

Le Chalet Gourmand



BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Carte traiteur

POUR VOS ENTREES

PLATEAU VALAISAN

Assiette de charcuteries et fromages valaisans incontournables (100 g par pers.)

100gr.
12.-

TARTARE DE BOEUF RACE LOCALE

Tartare de bœuf race d'hérens, moutarde, worcester, huile d'olive, jus de citron, cornichons, oignon, sel, poivre, persil, tabasco

100gr.
7.-

CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de bœuf avec roquette, fromage local, vinaigre balsamique, huile d'olive, sel, poivre

100gr.
7.-

TERRINES

TERRINE DE CAMPAGNE

Terrine campagnarde de notre boucher à l'abricot et au vin Johannisberg

100gr.
6.-

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras de canard Terrine des Landes, cognac, porto, vin doux, sucre, sel, poivre

100gr.
28.-

ENTREES POISSONS

GRAVLAX DE SAUMON

Trio de saumon - gin, café, betterave
Saumon, aneth, sel, poivre, sucre

100gr.
9.90

SAUMON FUME MAISON

Saumon fumé traditionnel au feu de bois
saumon, whisky, citron, sel, poivre, épices

100gr.
9.90

CAVIAR DE LA MAISON PETROSSIAN

Sur demande, nous pouvons travailler n'importe quel poisson en gravelax, en tartare, en ceviche ou même en carpaccio.

COCKTAIL-APERITIF

Notre équipe expérimentée en cuisine se propose de vous préparer tout type de canapés et de cocktails sur mesure.

N'hésitez pas à nous contacter et nous vous proposerons une sélection de mets de saison et adaptée à vos attentes.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

Le Chalet Gourmand

BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Le plaisir est dans le partage!

FRUITS DE MER

HUÎTRES

Huîtres fraîches ouvertes (autres variétés sur commande)

Pièce

PATTES DE CRABE ROYAL

Crabe royal

100gr.

24.-

HOMARD

CANADIEN OU BRETON
LOBSTER PRICE OF THE DAY

GAMBAS

Crevettes tigrées

100gr.

7.50

TRUFFES FRAÎCHES

TRUFFE NOIRE

Tuber Mélanosporum

Pdj.

TRUFFE BLANCHE

Tuber Magnatum Pico

Pdj.

VOLAILLES / POULTRY

DINDE / TURKEY / IPS

Dinde crue

35.- le kg.

Dinde rôtie

42.- le kg.

Dinde rôtie farce veau et/ ou
pomme, marrons, pistaches

45.-le kg.

CHAPON FERMIER

Chapon fermier 2.2/3.3 kg. cru

42.- le kg.

Chapon fermier 2.2/3.3 kg. cuit

49.-le kg.

CHAPON DE BRESSE

Chapon Bresse s/ présentoir cru

100.- le kg.

Chapon Bresse s/ présentoir cuit

110.-le kg.

CHAPON DE PINTADE EFFILE

Chapon pintade cru

60.- le kg.

Chapon pintade cuit

65.-le kg.

OIE FERMIERE

Oie fermière crue

55.- le kg.

Oie fermière cuite

59.-le kg.

CANARD & CANETTE

Canard & canette cru

42.- le kg.

Canard & canette cuit

49.-le kg.

PINTADE

Pintade crue

34.- le kg.

Pintade cuite

39.-le kg.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

Le Chalet Gourmand



BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Le plaisir est dans le partage!

VIANDES

BOEUF WELLINGTON

Champignon, foie gras, porc, veau, cognac, oeuf, beurre, farine, margarine, huile de tournesol, sel, poivre, cognac, truffe

100gr.
13.-

PIECE DE VEAU

Pièce de veau cuite à basse température marinée à la petite arvine, miel de Bagnes et romarin

100gr.
9.90

VITELLO TONATO

Pièce de veau rôtie puis tranchée finement et agrémentée d'une délicate sauce au thon

100gr.
9.-

PLATS MIJOTES

POULET AUX MORILLES

Poulet à la crème de morilles, fond de veau, cognac, sel, poivre

100gr.
4.90

RISOTTO AUX CEPES

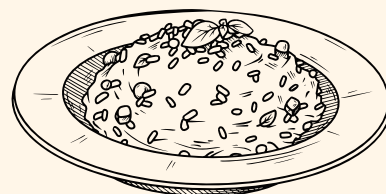
Risotto aux cèpes
Riz, bouillon de légumes, beurre, cèpes, crème, fromage, sel, poivre

100gr.
4.00

RISOTTO TRUFFE BLANCHE

Riz, légumes, bouillon, beurre, huile de truffe blanche, crème, fromage, sel, poivre

100gr.
7.00



Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

Le Chalet Gourmand

★★★★★

BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Le plaisir est dans le partage!

SAUCES MAISON

BOLOGNAISE

Bœuf, tomates, épices, maïzena sans gluten, sel, poivre, herbes italiennes, origan

100gr.
2.90

CHANTERELLES

Chanterelle, huile de colza, vin blanc, crème, beurre, maïzena, sel, poivre, jus de citron

100gr.
6.50

MORILLES

Morilles, huile de colza, vin blanc, échalote, crème, beurre, maïzena, sel, poivre, jus de citron

100gr.
8.50

TRUFFE NOIRE

Truffe noire, beurre, cognac, fond de veau, sel, poivre

100gr.
9.-



GARTINURES

RATATOUILLE

Aubergines, tomates, courgettes, poivrons, sel, poivre, huile d'olive, herbes.

100gr.
3.50

GRATIN DAUPHINOIS

Pomme-de-terre, beurre, crème, sel, poivre, ail, muscade, fromage

100gr.
2.80

FAGOTS DE HARICOTS

Fagots de haricots verts lardés

pièce
2.50



Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.

Le Chalet Gourmand

★★★★★

BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Le plaisir est dans le partage!

FROMAGES

BRIE A LA TRUFFE NOIRE
Fromage Brie à la crème et à la truffe noire

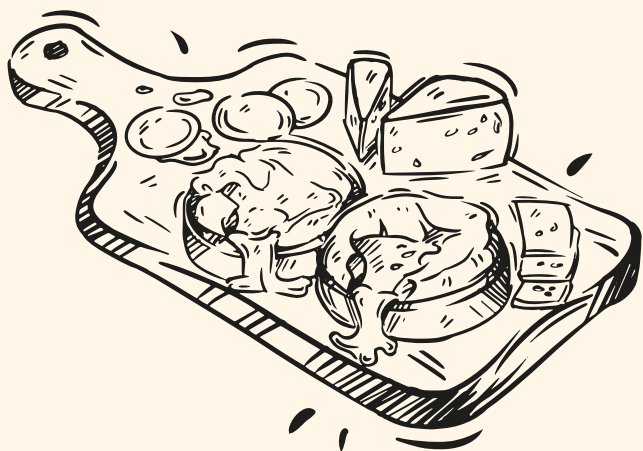
100gr.
12.50

FROMAGES D'ENTREMONT
Fromages d'Entremont assortis et affinés
par nos soins

Prix
selon
choix

PLATEAU DE FROMAGES
Nous préparons votre plateau de fromages
Prix selon la sélection

Prix
selon
choix



VINS

UNE LARGE SELECTION DE
VINS EST A DISPOSITION EN
BOUTIQUE

COORDONNES

LE CHALET GOURMAND
PLACE CENTRALE 2
1936 VERBIER

WWW.LECHALETGOURMAND.CH

INFO@LECHALETGOURMAND.CH

+41 27 771 19 46

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST À
VOTRE SERVICE!

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande.