

# LA BOUCHE QUI RIT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION



*Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau site internet: [www.bouche-qui-rit.ch/fetes](http://www.bouche-qui-rit.ch/fetes)*

*Laissez-vous inspirer par notre page dédiée aux fêtes et accédez aux dernières informations relatives à vos commandes*



Rue de la Madeleine 10 | CH-1003 Lausanne | 021 311 95 95

Avenue de Béthusy 88 | CH-1012 Lausanne | 021 652 44 91

# L'ÉPICERIE

## Les Panettones

Balsamico	750 g	39.00
	300 g	22.50
Classico	1 kg	42.50
	500 g	26.50
Limone	1 kg	47.30
	500 g	31.00
Chocolat	500 g	27.50
Grappa	500 g	27.50

## Les Chocolats

Sélection de chocolats « Des Escapades Gourmandes »  
Chocolat cassé, pâte à tartiner, truffes

## Les pains d'épices

Pain d'épices artisanal nature, orange, abricot 100 g 4.90

## LA BOUTIQUE

Notre restaurant de la Madeleine  
se transforme en boutique cadeaux

Paniers garnis ou coffrets cadeaux

Sélection de produits artisanaux  
(pain d'épices, panettones, chocolats, etc.)

Vins, bières artisanales et champagnes

*Sous réserve de changement de prix novembre 2020*



# LES APÉRITIFS

## Les pains surprise

En forme de pain de campagne	18 bouchées	la pièce	35.00
	24 bouchées	la pièce	42.00
	30 bouchées	la pièce	50.00
	36 bouchées	la pièce	58.00
	42 bouchées	la pièce	67.00

Toast tartare de bœuf		la pièce	4.30
Toast avocat-crevettes		la pièce	4.30
Mini toast brie courgette		la pièce	4.00
Mini toast canard orange		la pièce	4.00
Mini pâtés		la pièce	2.90
Mini canapés		la pièce	2.90
Mini croissants au jambon	100 g		7.90
Feuilletés salés	100 g		8.50
Mignardises assorties		la pièce	2.50
Mini quiches assorties		la pièce	3.50
Mini verrines sucrées		la pièce	3.50

**COMMANDE  
24 heures à l'avance**



# LES ENTRÉES

## L'assortiment Balik

selon article

### Les entrées chaudes

Caille sans os farcie foie gras, jus Porto	100 g	6.50
Farce vol au vent classique	100 g	3.90
Farce vol au vent royale (ris de veau, sot l'y laisse, chanterelles)	100 g	4.80
Cassolette de cardons aux truffes	la pièce	13.50

### Les entrées froides

Saumon fumé écossais label rouge (Fumé aux Escapades Gourmandes à Lausanne)	100 g	12.00
Cœur de saumon fumé écossais label rouge (Fumé aux Escapades Gourmandes à Lausanne)	100 g	20.00
Saumon fumé écossais	100 g	9.50
Tartare de saumon aux agrumes	la pièce de 100 g	9.50
Tartare de saumon aux agrumes	la pièce de 50 g	6.90
Mille-feuille de saumon (et caviar d'aubergine)	la pièce	8.90
Pressé de foie gras sur pain d'épices	la pièce	8.50
Pâté triangulaire au foie gras	100 g	7.80
Terrine aux morilles	100 g	6.90
Demi-queue de langouste	100 g	13.00
Guacamole aux crevettes	la pièce	5.80
Cocktail de crevettes	100 g	5.30

# **LES FOIES GRAS**

## **Les foies gras frais**

Foie gras de canard entier cru	100 g	9.50
Foie gras de canard entier éveiné	100 g	8.50
Foie gras de canard au détail cru	100 g	10.50
Foie gras d'oie cru (sur commande)		Prix du jour

## **Les foies gras entiers cuits**

Foie gras de canard maison nature	100 g	22.00
Foie gras de canard « au torchon »	100 g	24.00
Foie gras de canard « au torchon »	la pièce de 300 g	82.00
Foie gras d'oie « au torchon »	100 g	34.00
Foie gras d'oie « au torchon »	la pièce de 300 g	118.00
Foie gras d'oie truffé petite section	100 g	43.00



# **LES PLATS CUISINÉS**

## **Les articles en croûte**

Filet Wellington	100 g	8.10
Filet mignon de veau	100 g	8.90
Filet mignon de porc	100 g	5.30
Saucisson vaudois en croûte	100 g	3.20
Tartelette au jambon cru, tomate et courgette	la pièce	9.50
Tatin aux morilles petite	la pièce	9.50
Tatin aux morilles grande	la pièce	12.50

## **Les volailles, viandes et poissons cuisinés**

Emincé de veau morilles	100 g	9.50
Volaille fermière au vin jaune, morilles	100 g	5.20
Suprême de pintade	100 g	6.00
Suprême de chapon	100 g	6.00
Suprême de poule	100 g	6.00
Magret de canard à l'orange	100 g	5.50
Souris d'agneau confite à l'orientale	100 g	4.10
Koulibiac de saumon		prix selon arrivage

## **Les veloutés et sauces**

Demi-glace à l'orange, zestes confits	100 g	4.00
Sauce à la raisinée	100 g	4.00
Sauce morilles	100 g	6.90
Sauce moutarde à l'ancienne	100 g	3.00
Sauce Pinot noir et truffes	100 g	6.00
Sauce vin jaune et morilles	100 g	7.50
Sauce poivre vert	100 g	4.00

