par sorte)

Velouté de patates douces, panais et champignons sautés *(végétarien)*	CHF 3.80/pce
Soupe de potiron parfumée au curry, graines de courges rôties et tête de moine *(végétarien)*	CHF 3.80/pce

Dégustation autour du foie gras (minimum 10 pièces par sorte)

Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes torréfiées, vinaigrette d'abricots	CHF 4.10/pce
Rosace de foie gras, pickles de coing, raisin frais	CHF 4.10/pce

De la terre, du lac et de la mer (minimum 10 pièces par sorte)

Ceviche de cabillaud aux agrumes et lait de coco	CHF 3.80/pce
Panna-cotta au chou-fleur et saumon fumé	CHF 3.80/pce
Tartare de saumon mariné à l'aneth, pommes vertes et cranberries	CHF 3.80/pce
Notre « Classic » tartare de boeuf à la moutarde gros grains	CHF 3.80/pce
Le poulet à l'Asiatique sauce cacahuètes, soja et radis chinois	CHF 3.80/pce

LES AMUSE-BOUCHES À CHAUFFER (minimum 10 pièces par sorte)

Lintanf traiteur

Mini croque-Monsieur au jambon, champignons de Paris frais et Gruyère	CHF 3.60/pce
Mini croque-Monsieur au saumon et mozzarella	CHF 3.60/pce
Mini hot-dog, oignons confits au Balsamique et fromage à raclette	CHF 3.60/pce
Mini sandwich chaud chicken / bacon / tomate / cheddar / moutarde	CHF 3.60/pce
Mini burger Maison poulet / citron confit / sauge	CHF 3.60/pce

PLATEAU DE FROMAGES À PIQUER CHF 3.90/pers. (60g)
Composé de fromages affinés de saison

PLATS FROIDS prix en fonction de la composition
Composés de charcuteries sèches et cuites : terrines, jambon, salami, viande séchée…

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES À PIQUER
CHF 13.50/pers. (100g), CHF 10.80/pers. (80g), CHF 8.10/pers. (60g), CHF 5.40/pers. (40g)
Composé de jambon cru, viande séchée, coppa, salami, jambon de campagne, terrine de campagne, Gruyère, tomme Vaudoise, Mont-Vully, Maréchal, condiments au vinaigre et baguette multi-céréales

DIPS DE LÉGUMES DE SAISON
Composé de légumes frais CHF 3.50/pers. (60g)
Diverses sauces Maison CHF 1.–/pers. (30g)

Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux !

Nos formules cocktails …
… de quoi ravir vos convives !

Cocktail « Dent du Burgo »
(minimum 10 pers. – 5 pces salées/pers.)

- Blinis de saucisson fumé, fondant de Gruyère à la moutarde, pickles d'oignon rouge
- Wrap de crudités version automne / hiver *(végétarien)*
- Pique de Butternut, raisin frais et viande séchée
- Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte
- Sandwich « ouvert debout » à la mousseline de thon et crevette parfumée au citron

CHF **11.50**/pers.

Cocktail « Dent de Lyss »
(minimum 10 pers. – 7 pces salées et 2 pces sucrées /pers.)

Côté salé
- Radis boule, beurre de fanes et raifort, sablé au parmesan *(végétarien)*
- Brownie aux fruits secs, foie gras de canard, magret fumé et mandarine
- Wrap au rôti de boeuf, cheddar, oignons frits, roquette et mayonnaise au raifort
- Chou à la mousse de saumon et guacamole, craquelin au curry
- Financier au parmesan et tomates séchées, bille de mousseline de thon
- Pique de rouleau de carotte et concombre parfumé au curry *(végétarien)*
- Choix de canapés assortis
  Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon …

Côté sucré
- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

CHF **20.70**/pers.

Cocktail « Dent du Chamois »
(minimum 15 pers. – 5 pces salées, 3 mini-contenants salés, 2 pces sucrées et 1 mini-contenant sucré /pers.)

Côté salé
- Quenelle de rillettes Maison « tout cochon » sur pain de campagne toasté
- Blinis de spirale de saumon fumé et nori
- « Finger » sandwich poulet / tomate / salade verte / mayonnaise au curry
- Chou à la mousse de thon et tapenade d'olives noires, craquelin à l'encre de seiche
- Financier au paprika, cream cheese et légumes croquants *(végétarien)*

En mini-contenants
- Velouté de patates douces, panais et champignons sautés *(végétarien)*
- Ceviche de cabillaud aux agrumes et lait de coco
- Le poulet à l'Asiatique sauce cacahuètes, soja et radis chinois

Côté sucré
- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants
- Verrine Cuba
  Biscuit pistache, compotée ananas-menthe, crémeux au citron vert, chantilly chocolat blanc / rhum

CHF **31.30**/pers.

Cocktail « Dent de Ruth »
(minimum 15 pers. – 8 pces salées, 4 mini-contenants salés, 2 pces sucrées et 1 mini-contenant sucré /pers.)

Côté salé
- Wrap de crudités version automne / hiver *(végétarien)*
- Financier au saumon fumé, cream cheese et citron vert
- Sandwich Fribourgeois « ouvert debout »
  Chiffonnade de jambon de la borne et saucisson fumé, mousse de fromage Fribourgeois, cornichons et pickles d'oignon rouge
- Maki « sans riz » de saumon mariné à l'aneth, citron et Manzana, concombre et pomme verte
- Chou au jambon et fromage frais, craquelin au paprika
- Radis boule, beurre de fanes et raifort, sablé au parmesan *(végétarien)*
- Blinis de saucisson fumé, fondant de Gruyère à la moutarde, pickles d'oignon rouge
- Club sandwich roastbeef / sauce tartare / tomate / salade verte

En mini-contenants
- Rocher de foie gras de canard aux éclats de noisettes torréfiées, vinaigrette d'abricots
- Notre « Classic » tartare de boeuf à la moutarde gros grains
- Panna-cotta au chou-fleur et saumon fumé
- Soupe de potiron parfumée au curry, graines de courges rôties et tête de moine *(végétarien)*

Côté sucré
- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants
- Verrine Caprice de Camille
  Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux au chocolat, chantilly chocolat au lait

CHF **42.–**/pers.

