

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2016



AV. DE BÉTHUSY 88 • 1012 LAUSANNE  
Tél. 021 652 44 91



Av. de Béthusy 86 • 1012 Lausanne  
Tél. 021 652 99 66

CATALOGUE DE SUGGESTIONS

NOTRE SÉLECTION

# LES APÉRITIFS

Commande 24 h à l'avance



## PAINS SURPRISES

En forme de pain de campagne croûte	16 bouchées	la pièce	24.80
	24 bouchées	la pièce	35.80
	32 bouchées	la pièce	46.80
	40 bouchées	la pièce	60.50
	48 bouchées	la pièce	74.30
	56 bouchées	la pièce	85.30
	64 bouchées	la pièce	96.30
<hr/>			
Mini pâtés		la pièce	2.80
Mini canapés		la pièce	2.80
Mini croissants au jambon		100 g	7.20
Feuilletés salés		100 g	8.00
Mignardises assorties		la pièce	2.00
Mini quiches assorties		la pièce	3.40

# LES PLATS CUISINÉS

## ARTICLES EN CROÛTE

Filet Wellington	100 g	7.90
Filet mignon de veau	100 g	8.50
Filet mignon de porc	100 g	5.20
Délice aux chanterelles et viande séchée	la pièce	10.50
Tarte fine jambon cru et courgettes	la pièce	9.50
Tatin aux morilles	la pièce	12.50

## VOLAILLES, VIANDES CUISINÉES

Emincé de veau morilles	100 g	9.50
Volaille fermière au vin jaune et morilles	100 g	4.50
Suprême de pintade	100 g	5.90
Suprême de chapon	100 g	5.90
Suprême de poularde	100 g	5.90
Magret de canard à l'orange	100 g	5.30
Souris d'agneau confite à l'orientale	100 g	3.80
Emincé de veau Zurichois	100 g	5.80

## VELOUTÉS & SAUCES

Demi-glace à l'orange et zestes confits	100 g	4.00
Sauce à la raisinée	100 g	4.00
Sauce morilles	100 g	6.50
Sauce moutarde à l'ancienne	100 g	3.00
Sauce pinot noir et brunoise de truffes	100 g	5.20
Velouté de volaille au vin jaune	100 g	4.00
Velouté de volaille aux herbes	100 g	3.00

Sous réserve de changement de prix novembre 2016

NOTRE SÉLECTION

# LES ENTRÉES



ASSORTIMENT BALIK

SELON ARTICLE

## ENTRÉES CHAUDES

Caille sans os farcie foie gras, jus Porto	100 g	6.50
Cassolette de cardons aux truffes	la pièce	10.50
Farce vol au vent royale (ris de veau, sot-l'y-laisse, chanterelles et truffes)	100 g	4.50

## ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé Ecossais d'élevage	100 g	8.70
Pressé de foie gras au pain d'épice et gelée de figues	la pièce 50 g	7.90
Tartare de saumon aux agrumes	la pièce 100 g	9.50
Tartare de saumon aux agrumes	la pièce 50 g	6.90
Pâté triangulaire au foie gras	100 g	6.90
Terrine de faisan au foie gras d'oie	100 g	6.50
Demi-queue de Langouste garnie	100 g	13.00
Gambas aux truffes	100 g	9.50
Gambas à l'aneth	100 g	8.70
Gambas au citron	100 g	8.70
Gambas à l'ail	100 g	8.70
Cocktail de crevettes	100 g	5.30
Verrine guacamole et crevettes	la pièce	5.80

# LES CAVIARS

PLANET CAVIAR

## ÉLEVAGE BLACK BELUGA

BULGARIE	30 g	247.00	100 g	811.00
	50 g	409.00	200 g	1'604.00

## ÉLEVAGE OSCIÈTRE GOLDEN GREY

URUGUAY	30 g	110.00	100 g	350.00
	50 g	180.00	200 g	675.00

## ÉLEVAGE AQUITAINE

FRANCE	30 g	84.00	100 g	270.00
	50 g	140.00	200 g	530.00

## ÉLEVAGE OONA N° 103

SUISSE	30 g	99.00	125 g	389.00
	50 g	165.00		

Selon stock ou sur commande (48 heures)  
Sous réserve de changement de prix novembre 2016

