LA BOUCHE QUI RIT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION

CATALOGUE
FIN D'ANNÉE 2024

Nouveau
Formules cadeaux, apéritif, fondues & Wagyu

en pages 7 à 10

Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau site internet : **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

COMMENT COMMANDER :

Pour Noël, nous prenons les commandes
du lundi 2 au samedi 21 décembre inclus

Lorsque vous avez fait votre choix, n'hésitez pas à passer commande :

- Auprès de La BOUCHE qui RIT dans laquelle vous souhaitez retirer votre commande
- De préférence en passant en boutique
- Vous recevrez ainsi un ou plusieurs numéro(s) à garder précieusement

COMMENT RETIRER VOTRE COMMANDE :

- Présentez votre ou vos numéro(s) à l'accueil
- Et profitez de nos derniers conseils et suggestions

L'ÉPICERIE

Les Panettones

Balsamico	750 g	41.00
	300 g	27.00
Classico	1 kg	45.00
	500 g	32.00
Limone	1 kg	49.00
	500 g	36.00
Chocolat et poire	500 g	34.00
Grappa	500 g	32.00

Les pains d'épices

Pain d'épices artisanal nature, orange, abricot	100 g	5.90

LES APÉRITIFS

Les pains surprise

En forme de pain de campagne	18 bouchées	la pièce	39.00
	36 bouchées	la pièce	75.00
Mini verrines salées assorties Tartare de saumon fumé Tartare de bœuf aigre-doux Légumes grillés		le lot de 12	54.00
Plateau de flûtes au beurre		250 g	17.50
Mini pâtés		la pièce	3.00
Mini canapés assortis		le lot de 12	48.00
Mini sandwiches assortis		le lot de 12	48.00
Mini croissants au jambon		100 g	7.90
Feuilletés salés, dès 300g		100 g	12.00
Mini verrines sucrées assorties		le lot de 12	54.00

Notre service traiteur est également disponible tout au long de l'année, pour vos événements privés ou d'entreprise.

Nos suggestions sont déclinées au gré des saisons sur notre site internet.

COMMANDE
48 heures à l'avance

Sous réserve de changement de prix novembre 2024

LES ENTRÉES

L'assortiment Balik

selon article

Les entrées chaudes

Caille sans os farcie foie gras, jus Porto	100 g	6.80
Farce vol au vent classique	100 g	4.10
Farce vol au vent royale (ris de veau, sot l'y laisse, chanterelles)	100 g	4.90
Cassolette de cardons aux truffes	la pièce	14.50

Les entrées froides

Cœur de saumon fumé écossais label rouge	100 g	23.00
Saumon fumé écossais	100 g	12.50
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	9.50
Pressé de foie gras sur pain d'épices	la pièce	9.50
Terrine aux morilles	100 g	7.90
Pâté au foie gras du Périgord	100 g	7.90
Demi-queue de langouste	100 g	14.00
Guacamole aux crevettes	la pièce	6.50
Cocktail de crevettes	100 g	5.50

LES FOIES GRAS

Les foies gras frais

Foie gras de canard entier cru	100 g	12.50
Foie gras de canard entier éveiné	100 g	9.90
Foie gras de canard cru (escalopes)	100 g	15.00
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	25.00
Foie gras de canard « au torchon »	la pièce de 300 g	86.00
Foie gras de canard « au torchon »	la pièce de 200 g	61.00
Foie gras d'oie « au torchon »	100 g	37.00
Foie gras d'oie « au torchon »	la pièce de 300 g	126.00
Foie gras d'oie « au torchon »	la pièce de 200 g	88.00
Foie gras d'oie truffé petite section	100 g	45.00

LA BOUTIQUE

(Re)découvrez notre espace « à la pièce » à la Madeleine 10

Sélection de produits artisanaux
Paniers garnis ou coffrets cadeaux
(pain d'épices, panettones, chocolats, etc.)

