Catalogue fin d'année 2026

LA BOUCHE-RIT CH

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • EPICERIE • TRAITEUR • RESTAURATION

COMMENT COMMANDER?

Les commandes de Noël seront prises du lundi 30 novembre au mardi 22 décembre inclus.

- Passez votre commande auprès du magasin où vous souhaitez la retirer, par téléphone ou en boutique.
- Un ou plusieurs numéros vous seront remis. Conservez-les précieusement (ou photographiez-les).
- Le jour du retrait, présentez simplement votre ou vos numéros à l'accueil.



SOMMAIRE

Les apéritifs	p. **4**
Les caviars et les truffes	p. **5**
Les entrées	p. **6**
Les foies gras	p. **7**
Les viandes	p. **8**
Les fondues	p. **14**
Les croûtes	p. **15**
Les plats cuisinés	p. **16**
Les sauces & accompagnements	p. **16**
Les desserts	p. **17**
Les coffrets cadeaux	p. **18**
Nos restaurants & services traiteur	p. **19**

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

LES APÉRITIFS



Le plateau rustique du pays (pour 5 personnes)		**60.00**
Les pains surprises	18 bouchées	**39.00**
	36 bouchées	**75.00**
L'assortiment Balik (cœur et tranches de saumon fumé, caviar)		**prix sur demande**
Plateau de flûtes au beurre	250 g	**17.50**
Mini pâtés	la pièce	**3.00**
Mini croissants au jambon	100 g	**7.90**
Mini verrines salées assorties	le lot de 15	**60.00**



Tartare de bœuf aigre-doux
Mousse de sérac, pesto de tomates séchées
Saladine hivernale
Mousse de saumon fumé
Guacamole à la langoustine

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

CAVIAR



Caviar Casparian Oscietre *Chine*	30 g 50 g 125 g	**60.00** **100.00** **250.00**
Caviar Casparian Golden Imperial *Chine*	30 g 50 g 125 g	**75.00** **125.00** **312.50**
Caviar Sturia D'Aquitaine Baerii Vintage *France*	30 g 50 g 125 g	**80.00** **130.00** **320.00**

Découvrez les détails de ces caviars en scannant le QR code.

TRUFFE

Truffe noire du Périgord (France)	**prix du marché**
Truffe blanche d'Alba (Italie)	**prix du marché**



Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

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 à la truffe	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 100 g	**9.50**
Tartare de saumon aux agrumes	la pièce 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**



FOIE 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 marché**

Les foies gras entiers cuits

Foie gras de canard maison aux 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**
	200 g	**61.00**
	300 g	**86.00**
Foie gras d'oie « au torchon »	100 g	**37.00**
	200 g	**88.00**
	300 g	**126.00**
Foie gras d'oie truffé petite section	100 g	**45.00**



LES VIANDES

Bœuf

Entrecôte Simmental *Suisse*	100 g	**9.40**
Filet Simmental *Suisse*	100 g	**11.50**
Entrecôte *Irlande*	100 g	**9.20**
Cœur de filet *Irlande*	100 g	**15.00**
Filet de bison *Canada*	100 g	**16.80**
T-Bone Simmental 30 à 90 jours de maturation *Suisse*	100 g	**8.60**
Côte Simmental 30 à 90 jours de maturation *Suisse*	100 g	**8.20**

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**

ET BIEN PLUS ENCORE!

Suivez nos aventures de bouchers sélectionneurs sur les réseaux sociaux **@bouche_rit.ch**





Porc

Filet mignon fermier *Suisse*	100 g	**6.90**
Couronne de côtelettes fermières *Suisse*	100 g	**5.00**
Cochon de lait entier (5 à 12 kg) *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**

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.



BŒUF WAGYU

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 personnes avec bouillon	1 kg	**160.00**
Viande séchée Wagyu *Suisse*	100 g	**29.90**

Retrouvez notre Wagyu aussi au Flon chez La BOUCHE RIT StreetFood
Venez déguster notre burger signature…
Rue du Port-Franc 8, 1003 Lausanne Flon

Les offres spéciales

Bœuf Wagyu suisse

Entrecôte	détail	299/kg	**dès 1 kg**	**199/kg**
Côte de bœuf	détail	280/kg	**offre de Noël**	**140/kg**
Filet	détail	390/kg	**dès 1 kg**	**290/kg**

Bœuf Wagyu japonais A4 & A5

*A*ppellations primées au meilleur prix du marché de détail grâce à notre importation en direct

Entrecôte	détail	299/kg	**dès 1 kg**	**199/kg**
Ribeye	détail	299/kg	**dès 1 kg**	**199/kg**
Filet	détail	390/kg	**dès 1 kg**	**290/kg**



LES VOLAILLES

CHOISIR SA VOLAILLE

Effilée ou prête à cuire (PAC) ?
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).