Cocktail « Dent de Broc »
(minimum 15 pers. – 8 pces salées, 3 mini-contenants salés, 3 pces chaudes, 2 pces sucrées et 2 mini-contenants sucrés /pers.)

Côté salé
- Choix de canapés assortis
  Viande séchée, saumon fumé, tomate/œuf, salami, coppa, mousse de saumon…
- Wrap poulet, poivron mariné, carotte, roquette et houmous
- Club sandwich au jambon / fromage frais au paprika / Gruyère / roquette
- Blinis de tartare de boeuf et condiments, gelée de betterave
- Financier au paprika, cream cheese et légumes croquants *(végétarien)*
- Pique de polenta aux olives, purée de tomates séchées et chorizo
- Sandwich « ouvert debout » à la mousseline de thon et crevette parfumée au citron
- Radis boule, beurre de fanes et raifort, sablé au parmesan *(végétarien)*

En mini-contenants
- Tartare de saumon mariné à l'aneth, pommes vertes et cranberries
- Le poulet à l'Asiatique sauce cacahuètes, soja et radis chinois
- Velouté de patates douces, panais et champignons sautés *(végétarien)*

Au stand chaud
- Mini croque-Monsieur au jambon, champignons de Paris frais et Gruyère
- Mini hot-dog, oignons confits au Balsamique et fromage à raclette
- Mini sandwich chaud chicken / bacon / tomate / cheddar /moutarde

Côté sucré
- Mignardises sucrées
- Macarons assortis

En mini-contenants
- Verrine « Comme un framboisier »
  Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, framboise
- Verrine Forêt Noire
  Biscuit chocolat, crème légère au kirsch, griottes, morceaux de chocolat

CHF **52.80**/pers.

Lintanf traiteur

Pour vos apéritifs de mariage, surprenez vos invités avec nos formules !

Sous les feuilles d'Automne ou en regardant les premières neiges tomber, profitez de nos sublimes cocktails alliant couleurs et saveurs !

Lintanf traiteur

NOS FORMULES

Prix hors nappage et serviettes, décoration incluse

3 pièces « finger food » et 2 mini-contenants salés
CHF 14.75/pers. sans service TVA 2.6%
CHF 15.45/pers. avec service TVA 8.1% personnel de service en sus.

5 pièces « finger food » et 2 mini-contenants salés
CHF 19.35/pers. sans service TVA 2.6%
CHF 20.25/pers. avec service TVA 8.1% personnel de service en sus.

3 pièces « finger food », 2 mini-contenants salés, 2 mignardises sucrées
CHF 19.35/pers. sans service TVA 2.6%
CHF 20.25/pers. avec service TVA 8.1% personnel de service en sus.

3 pièces « finger food », 2 mini-contenants salés, 1 mignardise sucrée et 1 mini-contenant sucré
CHF 20.85/pers. sans service TVA 2.6%
CHF 21.85/pers. avec service TVA 8.1% personnel de service en sus

Nappage et serviettes en papier de qualité Duni
Nous consulter

Nos salades pour ensoleiller vos repas ...

LES SALADES

Les salades simples

Salade de betteraves rouges relevée à l'ail	CHF 25.50/kg
Salade de carottes	CHF 25.50/kg
Salade de choux rouges	CHF 25.50/kg
Salade de choux blancs	CHF 25.50/kg
Salade de haricots verts à l'échalote	CHF 25.50/kg
Salade de concombres	CHF 25.50/kg
Salade de céleris en rémoulade	CHF 25.50/kg
Salade de pommes de terre Charlotte aux oignons et ciboulette	CHF 25.50/kg
Assortiment de crudités sur plat décoré (250g/pers.) *5 sortes à choisir dans la liste*	CHF 7.40/pers.