Vins, bières artisanales et champagnes

LES PLATS CUISINÉS

Les articles en croûte (conseils de cuisson inclus)

Filet Wellington	100 g	8.90
Filet mignon de veau	100 g	9.70
Filet mignon de porc	100 g	6.00
Saucisson vaudois en croûte	100 g	3.90
Tatin aux morilles	la pièce	13.50

Les volailles et viandes cuisinées

Emincé de veau morilles	100 g	9.80
Volaille fermière au vin jaune, morilles	100 g	5.50
Suprême de pintade	100 g	6.50
Suprême de chapon	100 g	6.50
Suprême de poularde	100 g	6.50
Magret de canard à l'orange	100 g	6.50
Souris d'agneau confite sauce BBQ	100 g	4.70
Ragoût de Wagyu suisse	100 g	9.80

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	7.20
Sauce moutarde à l'ancienne	100 g	4.00
Sauce Pinot noir et truffes	100 g	6.00
Sauce vin jaune et morilles	100 g	7.20
Sauce poivre vert	100 g	4.00

NOUVEAU

FORMULES CADEAUX & APÉRITIFS

Nos formules « cadeaux »

L'aspect des coffrets peut légèrement varier

Coffret « apéro »

1 bouteille Féchy 50 cl
1 paquet de Grissini
1 pot de fabrication « à tartiner »
1 pot de légumes pour apéritif

Le coffret : 45.00

Coffret « truffé »

1 bouteille de Champagne 37.5 cl
1 huile d'olive à la truffe
1 paquet de polenta à la truffe
1 pot de champignons à la truffe

Le coffret : 99.00

NOUVEAU
Bons cadeaux dès CHF 20.–

NOUVEAU

FORMULES CADEAUX & APÉRITIFS

Nos formules « apéritif » pour 3 à 5 personnes

L'aspect des plateaux peut légèrement varier

Le Rustique du Pays
(pour 5 personnes)

Viande séchée vaudoise
Jambon cru des Grisons
Saucisson Vaudois cuit
Lard sec du Valais
Fromage Gruyère
Oignons et cornichons

Le plateau : 50.00

Le Trio de rôtis froids
(pour 5 personnes)

Roastbeef de bœuf
Longe de veau
Rôti de poitrine de dinde
Sauce tartare maison

Le plateau : 60.00

NOUVEAU CONDITIONNEMENT « PROTECTEUR »

Sous atmosphère contrôlée pour une apparence et une qualité intactes pendant 5 jours, sans surcoût.

Profitez d'une découpe au couteau qui se conservera parfaitement dans votre réfrigérateur jusqu'au moment de dresser votre table de fête.

Nos conditionnements par 250 g et 500 g vous permettent de composer facilement votre fondue, en comptant 250 g par personne au total.

Boeuf (CHF 85/kg)	250 g	21.25	500 g	42.50
Veau (CHF 95/kg)	250 g	23.75	500 g	47.50
Cheval (CHF 70/kg)	250 g	17.50	500 g	35.00
Poulet (CHF 45/kg)	250 g	11.25	500 g	22.50
Wagyu suisse (shabu-shabu) surgelé, à plat			500 g	80.00

BŒUF WAGYU OFFRES SPÉCIALES

En plus de notre bœuf Wagyu élevé en Suisse et valorisé entièrement* :

Steak haché 100% Wagyu	100 g	8.00
Kit burger avec recette	pièce	15.00
Fondue shabu-shabu	100 g	16.00
Kit Fondue shabu-shabu pour 4 avec bouillon	1 kg	160.00
Viande séchée	100 g	29.90
Pièces nobles à griller	selon prix du marché	

**Et surgelé avec une technologie de pointe pour une conservation intacte*

Nous vous proposons **des appellations primées au meilleur prix du marché de détail** grâce à l'importation en direct :

