

LA BOUCHE-RIT CH.

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION



Nouveau
Wellington, apéritif, fondues & Wagyu

en pages 7 à 10

*Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau
site internet: www.bouche-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 1^{er} au samedi 20 décembre inclus

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

- Auprès de La BOUCHE-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

Classique	500 g	33.00
	1 kg	36.00
Limone	500 g	33.00
Chocolat et poire	750 g	36.00
Marron glacé	500 g	35.00
Chocolat	500 g	35.00
Offella	500 g	33.00
Balsamique	750 g	42.00

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

le lot de 15 60.00

Mousse de saumon fumé

Tartare de bœuf aigre-doux

Saladine hivernal

Guacamole langoustine

Mousseline de chèvre



Plateau de flûtes au beurre

250 g 17.50

Mini pâtés

la pièce 3.00

Mini sandwiches assortis

le lot de 12 48.00

Mini croissants au jambon

100 g 7.90

Mini verrines sucrées assorties

le lot de 15 65.00



LES ENTRÉES

Les entrées chaudes

Farce vol au vent classique	100 g	4.30
Farce vol au vent royale (ris de veau, sot l'y laisse, chanterelles)	100 g	5.00
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
Terrine aux morilles	100 g	7.90
Pâté au foie gras du Périgord	100 g	8.10
Demi-queue de langouste	100 g	14.00
Guacamole aux crevettes	la pièce	6.50
Cocktail de crevettes	100 g	5.50
Houmous de betterave	la pièce	5.00
Pressé de foie gras sur pain d'épices	la pièce	9.50



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 (escalope)	100 g	15.00
Foie gras d'oie cru (sur commande)		Prix du jour

Les foies gras entiers cuits

Foie gras de canard maison figues	100 g	22.00
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 volailles et viandes cuisinées

Émincé de veau morilles	100 g	9.80
Volaille fermière au vin jaune, morilles	100 g	6.00
Suprême de pintade	100 g	6.50
Suprême de chapon	100 g	6.50
Suprême de poularde	100 g	6.50
Blanquette de veau	100 g	5.50
Souris d'agneau confite sauce BBQ	100 g	5.00

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	7.50
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	7.50
Sauce poivre vert	100 g	4.00



NOS ARTICLES EN CROÛTE

Comment choisir ?

- 1) **Quelle viande :** bœuf, veau, porc, saucisson vaudois
- 2) **Combien par personne :** 300 gr fini par personne pour un plat ou une tatin en entrée

Les articles en croûte

(conseils de cuisson inclus avec votre commande !)

Filet Wellington	100 g	9.90
Filet mignon de veau	100 g	9.90
Filet mignon de porc	100 g	6.40
Saucisson vaudois en croûte	100 g	4.20
Tatin aux morilles	la pièce	13.50



Nos conseils d'accompagnement

Cassolette de cardons	la pièce	14.50
Légumes du marché	100g	2.80
Sauce pinot noir	100g	6.00
Sauce morille	100g	7.50

FORMULES 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 : 60.00



L'assortiment Balik
Pour un apéritif d'exception !
Cœur de saumon fumé
Tranches de saumon fumé
Caviar
Prix sur demande !

FONDUES DE VIANDE

L'incontournable des fêtes !

Savourez une viande découpée au couteau avec soin, idéale pour vos fondues **chinoise, bressane, bourguignonne**, vos **glariades** ou même vos **charbonnades** !

Laissez-nous tout préparer pour vous : votre plateau festif déjà dressé à récupérer en toute simplicité !

Les viandes

Bœuf	100 g	8.70
Veau	100 g	9.70
Cheval	100 g	7.40
Poulet	100 g	4.50
Agneau	100 g	6.90
Porc	100 g	4.70
Dinde	100 g	3.90
Glariade	100 g	8.70
Bressane	100 g	4.50
Wagyu suisse (shabu-shabu)		
en portion de 250 g	La pièce	40.00

Et les accompagnements

Petit carrousel de sauce	14.00
Grand carrousel de sauce	19.00
Huile de pépin de raisin	24.50
Bouillon lyophilisé	5.50
Champignons chinois	3.00

ET BIEN PLUS ENCORE !

Laissez-vous inspirer par nos suggestions gourmandes et faites-vous conseiller en boutique pour choisir des pièces ou des découpes spéciales, parfaitement adaptées à vos envies de fête.