Les salades composées

Salade Niçoise *Céleris branches, olives noires & vertes, tomates, maïs, thon, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de riz au thon & petits légumes *Riz Basmati, thon, tomates, maïs, poivrons rouges et verts, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de pâtes aux petits légumes *Pâtes, carottes, raisins secs, jambon blanc, tomates, poivrons rouges & verts, maïs, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de pommes de terre à l'estragon *Pommes de terre, œufs, estragon, échalotes, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade Piémontaise *Pommes de terre, tomates, œufs, cornichons, échalotes, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de betteraves aux pommes & cerneaux de noix	CHF 28.50/kg
Salade Oasis *Riz Basmati, crevettes cocktails, ananas frais, tomates Cherry, ciboulette, oranges, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de carottes au surimi de crabe & poivrons couleurs	CHF 28.50/kg
Salade exotique *Haricots rouges, cœurs de palmier, fonds d'artichauts, pousses de soja, poivrons verts, crevettes cocktails, tomates*	CHF 28.50/kg
Salade Bressanne *Filets de poulet, fonds d'artichauts, basilic, tomates Cherry, maïs, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade fraîcheur *Concombres, maïs, crevettes, tomates, oignons, cœurs de palmier, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade Crétoise *Tomates, concombres, poivrons jaunes et verts, cubes de féta, olives noires, oignons, herbes de Provence, vinaigrette traditionnelle*	CHF 28.50/kg
Salade de pennes *Pennes, jambon blanc, tomates, poivrons poêlés à l'huile d'olive, olives noires, basilic, parmesan, vinaigrette, huile d'olive*	CHF 28.50/kg
Salade Opéra *Pommes Granny-Smith, céleris branches, jambon blanc, oignons, Gruyère, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade Parisienne *Tomates, concombres, jambon blanc, Gruyère, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade Indienne *Choux verts, poulet au curry, crevettes, raisins secs, tomates, pommes, curry, vinaigrette Française*	CHF 28.50/kg
Salade de choux *Choux verts ou choux blancs, Gruyère, jambon blanc, noix, raisins secs, vinaigrette traditionnelle*	CHF 28.50/kg
Taboulé à l'Orientale	CHF 31.–/kg
Salade de surimi de crabe *Surimi de crabe, maïs, cognac, ketchup, mayonnaise*	CHF 33.–/kg
Salade de concombres à la féta & tomates Cherry grappes	CHF 28.50/kg
Salade Écossaise *Saumon cru mariné à l'aneth, concombres, pommes Granny-Smith, ciboulette, vinaigrette Française*	CHF 35.–/kg
Salade Scandinave *Concombres, cubes de féta, julienne de saumon fumé, tomates Cherry, vinaigrette Française*	CHF 35.–/kg
Salade Vietnamienne *Blancs de volaille, chair de crabe, carottes, pousses de soja, feuilles de menthe*	CHF 42.–/kg
Assortiment de crudités sur plat décoré (250g/pers.) *5 sortes à choisir dans la liste*	CHF 8.40/pers.

Retrouvez nos charcuteries « Maison » en boutique !

LES CHARCUTERIES

Foie gras de canard au Macvin du Jura	CHF 230.–/kg
Jambon persillé de Bourgogne	CHF 60.–/kg
Boudin noir à la Parisienne	CHF 27.–/kg
Boudin blanc de volaille	CHF 39.–/kg
Boudin blanc de volaille aux morilles	CHF 50.–/kg
Pâté en croûte « inspiration du moment »	CHF 65.–/kg
Terrine de campagne	CHF 50.–/kg
Terrine de canard pistachée au foie gras	CHF 69.–/kg
Terrine de lapin aux éclats de noisettes	CHF 66.–/kg
Terrine de foies de volaille Grand-Mère	CHF 52.–/kg
Terrine Pasteur *Viande de porc, morilles, gruyère, crème, vin Jaune, échalotes et lard fumé*	CHF 65.–/kg
Terrine de chevreuil pistachée aux airelles	CHF 65.–/kg
Terrine de sanglier aux pruneaux et pommes de Châbles	CHF 58.–/kg
Saumon fumé	CHF 96.–/kg
Terrine de poisson Maison « création de saison »	CHF 72.–/kg

Nos charcuteries Maison en bocaux : **à déguster où vous voulez, quand vous voulez !**
Rillettes « tout cochon » / Jambon persillé de Bourgogne / Fromage de tête / Mousse de foies de volaille / Terrine de campagne / Terrine Pasteur / Terrine de canard aux éclats de pistaches / Terrine de lapin aux éclats de noisettes / Terrine de foies de volaille « Grand-Mère » …

Assiette fraîcheur viande ou poisson
CHF **14.–**/pce

Pour faire plaisir à ses proches …

Notre foie gras de canard en rouleau sous-vide présenté en emballage cadeau prêt à offrir

Rouleau de 50g	CHF 13.50/pce	Rouleau de 200g	CHF 48.–/pce
Rouleau de 100g	CHF 25.–/pce	Rouleau de 250g	CHF 59.–/pce

Frissons gourmands pour une chaleureuse journée !

LES ENTRÉES FROIDES

Du lac et de la mer …

Le 1/2 avocat cocktail aux crevettes*	CHF 8.20/pers.
La boîte de cocktail de crevettes aux agrumes**	CHF 9.20/pers.
Le tartare de saumon au jus d'agrumes, mangue et fines herbes**	CHF 12.50/pers.
Le finger aux 2 saumons, aneth et citron vert, crevettes et émulsion safranée***	CHF 15.–/pers.
Les rillettes de sandre, sablé au parmesan, bouquet de légumes de saison et crémeux de brocolis***	CHF 14.–/pers.

Côté jardin …

La terrine du potager, crémeux de courges et panais, pickles, champignons et copeaux de parmesan****	CHF 11.–/pers.
Flan de potiron, légumes d'hiver et champignons sautés, vinaigrette à l'huile de noix, tuile au sésame***	CHF 12.50/pers.

De la terre …

Notre terrine de campagne, pickles d'oignons rouges, saladine de rampon aux lardons, champignons, courges, parmesan et huile de noix ****	CHF 12.50/pers.
La terrine de cerf aux champignons et éclats de noisettes torréfiées, crémeux de Butternut et de panais, pickles de légumes ****	CHF 12.–/pers.
Le pâté en croute « inspiration du moment », coing acidulé et chutney d'oignons****	CHF 15.–/pers.
Notre foie gras de canard Maison au Macvin du Jura, compote de figues à l'orange***	CHF 17.–/pers.
Mille-feuille de foie gras de canard aux fruits exotiques, chutney d'ananas***	CHF 21.–/pers.