Bœuf Wagyu japonais A4 & A5, appellations primées

Entrecôte & Ribeye	100 g	29.90
Filet paré	100 g	39.00
Viande séchée (secreto)	100 g	39.00

Bœuf Wagyu australien, BMS 9+

T-Bone	100g	~~28.00~~	14.00
Entrecôte	100g	~~38.00~~	29.90

Et des packs exclusifs pour comparer notre Wagyu suisse et l'original du Japon

Pack premium 2kg	150/kg	300.00
Pack premium 4kg	125/kg	500.00

Attention : stocks limités, précommandes recommandées

Consultez nos offres en temps réel sur notre site internet

LES VIANDES

Bœuf

Entrecôte Simmental	Suisse	100 g	8.90
Filet Simmental	Suisse	100 g	11.00
Entrecôte	Irlande	100 g	8.90
Cœur de filet	Irlande	100 g	15.00
Filet de bison	Canada	100 g	16.80
T-Bone Simmental 30 à 90 jours	Suisse	100 g	8.40
Côte Simmental 30 à 90 jours	Suisse	100 g	7.90

OFFRE SPÉCIALE

JUSQU'À -34% SUR LES VIANDES D'EXCEPTION

Le TOP 1% des viandes parmi les appellations les plus réputées :
Galice (Espagne), SWAMI (Suède), Jersey (Danemark), Fassona Piémontaise (Italie), Black Pearl (Pologne) et autres pépites selon les arrivages...

Maturées 4 à 8 semaines et apprêtées pour vos cuissons.

CHF 99/kg *(au lieu de CHF 129 à CHF 150)*

Grâce à notre nouveau statut de Bouchers Sélectionneurs & Importateurs d'appellations et de savoir-faire d'exception du monde entier.

NOTRE PHILOSOPHIE DUALE

Proposer de la viande suisse de qualité toute l'année grâce à nos partenariats régionaux.

Tout en partant à la découverte (avec vous) d'appellations et de savoir-faire d'exception du monde entier.

Suivez nos aventures
de bouchers sélectionneurs
(La BOUCHE qui RIT)
sur les réseaux sociaux.

LES VIANDES

Veau

Filet mignon	Suisse	100 g	13.00
Filet	Suisse	100 g	9.90
Côte	Suisse	100 g	7.70
Rack	Suisse	100 g	9.00

Porc

Filet mignon fermier	Suisse	100 g	6.60
Couronne de côtelettes fermières	Suisse	100 g	4.80
Cochon de lait entier (5 à 12kg)	Suisse	100 g	3.10
Rack Pata Negra	Espagne	100 g	9.50
Filet mignon Pata Negra	Espagne	100 g	11.00

Agneau

Épaule	Sisteron	100 g	4.80
Gigot	Sisteron	100 g	5.95
Souris d'Agneau	Sisteron	100 g	4.80
Côtelettes	Sisteron	100 g	8.30
Filet d'agneau roulé	Sisteron	100 g	9.30

Agneau de lait

Gigot d'agneau de lait	Sisteron	100 g	6.95
Gigot d'agneau de lait	Pyrénées	100 g	7.95
Cuissot de cabri	Sur commande	100 g	9.20

LES VOLAILLES

Les dindes

Dindes fermières du Pays prêtes à cuire	3,5 à 12,0 kg	le kg 30.00
Dindes de Bresse effilées	3,2 à 4,0 kg	le kg 43.00

Les chapons

Chapons de Bresse AOC effilés roulés	3,5 à 4,0 kg	le kg 85.00
Chapons fermiers des Landes prêts à cuire	3,0 à 3,3 kg	le kg 35.00
Mini-Chapons des Landes prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	le kg 39.00
Suprêmes de Chapons des Landes	350 à 450 g	le kg 50.00

Les poulardes

Poulardes de Bresse effilées roulées	2,0 à 2,2 kg	le kg 67.00
Poulardes de Bresse effilées	2,0 à 2,2 kg	le kg 43.00
Suprêmes de Poulardes des Landes	280 à 300 g	le kg 50.00