# LES VIANDES

## Bœuf

Entrecôte Simmental	Suisse	100 g	8.50
Filet Simmental	Suisse	100 g	10.90
Cœur de filet	Suisse	100 g	15.00
T-Bone Simmental 21 jours	Suisse	100 g	7.40
T-Bone Simmental 30 jours	Suisse	100 g	7.90
Côte Simmental 21 jours	Suisse	100 g	6.90
Côte Simmental 30 jours	Suisse	100 g	7.40
Entrecôte Wagyu	Australie	100 g	38.00
Entrecôte Kagoshima	Japon	100 g	59.00
Filet	Irlande	100 g	10.90
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	8.20

**Suite →**

## LES VIANDES

### Porc

Filet mignon de la ferme	Suisse	100 g	6.60
Couronne de côtelettes de la ferme	Suisse	100 g	4.80
Cochon de lait	Suisse	100 g	4.10
Rack Pata Negra	Espagne	100 g	8.50
Filet mignon Pata Negra	Espagne	100 g	9.50

### Agneau

Épaule	Sisteron	100 g	4.40
Gigot	Sisteron	100 g	5.40
Couronne de côtelettes	Sisteron	100 g	7.90
Filet d'agneau roulé	Sisteron	100 g	8.90

### Agneau de lait

Gigot d'agneau de lait	Sisteron	100 g	6.40
Gigot d'agneau de lait	Pyrénées	100 g	7.40

## LES FONDUES

Diverses fondues de viande sur commande

# **LES VOLAILLES**

## **Les dindes**

Dindes fermières du Pays prêtes à cuire	3,5 à 9,0 kg	le kg	30.00
Dindes de Bresse effilées	3,7 à 4,5 kg	le kg	39.00

## **Les chapons**

Chapons de Bresse AOC effilés roulés	3,5 à 4,0 kg	le kg	79.00
Chapons fermiers des Landes effilés	3,5 à 4,0 kg	le kg	30.00
Mini-Chapons des Landes effilés	2,4 à 2,6 kg	le kg	30.00
Suprêmes de Chapons des Landes	350 à 450 g	le kg	45.00

## **Les poulardes**

Poulardes de Bresse effilées	2,0 à 2,2 kg	le kg	39.00
Poulardes de Bresse effilées roulées	2,0 à 2,2 kg	le kg	55.00
Poulardes des Landes effilées	2,0 à 2,6 kg	le kg	28.00
Suprêmes de Poulardes des Landes	280 à 300 g	le kg	45.00

## **Les poulets et coquelets**

Poulets de Bresse AOC prêts à cuire	1,2 à 1,7 kg	le kg	39.00
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	26.00
Poulets français Bio prêts à cuire	1,6 à 1,8 kg	le kg	30.00
Poulets 100 jours prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	le kg	24.00
Coquelets maïs prêts à cuire	450-550 g	le kg	24.00
Coquelets blancs prêts à cuire	450-550 g	le kg	22.00

**Suite →**

# **LES VOLAILLES**

## **Les pintades**

Chapons de pintades effilés	2,2 à 2,6 kg	le kg	39.00
Pintades de Bresse effilées	1,5 à 2,2 kg	le kg	39.00
Suprêmes de Pintades des Landes	200-300 g	le kg	45.00

## **Les canards**

Canards de France effilés	2,8 à 3,0 kg	le kg	25.00
Canettes de Bresse effilées	1,8 à 2,2 kg	le kg	29.00
Magrets de canard des Landes	300-380 g	le kg	48.00

## **Les oies et pigeons**

Oies de Bresse effilées	4,0 à 4,5 kg	le kg	37.00
Pigeons de Bresse effilés	500-600 g	le kg	49.00

## **Les cailles**

Cailles avec os		le kg	28.00
Cailles sans os		le kg	65.00
Cailles farcies raisins, épinards, figues, foie gras, champignons	le kg		65.00

## LES CAVIARS

### Notre sélection de Suisse

Oona n°103	30 g	110.00
	50 g	180.00
	125 g	400.00

### Notre sélection de Bulgarie

Black Oscietre	30 g	92.00
	50 g	150.00
	100 g	290.00

### Notre sélection d'Uruguay

Black Oscietre	30 g	104.00
	50 g	172.00
	100 g	332.00

## LES TRUFFES

Truffe noir du Périgord	France	prix du jour
Truffe blanche d'Alba	Italie	prix du jour

Toute l'équipe de la Bouche qui Rit  
se réjouit de votre visite  
et vous souhaite d'agrables fêtes de fin d'année.  
*Tous nos vœux pour 2021!*



LA BOUCHE QUI RIT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION

*Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau  
site internet: [www.bouche-qui-rit.ch/fetes](http://www.bouche-qui-rit.ch/fetes)*

*Laissez-vous inspirer par notre page dédiée aux fêtes  
et accédez aux dernières informations relatives à vos commandes*



Rue de la Madeleine 10 | CH-1003 Lausanne | 021 311 95 95

Avenue de Béthusy 88 | CH-1012 Lausanne | 021 652 44 91