*** Présentation sur carton / ** Présentation en boîte en bois / ***Présentation sur ardoise / ****Présentation sur assiette**

LES ENTRÉES CHAUDES

La bouchée à la Reine *Croûte feuilletée, quenelles de volaille Maison, champignons de Paris frais, ris de veau*	CHF 12.50/pers.
La croustade aux champignons frais de nos forêts	CHF 12.50/pers.
Les escargots frais Maison du « Mont d'or » au beurre persillé (la douzaine)	CHF 18.–/pers.
Traditionnelle coquille Saint-Jacques *Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, quenelles Maison, champignons de Paris, fumet de poisson crémé, fleuron aux graines*	CHF 15.–/pers.

LES PÂTISSERIES SALÉES

Tarte au fromage (6 pers.)	CHF 39.–/pce
Quiche au potiron, au poulet et aux herbes (6 pers.)	CHF 39.–/pce
Quiche Lorraine « façon Yohan Lastre » (6 pers.)	CHF 42.–/pce
Tarte végétarienne aux légumes de saison (6 pers.)	CHF 39.–/pce
Feuilleté au jambon, champignons et Gruyère	CHF 10.–/pers.
Le tricorne au fromage de chèvre	CHF 6.50/pce
Le pâté Pantin	CHF 9.–/pce

Des plats gourmands pour de jolis moments !

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

Le filet de saumon, jus de de coquillages, échalotes, crème et Noilly-Prat	entrée (80g) CHF 12.–/pers. plat (140g) CHF 16.50/pers.
Le filet de saumon « en juste température » jus de carottes, gingembre et citron vert	entrée (80g) CHF 12.–/pers. plat (140g) CHF 16.50/pers.
Le cabillaud Skrei nacré, caramel blanc au jus de pamplemousse et lait de coco	entrée (80g) CHF 12.–/pers. plat (140g) CHF 16.50/pers.
Le tournedos de cabillaud au pakchoï et petit légumes, sauce crémeuse aux pistils de safran	entrée (80g) CHF 13.–/pers. plat (140g) CHF 17.–/pers.
Les crevettes sautées, coulis de crustacés, gingembre, citronnelle et piment d'Espelette	entrée (100g) CHF 13.–/pers. plat (160g) CHF 17.–/pers.

LES VIANDES CHAUDES

Côté cochon …

Le rôti de porc confit aux pruneaux, réduction de vin rouge au poivre noir	CHF 13.70/pers.
Le grenadin de porc « moelleux » en médaillons sauce Café de Paris	CHF 14.–/pers.
Les médaillons de cochon aux champignons et jus de châtaignes	CHF 15.50/pers.
Les médaillons de filet mignon de porc au poivre vert de Madagascar	CHF 22.–/pers.

Côté basse-cour …

Le tournedos de volaille en robe de lard fumé, trompettes, courges Butternut et noix torréfiées, Cèpes et jus de châtaignes	CHF 17.–/pers.
Le suprême de volaille farci au chou-rouge braisé et trompettes, petit jus de volaille corsé au foie gras	CHF 21.–/pers.
Notre cordon bleu Maison roulé au jambon de campagne et vacherin Fribourgeois, sauce moutarde	CHF 18.50/pers.

De l'étable …

Tendre pavé de veau en « basse température », sauce forestière	CHF 24.–/pers.
Le grenadin de veau à 55°C à la moutarde gros grains	CHF 23.–/pers.

Des pâturages …

Le filet de boeuf à 54.4°C aux morilles et vin Jaune	CHF 28.50/pers.
Pièce de boeuf en « basse température » sauce au vin rouge, échalotes / crème / poivre noir	CHF 24.–/pers.

La chasse (uniquement en période) …

Le civet de sanglier « fondant » aux pruneaux	CHF 19.–/pers.
Les médaillons de filet mignon de sanglier « en juste cuisson », sauce poivrade	CHF 23.50/pers.
Le civet de chevreuil sauce Grand-Veneur ou sauce poivrade	CHF 21.50/pers.

Tous nos poissons et toutes nos viandes peuvent s'accompagner d'autres sauces ou d'autres jus, renseignez-vous !

Lintanf traiteur

LES GARNITURES

Autour de la pomme de terre

Poêlée ou brochette de pommes de terre Grenailles au thym et à la fleur de sel de Guérande	CHF 4.85/pers.
Écrasé de pommes de terre au beurre « noisette »	CHF 4.85/pers.
Tatin de pommes pailles, courges et champignons	CHF 4.85/pers.
Beignet de pommes de terre	CHF 4.85/pers.
Mille feuilles de pommes de terre au lard fumé	CHF 5.10/pers.
Gratin d'Agria à l'ail et au romarin	CHF 4.85/pers.
Gratin de pommes de terre au Gruyère	CHF 4.85/pers.
Mousseline de pommes de terre « au moulin » parfumée à l'huile d'olive ou à l'ail	CHF 4.85/pers.
Pommes Dauphines	CHF 4.85/pers.

Les risottos et les polentas

Risotto Arborio au vin Jaune	CHF 4.85/pers.
Risotto à la crème, Grana-Padano et essence de truffes	CHF 4.85/pers.
Risotto Arborio au pesto d'épinards	CHF 5.–/pers.
Risotto Arborio à la crème et pistils de safran (Idéal pour accompagner vos poissons)	CHF 4.85/pers.
Risotto Arborio aux fines herbes et citron confit (Idéal pour accompagner vos poissons)	CHF 4.85/pers.
Tranche de polenta au Gruyère et trompettes	CHF 4.60/pers.
Tranche de polenta au Gruyère et à l'estragon	CHF 4.60/pers.

