

# LA **BOUCHE** QUI **RIT**

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION



[www.bouche-qui-rit.ch](http://www.bouche-qui-rit.ch)

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

# L'ÉPICERIE

## Les Panettones

Balsamico	750 g	37.00
	300 g	22.00
Classico	1 kg	39.00
	500 g	26.00
Limone	1 kg	42.00
	500 g	29.00
Chocolat	1kg	39.00
Grappa	500 g	26.00

## 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

## Les cadeaux

Coffrets cadeaux, paniers garnis, vins, champagnes

## LES ÉVÉNEMENTS

### Dégustation

(Bières, caviar, charcuterie, chocolats, panettones, pains d'épices)

### Nocturnes 2018

Vendredi 14 décembre, mercredi 19 décembre, vendredi 21 décembre

# LES APÉRITIFS

## Les pains surprise

En forme de pain de campagne	16 bouchées	la pièce	25.00
	24 bouchées	la pièce	36.00
	32 bouchées	la pièce	47.00
	40 bouchées	la pièce	60.00
	48 bouchées	la pièce	75.00
	56 bouchées	la pièce	85.00
	64 bouchées	la pièce	96.00

Mini pâtés		la pièce	2.90
Mini canapés		la pièce	2.90
Mini croissants au jambon	100 g		7.60
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	13.00

### Les entrées froides

Saumon fumé écossais label rouge (Fumé à la Rozavère Lausanne)	100 g	12.00
Cœur de saumon fumé écossais label rouge (Fumé à la Rozavère Lausanne)	100 g	20.00
Saumon fumé écossais d'élevage	100 g	8.70
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	7.90
Pâté triangulaire au foie gras	100 g	7.80
Terrine aux morilles	100 g	5.20
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		Prix du jour
Foie gras de canard entier éveiné	100 g	8.50
Foie gras de canard au détail cru		Prix du jour
Foie gras d'oie cru (sur commande)		Prix du jour

## Les foies gras entiers cuits

Foie gras de canard maison nature	100 g	21.00
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	42.00



# LES PLATS CUISINÉS

## Les articles en croûte

Filet Wellington	100 g	8.10
Filet mignon de veau	100 g	8.70
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	4.80
Suprême de pintade	100 g	6.00
Suprême de chapon	100 g	6.00
Suprême de poularde	100 g	6.00
Magret de canard à l'orange	100 g	5.50
Souris d'agneau confite à l'orientale	100 g	3.80
Kouloubiac 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	6.90
Sauce poivre vert	100 g	4.00

# LES VIANDES

## Bœuf

Entrecôte Simmental	Suisse	100 g	8.20
Filet Simmental	Suisse	100 g	10.70
Cœur de filet	Suisse	100 g	15.00
T-Bone Simmental 21 jours	Suisse	100 g	7.20
T-Bone Simmental 30 jours	Suisse	100 g	7.70
Côte Simmental 21 jours	Suisse	100 g	6.70
Côte Simmental 30 jours	Suisse	100 g	7.20
Entrecôte Wagyu	Australie	100 g	38.00
Entrecôte Kagoshima	Japon	100 g	59.00
Filet	Argentine	100 g	10.70
Entrecôte	Argentine	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	7.90

**Demander notre carte de fidélité**

**Suite →**

## LES VIANDES

### Porc

Filet mignon	Suisse	100 g	6.40
Couronne de côtelettes	Suisse	100 g	4.50
Cochon de lait 6 à 9 kg	Suisse	100 g	3.90
Rack Pata Negra	Espagne	100 g	8.50
Filet mignon Pata Negra	Espagne	100 g	9.20

### Agneau

Épaule	Sisteron	100 g	4.25
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	29.00
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	29.00
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	37.00
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	26.00
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	37.00
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 français 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	450-550 g	le kg	22.00
Coquelets blancs prêts à cuire	450-550 g	le kg	22.00

**Suite →**

# LES VOLAILLES

## Les pintades

Chapons de pintades effilées	2,2 à 2,6 kg	le kg	36.00
Pintades de Bresse effilées	1,5 à 2,2 kg	le kg	37.00
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
Canards Col vert de Bresse effilés	1,0 kg	le kg	38.00
Magrets de canard des Landes	300-380 g	le kg	47.00

## 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		le kg	65.00

# LES CAVIARS

## LES CAVIARS FRANCAIS

Prunier Caviar Saint-James	30 g	125.00
	50 g	209.00
	125 g	524.00
	250 g	1'048.00

Prunier Caviar Tradition	30 g	81.00
	50 g	136.00
	125 g	341.00
	250 g	682.00

Caviar House Selection Oscietra	30 g	125.00
	50 g	209.00
	125 g	524.00
	250 g	1'048.00

## LES CAVIARS SUISES

Elevage Oona N° 103	30 g	99.00
	50 g	165.00
	125 g	390.00

Caviar with Life Malossol	25 g	89.00
	45 g	169.00
	110 g	379.00



**SELON STOCK  
OU SUR COMMANDE**  
48 heures à l'avance

Toute l'équipe de la Bouche qui Rit  
se réjouit de votre visite  
et vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année.

*Tous nos vœux pour 2019!*



LA **BOUCHE** QUI **RIT**

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION



[www.bouche-qui-rit.ch](http://www.bouche-qui-rit.ch)

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