Les poulets et coquelets

Poulets de Bresse AOC prêts à cuire	1,2 à 1,5 kg	le kg 42.00
Poulets fermiers blancs prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	le kg 26.00
Poulets fermiers maïs prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	le kg 26.00
Poulets français Bio prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	le kg 32.00
Poulets 100 jours prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	le kg 26.00
Coquelets maïs prêts à cuire	450-550 g	le kg 26.00
Coquelets blancs prêts à cuire	450-550 g	le kg 26.00
Pigeons de Bresse effilés	500-600 g	le kg 52.00

Suite →

LES VOLAILLES

Les pintades

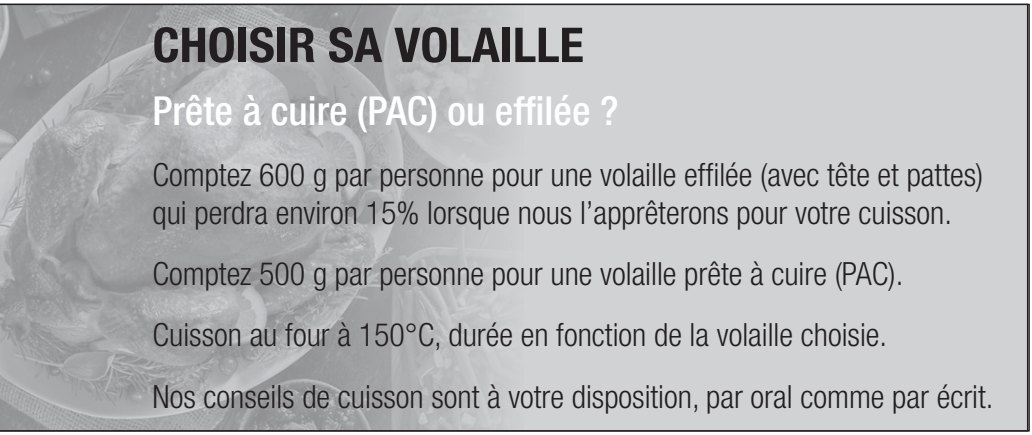
Chapons de pintades des Landes effilés	1,7 à 2,0 kg	le kg 45.00
Pintades de Bresse effilées	1,5 à 2,2 kg	le kg 45.00
Suprêmes de Pintades des Landes	200-300 g	le kg 50.00

Les canards

Canards de France prêts à cuire	2,8 à 3 kg	le kg 29.00
Canettes de Bresse effilées	1,8 à 2,2 kg	le kg 29.00
Magrets de canard des Landes	300-380 g	le kg 52.00

Les cailles

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



CHOISIR SA VOLAILLE

Prête à cuire (PAC) ou effilée ?

Comptez 600 g par personne pour une volaille effilée (avec tête et pattes) qui perdra environ 15% lorsque nous l'apprêterons pour votre cuisson.

Comptez 500 g par personne pour une volaille prête à cuire (PAC).

Cuisson au four à 150°C, durée en fonction de la volaille choisie.

Nos conseils de cuisson sont à votre disposition, par oral comme par écrit.

LES CAVIARS

Oscietre suisse	20 g	67.00	50 g	162.00
	30 g	99.00	100 g	310.00
Baeri français	20 g	58.00	50 g	137.00
	30 g	84.00	100 g	265.00
Oscietre Goldengrey bulgare	20 g	79.00	50 g	189.00
	30 g	115.00	100 g	368.00
Oscietre Goldengrey uruguayen	20 g	79.00	50 g	189.00
	30 g	115.00	100 g	368.00
Grey Beluga iranien	20 g	144.00		
	30 g	214.00		
	50 g	368.00		

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'agréables fêtes de fin d'année.

Tous nos vœux pour 2025 !

Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau site internet : **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