Les légumes

Trilogie de carottes *oranges, jaunes et violettes*	CHF 4.60/pers.
Tarte fine de poireaux et carottes en rosace	CHF 4.85/pers.
Purée de courge Butternut parfumée à l'huile de noisettes en boîte chaude	CHF 5.60/pers.
Purée de céleri rave parfumée à l'huile de truffes	CHF 5.10/pers.
Brochette de légumes de saison	CHF 4.85/pers.
Flan de potiron	CHF 4.85/pers.
Disque de courge Butternut fondante et noix de cajou torréfiées	CHF 4.85/pers.
Boîte chaude de légumes du marché	CHF 6.10/pers.
Méli-mélo de légumes du marché *Composé de différents légumes, de tailles, de couleurs et de goûts différents, au gré de la saison*	CHF 4.85/pers.
Sucrine braisée	CHF 5.70/pers.
Garniture du chasseur *Spätlzis Maison, purée de patates douces, airelles, marrons au caramel, choux-rouge et choux de Bruxelles*	CHF 9.–/pers.

Pour un moment à partager au coin du feu en famille ou entre amis … Pensez à nos plats conviviaux …

LES PLATS CONVIVIAUX

Paëlla *Riz, safran, moules, légumes, gambas, poulet, dos de saumon, chorizo, calamars*	CHF 25.–/pers.
Couscous *Légumes, agneau, bœuf, poulet, merguez, semoule, sauce forte*	CHF 25.–/pers.
Choucroute *Saucisson fumé, lard fumé, saucisse de Vienne, noix de jambon, pommes de terre vapeur et choucroute*	CHF 23.50/pers.
Moussaka Maison, salade verte & vinaigrette à l'Italienne *Bolognaise à la cannelle et aux épices, béchamel au rhum, tomates, courgettes, aubergines, herbes de Provence*	CHF 15.80/pers.
Hachis Parmentier de boeuf parfumé au thym, salade verte & vinaigrette à l'Italienne	CHF 15.80/pers.
Lasagnes Maison « pur bœuf », salade verte & vinaigrette à l'Italienne	CHF 15.80/pers.

LES PLATS « SOUVENIRS D'ORIENT »

Nouilles Chinoises sautées au poulet et aux légumes, épices, gingembre, citron vert et sauce soja (plat unique)	CHF 18.–/pers.
Curry rouge, vert ou jaune de poulet au lait de coco, riz basmati, poêlée de légumes sauce soja	CHF 18.50/pers.
Émincé de bœuf à l'Orientale rafraîchi au lait de coco, riz basmati, légumes au sésame	CHF 23.50/pers.
Sauté de bœuf « façon tajine » aux fruits secs et aux épices, semoule de blé dur à la cannelle, carottes, courgettes et céleris raves épicés au jus de bœuf	CHF 24.–/pers.

LES PLATS CHARCUTIERS « CANAILLES »

Parmentier de joues de cochons, pickles d'oignons rouges et salade du moment à l'Italienne	CHF 16.50/pers.
Notre saucisse à rôtir Maison au poivre et paprika (220g), jus de cochon au vin rouge, Purée de pommes de terre au beurre de la laiterie de Pomy, légumes racines	CHF 22.–/pers.
Andouille de viandes Maison (220g), sauce moutarde, lentilles vertes aux oignons, petits légumes et lard fumé	CHF 22.–/pers.

En Automne comme en Hiver …
Les plats conviviaux sont toujours appréciés !

Pourquoi ne pas se réchauffer autour d'un buffet de saison aux couleurs hivernales…

Buffet « Mont-Gibloux »

(minimum 15 pers.)

Du potager …

- Salade de racines rouges parfumées à l'ail
- Salade de carottes
- Rémoulade de céleris boules
- Salade de pommes de terre aux oignons et ciboulette
- Haricots verts en salade à l'échalote
- Choux-rouges au vinaigre

Du lac et de la mer …

- Terrine de poisson Maison « création de saison »
- Dos de saumon mœlleux en chaud-froid

De la terre …

- Jambon de campagne fumé à la borne
- Terrine de campagne Maison
- Lard séché aux épices
- Salami Milano
- Jambon cru Serrano
- Saucisson fumé de la borne
- Notre pâté en croûte « inspiration » du moment
- Cornichons, moutarde, mayonnaise, sauce Calypso

CHF **31.–**/pers.

Terminez vos buffets par un festival de gourmandises ardentes !

- Salade d'agrumes et fruits exotiques, sirop aux épices
- Saint-Honoré
  Pâte feuilletée, choux caramélisés, chantilly mascarpone/vanille/chocolat blanc
- Tarte au citron meringuée
  Pâte sablée, appareil citron, crème citron cuite, meringue Italienne
- Mousse au chocolat Excellence
- « Comme un framboisier »
  Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, framboise, glaçage rouge
- Tarte aux agrumes et fruits exotiques
  Pâte sablée, crème d'amande, crème diplomate, fruits frais

(Minimum 15 pers.)

CHF 12.–/pers.

Buffet « Moléson »

(minimum 25 pers.)