Les dindes

Dindes fermières *du Pays* (PAC)	de 3,5 à 12,0 kg	100 g	**3.20**
Dindes *de Bresse* effilées	de 3,2 à 4,0 kg	100 g	**4.90**

Les chapons

Chapons *de Bresse* AOC effilés roulés	de 3,5 à 4,0 kg	100 g	**8.50**
Chapons fermiers *des Landes* (PAC)	de 3,0 à 3,3 kg	100 g	**3.60**
Mini-chapons *des Landes* (PAC)	de 2,0 à 2,2 kg	100 g	**4.00**
Suprêmes de Chapons *des Landes*	de 350 à 450 g	100 g	**5.00**

CUISSON

Cuisson au four à 150 °C. Durée selon la volaille choisie.
Nos conseils de cuisson sont à votre disposition, par oral comme par écrit

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

Les pintades

Chapons de pintades *des Landes* effilés	de 1,7 à 2,0 kg	100 g	**4.50**
Pintades *de Bresse* effilées	de 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* (PAC)	de 2,8 à 3,0 kg	100 g	**3.00**
Canettes *de Bresse* effilées	de 1,8 à 2,2 kg	100 g	**3.00**
Magrets de canard *des Landes*	300-380 g	100 g	**5.20**



Les cailles

Cailles avec os	100 g	**3.00**
Cailles sans os	100 g	**6.50**
Cailles farcies (raisins, épinards, figues, foie gras ou champignons)	100 g	**6.50**

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

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	**4.50**
Suprêmes de Poulardes *des Landes*	280 à 300 g	100 g	**5.00**

Les poulets et coquelets

Poulets *de Bresse* AOC (PAC)	de 1,2 à 1,5 kg	100 g	**4.20**
Poulets fermiers blancs (PAC)	de 1,5 à 1,6 kg	100 g	**2.70**
Poulets fermiers maïs (PAC)	de 1,5 à 1,6 kg	100 g	**2.70**
Poulets *français* Bio (PAC)	de 1,5 à 1,6 kg	100 g	**3.30**
Poulets 100 jours (PAC)	de 2,0 à 2,2 kg	100 g	**2.70**
Coquelets maïs (PAC)	450-550 g	100 g	**2.70**
Coquelets blancs (PAC)	450-550 g	100 g	**2.70**
Pigeons *de Bresse* effilés	500-600 g	100 g	**5.20**



Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

FONDUES DE VIANDE

L'incontournable des fêtes !

Savourez une viande découpée au couteau avec soin, idéale pour vos fondues chinoises, bressanes, bourguignonnes, 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	**9.00**
Veau	100 g	**10.00**
Cheval	100 g	**7.50**
Poulet	100 g	**4.70**
Agneau	100 g	**7.50**
Porc	100 g	**4.90**
Dinde	100 g	**4.50**
Glariade	100 g	**9.00**
Bressane	100 g	**4.70**
Wagyu suisse (shabu-shabu)	250 g	**40.00**

Les accompagnements

Petit carrousel de sauces	**14.50**
Grand carrousel de sauces	**19.50**
Huile de pépins de raisin	**24.50**
Bouillon lyophilisé	**5.50**
Champignons chinois	**3.00**

Nos conseils pour bien choisir

Quantité : comptez environ 250 g par personne.
Variété : privilégiez 2 à 3 choix de viandes maximum pour une sélection équilibrée et adaptée à vos convives.



LES ARTICLES EN CROÛTE

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	100 g	**2.80**
Sauce pinot noir	100 g	**6.00**
Sauce morilles	100 g	**7.50**

CHOISIR SA VIANDE EN CROÛTE

Quelle viande ? Bœuf, veau, porc ou saucisson vaudois
Combien par personne ? 300 g de produit fini par personne pour un plat ou une tarte tatin en entrée
(conseils de cuisson inclus avec votre commande)



LES PLATS CUISINÉS

Les volailles et viandes cuisinées

Émincé de veau aux 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	**4.50**
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**

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

LES DESSERTS

Les panettones



Classique	500 g	**25.00**
	1 kg	**35.00**
Limone	500 g	**29.00**
Chocolat et poire	750 g	**39.50**
Marron glacé	500 g	**30.00**
Chocolat	500 g	**29.00**
Offella	500 g	**29.00**
Balsamique	750 g	**45.00**

Pain d’épices artisanal nature, orange, abricot	100 g	**5.90**
Tiramisu	1 kg	**60.00**
Mini verrines sucrées assorties	le lot de 15	**65.00**

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

COFFRETS CADEAUX



Repas à deux

1 bouteille de Garanoir,
500 g de spaghettis artisanaux,
Pesto rosso,
Pesto genovese **40.00**



Apéro entre amis

2 bières du Jorat,
Terrine de chez Denis,
Tapenade,
Mini focaccia **45.00**



Détente et douceur

Confiture Audresy à l'ancienne,
Sirop de Lilan,
Confiture corse,
Thé de Lilan **45.00**

Prix indicatifs – sous réserve de modifications.
Novembre 2026.

NOUS CUISINONS POUR VOUS !

La table d'hôtes

Dès 4 personnes, sur réservation
Menu à choix
Tous les midis

Rue de la Madeleine 10,
Lausanne Riponne





Street food

Notre restaurant
de restauration rapide
7/7 non-stop

Rue du Port-Franc 8,
Lausanne Flon



Service traiteur

Sur mesure
Foodtruck, grillades,
apéritifs...

Parlons de vos envies !




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

Tous nos vœux pour 2027








Rue de la Madeleine 10 CH-1003 Lausanne 021 311 95 95
Avenue de Béthusy 88 CH-1012 Lausanne 021 652 44 91