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 5 personnes avec bouillon	1 kg	160.00
Viande séchée Wagyu Suisse	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

Et des packs exclusifs

Pack premium pour deux personnes	Pièce	99.00
<i>(Viande séchée de wagyu, deux burgers de wagyu suisse et des entrecôtes de wagyu pour deux)</i>		



Sous réserve de changement de prix novembre 2025

LES VIANDES

Bœuf

Entrecôte Simmental	Suisse	100 g	9.20
Filet Simmental	Suisse	100 g	11.30
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	8.50
Côte Simmental 30 à 90 jours	Suisse	100 g	8.00



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-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	9.20

Porc

Filet mignon fermier	Suisse	100 g	6.90
Couronne de côtelettes fermières	Suisse	100 g	5.00
Cochon de lait entier (5 à 12kg)	Suisse	100 g	3.10
Rack Pata Negra	Espagne	100 g	9.90
Filet mignon Pata Negra	Espagne	100 g	11.50

Agneau

Épaule	Sisteron	100 g	4.90
Gigot	Sisteron	100 g	5.95
Souris d'Agneau	Sisteron	100 g	4.90
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	9.90

LES VOLAILLES

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 dindes

Dindes fermières du Pays prêtes à cuire	3,5 à 12,0 kg	100 g	3.20
Dindes de Bresse effilées	3,2 à 4,0 kg	100 g	4.70

Les chapons

Chapons de Bresse AOC effilés roulés	3,5 à 4,0 kg	100 g	8.50
Chapons fermiers des Landes prêts à cuire	3,0 à 3,3 kg	100 g	3.50
Mini-Chapons des Landes prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	100 g	3.90
Suprêmes de Chapons des Landes	350 à 450 g	100 g	5.00

Les poulardes

Poulardes de Bresse effilées roulées	2,0 à 2,2 kg	100 g	6.70
Poulardes de Bresse effilées	2,0 à 2,2 kg	100 g	4.30
Suprêmes de Poulardes des Landes	280 à 300 g	100 g	5.00

Suite →

LES VOLAILLES

Les poulets et coquelets

Poulets de Bresse AOC prêts à cuire	1,2 à 1,5 kg	100 g	4.20
Poulets fermiers blancs prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	100 g	2.60
Poulets fermiers maïs prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	100 g	2.60
Poulets français Bio prêts à cuire	1,5 à 1,6 kg	100 g	3.20
Poulets 100 jours prêts à cuire	2,0 à 2,2 kg	100 g	2.60
Coquelets maïs prêts à cuire	450-550 g	100 g	2.60
Coquelets blancs prêts à cuire	450-550 g	100 g	2.60
Pigeons de Bresse effilés	500-600 g	100 g	5.20

Les pintades

Chapons de pintades des Landes effilés	1,7 à 2,0 kg	100 g	4.50
Pintades de Bresse effilées	1,5 à 2,2 kg	100 g	4.50
Suprêmes de Pintades des Landes	200-300 g	100 g	5.00

Les canards

Canards de France prêts à cuire	2,8 à 3,0 kg	100 g	2.90
Canettes de Bresse effilées	1,8 à 2,2 kg	100 g	2.90
Magrets de canard des Landes	300-380 g	100 g	5.20

Les cailles

Cailles avec os		100 g	2.80
Cailles sans os		100 g	6.50
Cailles farcies		100 g	6.50
<i>raisins, épinards, figues, foie gras ou champignons</i>			

LES CAVIARS

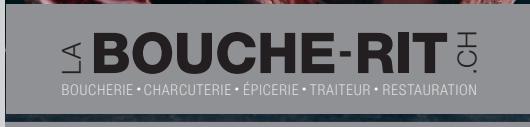
Prunier Osciètre classique	20 g	51.00	50 g	128.00
	30 g	76.00		125 g 320.00
Caviar français by Prunier Bae	20 g	44.00	50 g	110.00
	30 g	66.00		125 g 275.00
Sélection caviar house Qiandao	20 g	60.00	50 g	150.00
	30 g	90.00		125 g 375.00
Prunier Osciètre supérieur	20 g	98.00	50 g	245.00
	30 g	147.00		125 g 612.00
Sélection caviar house Kaluga	20 g	136.00		
	30 g	204.00		
	50 g	340.00		

LES TRUFFES

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

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

Tous nos vœux pour 2026!



*Notre catalogue s'anime sous vos yeux sur notre nouveau
site internet : www.bouche-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