Côté fraîcheur …

- Salade Oasis
  Riz Basmati, crevettes cocktails, ananas frais, tomates Cherry, ciboulette, oranges, vinaigrette Française
- Salade de pommes de terre à l'estragon
  Pommes de terre, œufs, estragon, échalotes, vinaigrette Française
- Salade de betteraves aux pommes et cerneaux de noix
- Salade Opéra
  Pommes Granny-Smith, céleris branches, jambon blanc, oignons, Gruyère, vinaigrette Française
- Salade exotique
  Haricots rouges, cœurs de palmier, fonds d'artichauts, pousses de soja, poivrons verts, crevettes cocktails, tomates
- Taboulé à L'Orientale
- Salade Scandinave
  Concombres, cubes de féta, julienne de saumon fumé, tomates Cherry, vinaigrette Française

Du bord de mer …

- Terrine de poisson du moment
- Saumon fumé
- Cocktail de crevettes aux agrumes
- Tartare de saumon mariné à l'aneth, pommes vertes et cranberries

De la terre …

- Tartare de boeuf « Classic » à la moutarde gros grains
- Salami Milano en fines tranches
- Chiffonnade de viande séchée
- Jambon persillé de Bourgogne
- Pâté en croûte de saison
- Terrine Pasteur
  Viande de porc, morilles, gruyère, crème, vin Jaune, échalotes et lard fumé
- Terrine de foies de volaille «Grand-Mère»
- Pièce de bœuf saignante piquée à l'ail et sauce tartare
- Cornichons, oignons grelots, moutarde, mayonnaise, sauce Calypso

CHF **34.50**/pers.

Tous nos buffets vous sont présentés sur plats décorés !

Nous réalisons également des buffets d'entrées accompagnés d'un plat chaud, d'un féculent et de légumes …

N'hésitez pas à vous renseigner !

INSTANTS FROMAGES…

Le traditionnel plateau de fromages de la région	CHF 5.20/pers.
La sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, cerneaux de noix et raisins frais	CHF 8.20/pers.

LE PAIN, UN ÉLÉMENT INDISPENSABLE…

Tout simplement le pain mi-blanc en kilo qui saura accompagner votre repas de l'entrée au dessert	CHF 1.25/pers.
Un ballon de pain mi-blanc par pers., le reste du repas en pain mi-blanc kilo	CHF 2.70/pers.
Une sélection de plusieurs pains en accord avec chaque étape de votre menu	CHF 2.35/pers.
Festival de mignons de pains	CHF 5.25/pers.

Tous nos pains sont de fabrication artisanale en collaboration avec notre artisan boulanger.

Notre savoir-faire sur un plateau !

Plateau Évasion

- Tartare de saumon au jus d'agrumes, mangue et fines herbes
- Wrap au rôti de boeuf, cheddar, oignons frits, roquette et mayonnaise au raifort
- Salade Coleslaw
- Sélection de fromages affinés
- Palet au citron
- Pain (2 ballons)
- Kit couverts jetables

CHF **50.50**/pers.

Plateau Du Jour

- 3 variétés de salades du jour
- Terrine de saison et choix de charcuteries
- Sélection de fromages affinés
- Dessert du jour
- Pain (2 ballons)
- Kit couverts jetables

CHF **39.90**/pers.

Plateau Tentation

Composé en fonction de vos envies et du panier du jour

CHF **propre à chaque demande**

Menus composés ...

Menu « Vanil Noir »

- Notre terrine de campagne, pickles d'oignons rouges, saladine de rampon aux lardons, champignons, courges, parmesan et huile de noix
- Le tournedos de volaille en robe de lard fumé, trompettes, courges Butternut et noix torréfiées, cèpes et jus de châtaignes
- Brochette de pommes de terre Grenailles au thym et à la fleur de sel de Guérande
- Flan de potiron
- Le citron

Sablé Breton, ganache montée yuzu, marmelade de citron jaune, glaçage jaune

CHF **42.–**/pers.

Minimum 6 pers.

Chaleureux menus pour contrer les frimas d'hiver !

Menu « La Berra »

- Les rillettes de sandre, sablé au parmesan, bouquet de légumes de saison et crémeux de brocolis
- Le grenadin de veau à 55°C à la moutarde gros grains
- Tatin de pommes pailles, courges et champignons
- Garniture de légumes de saison
- La forêt noire « comme une tête-choco »
  Biscuit chocolat, crème légère au kirsch, griottes, coque croquante au chocolat, glaçage chocolat

CHF **48.–**/pers.
Minimum 6 pers.