NOTRE SÉLECTION

# LES FOIES GRAS



## FOIE GRAS FRAIS

---

Foie gras de canard entier cru	100 g	8.90
Foie gras de canard entier éveiné	100 g	7.90
Foie gras de canard au détail cru	100 g	9.70
Foie gras d'oie cru (sur commande)		Prix du jour

## FOIE GRAS ENTIER CUIT

---

Foie gras de canard maison nature	100 g	19.90	
Foie gras de canard maison aux figues	100 g	19.90	
Foie gras d'oie maison truffé	100 g	25.00	
Foie gras de canard «au torchon»	100 g	24.00	
Foie gras de canard «au torchon»	la pièce	300 g	82.00
Foie gras d'oie «au torchon»		100 g	34.00
Foie gras d'oie «au torchon»	la pièce	300 g	118.00
Foie gras d'oie truffé petite section		100 g	42.00

## ASSORTIMENT TRUFFÉ

---

Purée de pomme de terre aux truffes	100 g	3.00
Risotto aux truffes	100 g	3.00
Poêlée de cardons aux truffes	100 g	6.10
Fricassée de potimarron et brunoise de truffes	100 g	4.50

Sous réserve de changement de prix novembre 2016

**Demandez votre carte fidélité!**

## LES VOLAILLES



## D I N D E S

Dindes fermières du Pays prêtes à cuire	3.0 à 6.0 kg le kg	28.00
Dindes de Bresse effilées	3.7 à 4.5 kg le kg	38.00

## C H A P O N S

Chapons de Bresse AOC effilés roulés	3.5 à 4.0 kg le kg	79.00
Chapons fermiers effilés des Landes	3.5 à 4.0 kg le kg	28.00
Mini-chapons effilés des Landes	2.3 à 2.6 kg le kg	29.00
Suprêmes de chapons des Landes	350 à 450 g le kg	43.00
Chapons de pintades effilés de Bresse	1.8 à 2.2 kg le kg	38.00

## P O U L A R D E S

Poulardes de Bresse effilées	2.0 à 2.2 kg le kg	36.00
Poulardes de Bresse effilées roulées	2.0 à 2.2 kg le kg	55.00
Suprêmes de poulardes des Landes	280 à 300 g le kg	43.00

## P O U L E T S

Poulets de Bresse AOC prêts à cuire	1.2 à 1.7 kg le kg	36.00
Poulets fermiers blancs prêts à cuire	1.4 à 1.6 kg le kg	24.00
Poulets fermiers maïs prêts à cuire	1.3 à 1.5 kg le kg	25.00
Poulets Bio prêts à cuire	1.6 à 1.8 kg le kg	28.00
Poulets 100 jours prêts à cuire	2.0 à 2.2 kg le kg	22.00
Coquelets maïs prêts à cuire	450 à 550 g le kg	22.00

## P I N T A D E S

Pintades de Bresse effilées	1.5 à 2.2 kg le kg	36.00
Suprêmes de pintade des Landes	200 à 300 g le kg	43.00

## C A N A R D S

Canards de France effilés	2.8 à 3.0 kg le kg	24.00
Canettes de Bresse effilées	1.8 à 2.2 kg le kg	28.00
Canards Col vert de Bresse effilés	1.0 à 1.2 kg le kg	38.00
Magrets de canard des Landes	300 à 380 g le kg	43.00

## O I E S &amp; C A I L L E S

Oies de Bresse effilées	4.0 à 5.0 kg le kg	36.00
Pigeons de Bresse effilés	500 à 600 g le kg	49.00
Cailles avec os	le kg	28.00
Cailles sans os	le kg	65.00
Cailles farcies raisins, épinards, figues	le kg	65.00
Cailles farcies foie gras, champignons	le kg	65.00

NOTRE SÉLECTION

# LES VIANDES

## Nouveau: Armoire à rassir



### BOEUF

---

Entrecôte	Simmental	100 g	7.80
Cœur de filet	Simmental	100 g	15.00
T-Bone	Simmental	100 g	6.70
Côte	Simmental	100 g	6.20
Entrecôte	USA	100 g	8.80
Cœur de filet	USA	100 g	16.20
T-Bone	USA	100 g	8.70
Entrecôte Wagyu	Australie	100 g	38.00
Filet	Argentine	100 g	10.70
Entrecôte	Argentine	100 g	8.50
Entrecôte	Pologne	100 g	8.50
Entrecôte	Irlande	100 g	8.50
Cœur de filet	Irlande	100 g	15.00

### VEAU

---

Filet mignon	Suisse	100 g	13.00
Filet	Suisse	100 g	9.70
Rack	Suisse	100 g	7.50

### PORC

---

Filet mignon	Suisse	100 g	6.40
Couronne de côtelettes	Suisse	100 g	3.30
Cochon de lait	Suisse	6 à 9 kg	4.20
Carré Pata Negra	Espagne	100 g	8.50

### AGNEAU

---

Epaule	Sisteron	100 g	4.25
Gigot	Sisteron	100 g	5.40
Couronne de côtelettes	Sisteron	100 g	7.90

### AGNEAU DE LAIT

---

Gigot	Sisteron	100 g	6.40
Gigot	Pyrénées	100 g	7.40

Possibilités d'accompagnement avec des sauces "maison"

### FONDUES

---

Diverses fondues de viande (fraîche ou surgelée) sur commande

NOTRE SÉLECTION

# LES CAVIARS

Prix pour 2016



	30 g	50 g	100 g	200 g	250 g	500 g	le kg
Esturgeon Sibérien, France	92.-	150.-	290.-	556.-	690.-	1'370.-	2'704.-
Transmontanus, Italie	80.-	130.-	252.-	478.-	592.-	1'174.-	2'366.-
Black osciètre, Italie	100.-	164.-	316.-	606.-	752.-	1'494.-	2'944.-
Schrenkii-Dauricus, Imperial Chine	106.-	174.-	338.-	652.-	810.-	1'608.-	3'176.-
Osciètre Golden Grey, Bulgarie	120.-	196.-	382.-	736.-	916.-	1'820.-	3'600.-
Grey Beluga, Bulgarie	326.-	542.-	1'074.-	2'126.-	2'654.-	5'300.-	10'562.-
Grey Beluga, Iran	316.-	524.-	1'040.-	2'060.-	2'570.-	5'130.-	10'226.-

Sous réserve de changement de prix novembre 2016

NOTRE SÉLECTION

# L'ÉPICERIE



## PHILIPPE ROCHAT (METS SALÉS OU SUCRÉS)

---

Ballotine de lapereau pistaché au foie gras

Ballotine de canard à l'épine vinette

Choix de chutney et confits

Cakes sucrés, pâtes de fruits et nougats

## DÉLICES DU SUD-OUEST (PRODUITS ARTISANAUX MADE IN SWITZERLAND)

---

Foie gras mi-cuit artisanal nature ou figue	250 g	54.90
---	-------	-------

Bœuf Bourguignon	780 g	33.90
------------------	-------	-------

Blanquette de veau	780 g	33.90
--------------------	-------	-------

Et d'autres recettes à découvrir.

## LES CHOCOLATS ET DOUCEURS

---

Crème renversante, fabrication artisanale «Les Ponts de Martel»:

Choix de plaques de chocolats grand cru, caramels mi-sableux, et pâtes à tartiner

La Chocolatière: pralinés assortis, aiguillettes à l'orange ou au gingembre, petits fours

Bonnat Chocolatier: chocolats Grands Crus

Marrons glacés corses

## LE PAIN D'ÉPICES

---

Pain d'épices artisanal nature, à l'orange ou à l'abricot

## SÉLECTION DE THÉS

---

Le Palais des Thés: thé de Noël, infusions gourmandes (Jardin suspendu, jardin tropical, jardin sous la tonnelle)

Choix de Thés Théodore

Infusions Sirocco

## BISCUITS ARTISANAUX « BISCUIT TIME »

---

Choix de petits sablés et de bricelets salés ou sucrés

## SUR COMMANDE

---

Confection de paniers de fruits frais

Assortiment de fromages sur ardoise



NOTRE SÉLECTION

# LA CAVE



LA CAVE DE L'ÉPICERIE VOUS PROPOSE :

---

- Choix de vins pour accompagner vos viandes
- Magnums et autres grands formats pour vos fêtes
- Vins rares et renommés. Vieux millésimes
- Assortiments improbables : vins naturels, vins sans sulfite et vins issus d'agriculture biologique et biodynamique
- Grande sélection de champagnes : de marques connues aux petits exploitants, trouvez la bulle qui vous conviendra!
- Rhums, Whisky, Cognacs, Armagnacs... Eaux de vie suisses ou étrangères, trouvez de quoi bien finir vos repas de fête!
- Liqueurs, alcools pour cocktail, bières originales et autres apéritifs...



NOTRE SÉLECTION

# LES DÉGUSTATIONS



vendredi 25 novembre:	vins du Sud de l'Italie (Moncuso)
samedi 26 novembre:	RSH Rochat divers produits sucrés et salés
samedi 26 novembre:	domaine de Vaudijon (présence du producteur)
jeudi 1 décembre:	soirée caviar
vendredi 2 décembre:	dégustation vins de Bourgogne Grand Cru
vendredi 2 et samedi 3 décembre:	La Manufacture 1905 Chocolat
samedi 3 décembre:	Moelleux et Prestige
vendredi 9 et samedi 10 décembre:	les vins de la Maison du Moulin
samedi 10 décembre:	Panettone du Tessin et caviar suisse
vendredi 16 décembre:	Niels Rodin Agrumiculteur fruits suisses
vendredi 16 et samedi 17 décembre:	les Grands Crus Italiens
samedi 17 décembre:	Les Délices du Sud Ouest foie gras
vendredi 21 décembre:	champagne Gosset
vendredi 23 décembre:	Panettone du Tessin

*Et plein de surprises aux alentours des fêtes!*

NOTRE SÉLECTION

# LES POISSONS ET LES FOIES GRAS



Grand choix de poissons de ligne entiers ou en filets

## PLATS CUISINÉS

---

Filet de sole aux pistils de safran	100 g	14.00
Langoustes cuites	100 g	prix du jour
Médaille de lotte sauce provençale	100 g	8.20
Cassolette St-Jacques, langoustines, crabes	la pièce	15.00
Gratin de fruits de mer sauce safran	la pièce	15.00
Cassolette de loup sur lit d'endives et jus aux agrumes	la pièce	15.00

## TRAITEUR DE LA MER

---

Salade de crabe à la mangue	100 g	16.00
Tartare de saumon frais aromatisé à la truffe	100 g	8.50
Risotto St-Jacques, crevettes, chanterelles	100 g	6.10
Tartare de loup aux agrumes «combava»	100 g	8.50

## CHOIX DE POISSONS FUMÉS À LA COUPE

---

Saumon d'élevage - Ecosse	100 g	13.00
Cœur de filet saumon - Ecosse	100 g	17.00
Anguille fumée suisse	100 g	10.80
Saumon sauvage - Ecosse	100 g	25.00

## LES CAVIARS

---

Choix de caviars d'élevage de Planète Caviar (Italie, Chine, France, Bulgarie, Iran)

## LES FOIES GRAS

---

Foie gras mi-cuit à la coupe, nature, figue	100 g	19.00
Foie gras mi-cuit à la coupe truffé	100 g	26.00

NOTRE SÉLECTION

# L'ÉPICERIE



## LES PANETTONES

---

Classique	500 g	la pièce	22.50
A la bière Baladin (nouveau)	1 kg	la pièce	41.90
A la crème de vinaigre balsamique	750 g	la pièce	35.90
Aux marrons glacés Suisse Duo Créatif	500 g	la pièce	29.00
A la figue	1 kg	la pièce	34.90
Au chocolat Duo Créatif Suisse			prix selon article
Tessinois: traditionnel au beurre d'alpage, Pandoro et Nostrano			prix selon article

## LES FROMAGES

---

Assortiment de fromages sur plateau			Prix selon choix
Brie aux truffes (Maison de la Truffe)	100 g		7.90
Choix de fromages affinés (Xavier David)			Prix selon choix
Fromage de brebis à la truffe d'Alba	100 g		13.00

## LES FRUITS ET LÉGUMES

---

Fruits et légumes au détail			Prix selon choix
Panier de fruits exotiques			Prix selon choix

Sous réserve de changement de prix novembre 2016

---

FAITES VOS RÉSERVATIONS À  
L'ÉPICERIE DU PONT DE CHAILLY

Avenue de Béthusy 86 - 1012 Lausanne

Tél +41 21 652 99 66  
email: [info@epiceriechailly.ch](mailto:info@epiceriechailly.ch)

---



## *Le coin du Pêcheur*

---

Huîtres  
Coquillages & Crustacés

---



NOTRE SÉLECTION

# LES HUÎTRES



MARENNES OLÉRON	La pièce	Les 6 ouvertes	La Bourriche entière (48 pièces)
Fines de Claire n°3	1.90	12.60	92.00
Huîtres vertes label rouge n°3	1.80	11.90	75.00
Papillon n° 5/6	1.30	8.40	55.00

## SPÉCIALES

Gillardeau n°2	3.90	25.90	181.00
Poget Pleiade n°3	3.10	20.60	136.00

## BRETAGNE

Belons n°0	4.10	27.10	196.00
Tsarskaya	2.80	16.10	117.00

NOTRE SÉLECTION

# LES COQUILLAGES

Bulots cuits	100 g	3.10
Bigorneaux cuits	100 g	3.80
Oursins	100 g	5.20*
Vongoles	100 g	2.90
Coquilles St-Jaques	100 g	3.90*
Amandes	100 g	2.40
Palourdes	100 g	4.60

NOTRE SÉLECTION

# LES CRUSTACÉS CUITS

Homard breton	100 g	8.80*
King Crabe selon arrivage	100 g	14.00
Queue de langouste	100 g	9.50
Tourteau France	100 g	2.90
Queue de langoustine	100 g	22.00
Langoustines entières	100 g	12.00
Crevettes bouquet	100 g	6.90
Crevettes grises	100 g	5.20
Crevettes grises décortiquées	100 g	13.50
Langoustes France (bretonnes)		prix selon arrivage

\* Les prix peuvent varier en fonction du cours du jour et de leur provenance

NOTRE SÉLECTION

# SUR COMMANDE

Plateaux de fruits de mer à composer à votre convenance  
ou choisir parmi les 3 formules ci-dessous.



LE CLASSIQUE	Pour deux personnes	79.00
Fines de claire n°3		12 pièces
Crevettes bouquet		10 pièces
Palourdes		12 pièces
Bulots		Une portion
Bigorneaux		Une portion
Crevettes grises		Une portion

LE ROYAL	Pour deux personnes	179.00
Crevettes bouquet		10 pièces
Palourdes		12 pièces
Bulots		Une portion
Bigorneaux		Une portion
Crevettes grises		Une portion
Poget Pleiade n°3		12 pièces
Queues de langoustines		4 pièces
Homard canadien		1 pièce
Tourteau		1 pièce

L'IMPÉRIAL	Pour deux personnes	269.00
Crevettes bouquet		10 pièces
Palourdes		12 pièces
Bulots		Une portion
Bigorneaux		Une portion
Crevettes grises		Une portion
Gillardeau n°2		12 pièces
Patte de King Crabe		1 pièce
Queues de langoustine		4 pièces
Homard breton		1 pièce
Tourteau		1 pièce

Les plateaux sont systématiquement servis  
avec citron, beurre Echiré demi-sel et rince-doigts.

Composition de plateaux sur mesure et ouverture d'huître 10% en sus.

# *Le coin du Pêcheur*

CONFECTION DE PLATEAUX  
DE FRUITS DE MER ET CRUSTACÉS

---

SUR COMMANDE, À L'EMPORTER  
DURANT LE MOIS DE DÉCEMBRE 2016



Av. de Béthusy 86  
CH -1012 Lausanne

T +41 21 652 99 66

F +41 21 652 99 67

[www.epiceriechailly.ch](http://www.epiceriechailly.ch)

**L'ÉQUIPE DE LA BOUCHERIE ET DE L'ÉPICERIE DU PONT DE CHAILLY  
SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RECEVOIR DANS SES ESPACES GOURMANDS  
ET VOUS SOUHAITE D'ORES ET DÉJÀ UN JOYEUX NOËL  
ET UNE BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2017.**