TARTES, PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

Tarte « Belle Epine » *Pâte sablée amande, crème d'amande, crème montée au chocolat blanc Ivoire et vanille de Tahiti, gelée de poires, vermicelles de marrons*	individuelle grand format à partager	CHF 6.20/pers. CHF 6.70/pers.
Tarte au vin cuit *Pâte sablée amande, appareil au vin cuit, crème et lait concentré*	individuelle grand format à partager	CHF 5.50/pers. CHF 6.–/pers.
Tarte tatin revisitée *Sablé Breton, pommes, caramel, crème, miel*	individuelle	CHF 7.–/pers.
Tarte aux agrumes et fruits exotiques *Pâte sablée amande, crème d'amande, crème diplomate, fruits frais*	individuelle grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 6.50/pers.
Tarte Mont-Blanc *Pâte sablée amandes, crème d'amande, chantilly mascarpone / chocolat blanc Ivoire / vanille, vermicelles de marrons*	individuelle grand format à partager	CHF 6.20/pers. CHF 6.70/pers.
Tarte « infiniment » vanille *Pâte sucrée à la farine de sarrasin, biscuit vanille, punch vanille, ganache vanille, ganache montée à la vanille Bourbon*	individuelle grand format à partager	CHF 6.50/pers. CHF 7.–/pers.
Tarte Bourdaloue *Pâte sablée amande, crème d'amande, poires*	individuelle grand format à partager	CHF 5.50/pers. CHF 6.–/pers.
Tarte « gourmande » ChocoPom' *Pâte sablée cacao, crémeux chocolat Macaé, suprême vanille, marmelade de pommes vertes*	individuelle	CHF 6.–/pers.
Palet citron *Pâte sablée amande, appareil citron, crème citron, zestes de citron vert*	individuel	CHF 6.–/pers.
Tarte au citron meringuée *Pâte sablée amande, appareil citron, crème citron, meringue Italienne, zestes de citron vert*	grand format à partager	CHF 6.50/pers.
Tarte Choco/poire *Pâte sablée cacao, biscuit chocolat, crémeux chocolat noir Nyangbo, confit poire, mousse poire, poires fraîches*	grand format à partager	CHF 7.50/pers.
Gros macaron Choco-Passion ! *Macaron au grué de cacao, crémeux chocolat Macaé, crémeux passion*	individuel	CHF 6.–/pers.
Religieuse au caramel et beurre salé *Pâte à choux, craquelin vanille, chantilly caramel, caramel au beurre salé, noisettes caramélisées*	individuelle grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.
« Paris-Brest » *Pâte à choux, crème praliné amandes / noisettes, craquelin vanille, éclats de noisettes torréfiées*	individuel grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.
Saint-Honoré *Pâte feuilletée, choux caramélisés, chantilly mascarpone / vanille / chocolat blanc*	individuel grand format à partager	CHF 6.50/pers. CHF 7.50/pers.
1000 feuilles *Pâte feuilletée caramélisée, chantilly mascarpone / vanille / chocolat blanc*	individuel grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.
Le citron… *Sablé Breton, ganache montée yuzu, marmelade de citron jaune, glaçage jaune*	individuel	CHF 7.20/pers.
La pomme… *Sablé Breton, ganache pomme verte, compotée de pommes Granny, glaçage vert pomme*	individuelle	CHF 7.20/pers.
« Comme un framboisier » *Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, framboises, glaçage rouge*	individuel grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.
Caprice de Camille *Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait*	individuel grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.
La forêt noire « comme une tête-choco » *Biscuit chocolat, crème légère au kirsch, griottes, coque croquante au chocolat, glaçage chocolat*	individuelle	CHF 6.20/pers.
La forêt noire « revisitée » *Biscuit chocolat, crème légère au kirsch, griottes, morceaux de chocolat*	grand format à partager	CHF 7.20/pers.
Mango Attitude *Biscuit chocolat, croustillant praliné et fleur de sel, mousse chocolat au lait, crémeux mangue, compoté mangue, glaçage chocolat*	individuel grand format à partager	CHF 6.–/pers. CHF 7.–/pers.

Inscription sur plaquette en chocolat CHF 5.–/pce

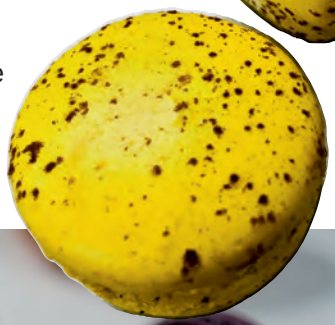
VACHERINS GLACÉS CHF 7.60/pers.

Aux parfums de votre choix
Meringue, sablé Breton, crumble ou biscuit aux amandes.
Finition glace apparente, meringue Italienne ou crème montée.

Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux !

MACARONS CHF 2.30/pce

Caramel au beurre salé – Caramel aux agrumes – Chocolat / citron – Chocolat / framboise – Chocolat / passion – Chocolat / pomme verte – Chocolat mi-amer – Pistache – Bitter-peanuts (caramel / cacahuètes) – US & CO (sirop d'érable et noix de pécan) – Marra-Tagada – Infiniment vanille – Plaisir sucré (chocolat / noisette)



Pour offrir…
Réglette
de 8 macarons assortis
CHF **21.–**/pce

MIGNARDISES SUCRÉES

Assortiment de mignardises sucrées (minimum 20 pièces) — CHF 2.30/pce

LES MINI-CONTENANTS SUCRÉES

Verrine Cuba
Biscuit pistache, compotée ananas-menthe, crémeux au citron vert, chantilly chocolat blanc / rhum — CHF 3.80/pce

Verrine Caprice de Camille
Dacquoise noisette, croustillant praliné, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait — CHF 3.80/pce

Verrine Forêt Noire
Biscuit chocolat, crème légère au kirsch, griottes, morceaux de chocolat — CHF 3.80/pce

Verrine « Comme un framboisier »
Biscuit citron vert, croustillant praliné à la fleur de sel, mousse framboise, confit framboise, framboise — CHF 3.80/pce

Pour un cadeau ensoleillé, coffret de 12 verrines en valisette cadeau CHF **47.–**/pce

Cocktail de desserts

Composé de 4 mignardises sucrées et 2 mini-contenants sucrés p.pers.

CHF **16.80**/pers.

À découvrir dans notre boutique…

Chaque jour, nous élaborons un plat du jour, froid ou chaud selon les saisons, visible sur notre site internet, Facebook et Instagram, ou reçu directement dans votre boîte mail en s'abonnant à notre newsletter sur notre site internet.

Un vaste choix de salades, charcuteries, plats uniques, pâtisseries salées, snacking et pâtisseries sucrées vous attendent.

Tous nos produits sont réalisés dans notre laboratoire par nos collaborateurs, à partir de produits frais et de saison, selon les règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

Dans un soucis permanent de qualité, nous mandatons une entreprise indépendante afin d'analyser nos produits dans le but de vous garantir un maximum de fraîcheur.

Traiteur pour tous vos événements…

Le mariage est un moment unique dans la vie d'un couple…

Lintanf Traiteur vous propose de devenir votre partenaire privilégié en vous proposant le repas idéal pour cet événement unique.

Lintanf Traiteur organise aussi tout autre type d'événements privés ou professionnels : baptêmes, communions, anniversaires, inaugurations, banquets, soupers d'entreprise, bouquets de chantier, réceptions, assemblées, apéritifs, cocktails dînatoires, séminaires, lancement de produits …

Soucieux de vous offrir une prestation qui vous corresponde en tous points (besoins, envies, budgets…) toutes vos demandes feront l'objet d'une écoute attentive lors d'un entretien personnalisé.

Notre savoir-faire associé à une logistique adaptée, des partenaires de premier ordre et une équipe à votre écoute feront la réussite de votre événement.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tarifs
Les prix indiqués sont TTC incluant 2.6% de TVA. Ces prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon le cours du marché. Dès lors qu'il y a une prestation de service en salle ou en cuisine, le taux de TVA de 8.1% est appliqué selon la loi.

Prise de commande
Les commandes peuvent s'effectuer uniquement en boutique, par téléphone ou par mail.
Nous ne prenons pas de commandes via les réseaux sociaux.

De façon à toujours mieux vous satisfaire et afin de pouvoir s'approvisionner en matières premières, nous vous suggérons de passer vos commandes au minimum 5 jours ouvrables à l'avance.
Les commandes de dernières minutes ne vous serons par refusées mais acceptées selon les possibilités.

Nous nous réservons le droit de demander un acompte pour toute commande d'un montant supérieur à 200.–.

Modification/annulation
Par le client : toute annulation à moins de 48 heures de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).
Par Lintanf Traiteur : toute annulation de commande de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.

Modalités de paiement
Toute commande enlevée en boutique est payable au comptant. Les modalités de paiement particulières relatives aux commandes spéciales sont indiquées lors de la réception de la commande. Les mets préparés sont principalement présentés sur des plats consignés. Les tarifs des consignes varient en fonction des contenants. Ceux-ci vous sont facturés à la réception de la commande.
La somme d'argent versée vous est restituée lors du retour **des plats consignés propres et après vérification de leur état.**

Rappel, sommation et mise en poursuite :
Toute facture non acquittée dans le délai de 15 jours après réception de la facture sera suivie d'un 1er rappel payable à 10 jours sans frais supplémentaire.
Dans la mesure où le paiement du 1er rappel n'est pas honoré dans un délai de 10 jours, un second rappel faisant office de sommation de paiement sera transmis et accompagné de frais de rappel de 25 francs. Ce second rappel est également à payer dans un délai de 10 jours.
Si la sommation n'est pas acquittée dans le délai imparti, la facture sera transmise à l'Office des poursuites.

Matériel
Le matériel non consigné vous est gracieusement mis à disposition. **Il est à nous ramener propre sauf arrangement prédéfini, sans quoi, nous nous réservons le droit de facturer le nettoyage.** Tout matériel cassé ou manquant à l'inventaire sera facturé.

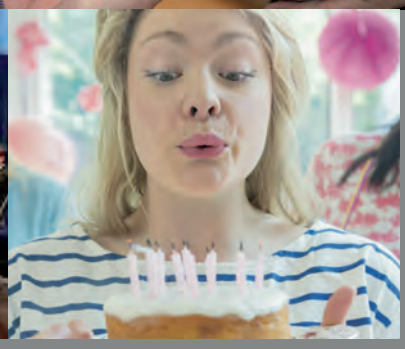
Livraison
La livraison n'est pas comprise dans les prix mentionnés. Les frais de livraison sont facturés à raison d'un forfait de 20 francs pour une livraison n'excédant pas 20 kilomètres aller/retour autour de notre laboratoire de production situé à la Grand Rue 13 à 1470 Estavayer-le-Lac. Au delà le kilomètre est facturé en supplément 0.96 francs aller/retour. Lors de la livraison de prestations avec ou sans service en salle ne nécessitant pas la présence d'un cuisinier sur place (buffets froids, cocktails....) mais seulement la mise en place et le dressage, le personnel de cuisine sera facturé 41 francs par heure et par cuisinier + TVA à 8.1%, uniquement le temps de la livraison, de la mise en place au retour et rangement du matériel.

Réclamation
Le client devra s'assurer de la conformité de sa commande à la livraison/réception et mentionner ses éventuelles réclamations. Pour être prise en compte, toute contestation relative à la facturation devra être signalée dans un délai maximum de 8 jours après la date de la facturation.

Force majeure
La responsabilité de Lintanf Traiteur ne pourra être engagée si des perturbations de ses services sont consécutives à des cas de force majeure (barrage routier, épidémie, pandémie, explosion, glissement de terrain, grève, guerre, incendie, inondation, ouragan, panne d'électricité, sécheresse, verglas).
De même, l'implication de l'un de nos véhicules de livraison dans un accident de la circulation ou l'arrêt obligatoire de l'un de ces véhicules pour une durée indéterminée et pour une raison indépendante de notre volonté (mouvement de grève sur la voie publique, émeute, accident sur le réseau routier...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

Toute commande auprès de Lintanf Traiteur suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de ventes.

Lintanf traiteur



Mariages, baptêmes, communions, anniversaires, inaugurations, banquets, soupers d'entreprise, bouquets de chantier, réceptions, assemblées, apéritifs, cocktails dînatoires, séminaires, lancement de produits …

Lintanf Traiteur et son équipe facilitent l'organisation de tous vos événements privés ou professionnels.
Nous répondons à toutes vos questions au 026 664 06 85.

Pour vos cadeaux gourmands, pensez à nos cartes cadeaux du montant de votre choix!

Tous les jours notre burger 100% Maison et ses pommes de terre country !

Lintanf traiteur

Lintanf Traiteur
Grand Rue 13 – 1470 Estavayer-le-Lac – 026 664 06 85
www.lintanf-traiteur.ch – contact@lintanf-traiteur.ch

Rejoignez-nous !

facebook