

Le Chalet Gourmand

★★★★★

BOUCHERIE | TRAITEUR | VIN | ÉPICERIE FINE



Carte traiteur

COCKTAIL-APERITIF

TARTARE DE VEAU

Veau du pays, huile de noisettes,
échalotes, vieux fromage, herbes du St-
Bernard, moutarde ancienne, tabasco

100gr. 7.-

50gr. 4.-

VEAL TARTAR OF VALAIS

Swiss Veal, hazelnut oil, shallot, old
cheese, St-Bernard herbs, mustard,
tabasco

100gr. 7.-

50gr. 4.-

CEVICHE DORADE & LOUP

Dorade, loup de mer, huile d'olive, jus de
citron, fruits de la passion, moutarde,
vodka, aneth, sel, poivre

100gr. 8.-

50gr. 4.-

CEVICHE OF SEA BREEM AND SEA BASS

Sea bass, sea bream, passion fruit, olive
oil, lemon juice, mustard, vodka, dill, salt,
pepper

100gr. 8.-

50gr. 4.-

GRAVLAX & TRUFFE NOIRE

Saumon gravlax, mascarpone, huile de
truffe, truffe noire, sucre, aneth, sel,
poivre, gin

100gr. 8.-

50gr. 4.-

GRAVLAX & BLACK TRUFFLE

Gravlax salmon, mascarpone, truffe and
truffle oil, dill, sugar, salt, pepper, gin

100gr. 8.-

50gr. 4.-

POUR VOS ENTREES

PLATEAU VALAISAN

The essentiel Valaisan charcuteries and
cheese Platter (100gr. p. pers.)

100gr.

12.-

TARTARE DE BOEUF RACE LOCALE

Local Race of Hérens beef tartar, beef,
mustard, worcester, olive oil, lemon juice,
pickles, onion, salt, pepper, persil, tabasco

100gr.

7.-

CARPACCIO DE BOEUF

Beef carpaccio with rucola, local cheese,
balsamique, olive oil, salt, pepper

100gr.

7.-

TERRINES

TERRINE DE CAMPAGNE

Country Terrine of our butcher with
apricot and johannisberg wine

100gr.

6.-

TERRINE DE FOIE GRAS

Duck foie gras Terrine of the Landes,
cognac, porto, sweet wine, sugar, salt,
pepper

100gr.

28.-

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!

ENTREES POISSONS

GRAVLAX DE SAUMON 100gr.
Trio of salmon - gin , coffee, beet 9.90
Salmon, dill, salt, pepper, sugar

SAUMON FUME MAISON 100gr.
Traditional wood-fired smoked salmon 9.90
salmon, whisky, lemon, salt, pepper, spices

SAUMON EN BELLEVUE 100gr.
Salmon in Bellevue. Cooked salmon 7.50
without bone, olive oil, dill, salt, pepper

TARTARE DE THON ORIENTALE 100gr.
Red Tuna tartar orientale style, sesame 14.50
oil, lime, coriander, sel, poivre

POISSON FRAIS
Fresh fish , filet de dorade, de loup de
mer, dos de cabillaud, bar de ligne, turbot
sauvage, coeur de thon, sole, rouget....

SELECTION DE CAVIAR
Caviar Perse de la maison Golestan
La légende de la Mer Caspienne
Beluga, Ossetra, Sevruga, Baerii

FRUITS DE MER

HUÎTRES
Fresh oyster opened (other kind on order) Pièce

PATTES DE CRABE ROYAL 100gr.
King crab 24.-

HOMARD
CANADIEN OU BRETON
LOBSTER PRICE OF THE DAY

GAMBAS 100gr.
Tiger prawns 7.50

TRUFFES FRAÎCHES

TRUFFE NOIRE
Tuber Mélanosporum Pdj.

TRUFFE BLANCHE
Tuber Magnatum Pico Pdj.

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!

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.- kg.
Chapon Bresse s/ présentoir cuit 110.- kg.

CHAPON DE PINTADE EFFILE

Chapon pintade cru 60.- kg.
Chapon pintade cuit 65.- 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.

VOLAILLES / POULTRY

PINTADE

Pintade crue 34.- le kg.
Pintade cuite 39.- le kg.

CAILLES ENV. 200GR.

Caille crues 35.- le kg.
Caille cuite 39.- le kg.
Caille désossée crue 70.- le kg.
Caille désossée cuite 75.- le kg.

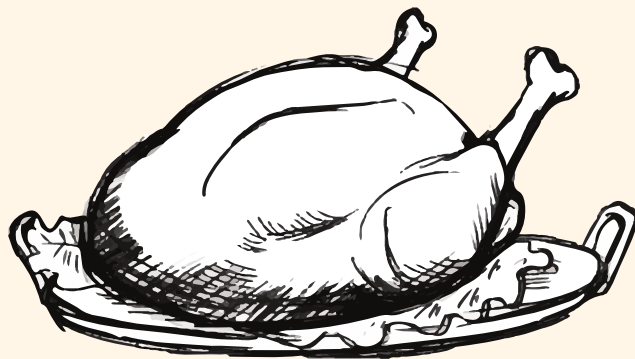
PIGEON

Pigeon cru 55.- le kg.
Pigeons cuit 59.- le kg.

COQUELET ENV. 500GR.

Coquelet cru 25.- le kg.
Coquelet cuit 29.- le kg.

Avec farce de veau 42.- le kg.
Avec farce de veau + truffe 55.- 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 - MEAT

BOEUF WELLINGTON

Beef Wellington wrapped in mushroom and foie gras

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

100gr.
13.-

GIGOT D'AGNEAU

Leg of lamb from Verbier in a hay crust
Gigot d'agneau de Verbier en croûte de foin. Pâte à pain paysan, sel, poivre, thym, ail, épices, huile d'olive, foin

100gr.
7.-

PIECE DE VEAU

Pièce de veau cuite à basse température
Roasted veal piece

Mariné à la petite arvine, miel de Bagnes et romarin

Marinated whit petite arvine, honey of Bagnes and rosemary

100gr.
9.90

PIECE DE CERF

Venison piece in slow cooking

Cerf, sel, poivre, épices, herbes

100gr.
9.-

POISSONS AU FOUR

Sur commande, nous cuisons le poisson de votre choix au four, en croûte de sel ou nature

PLATS MIJOTES

POULET AUX MORILLES

Chicken in morel cream, veal stock, cognac, salt, pepper

100gr.
4.90

OSSO-BUCCO MILANESE

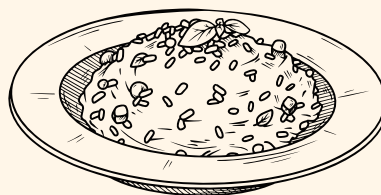
Ossobuco milanese with polenta
Veal, tomato, and tomato paste, onion, carrot, parsley, white wine, garlic, thyme, laurel, flour, broth, lemon, salt, pepper

100gr.
3.60

RISOTTO AUX CEPES

Porcini mushroom risotto
Rice, vegetable broth, butter, porcini mushroom, cream, cheese, salt, pepper

100gr.
4.00



RISOTTO TRUFFE BLANCHE

Rice, vegetable, broth, butter, white truffle oil, cream, cheese, salt, pepper

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 - BOLOGNESE

Beef, tomatoes, spices, maïzena gluten free, salt, pepper, italian herbs, oregano

100gr.
2.90

CHANTERELLES

Chanterelle, colza oil, white wine, cream, butter, maïzena, salt, pepper, lemon juice

100gr.
6.50

MORILLES - MOREL

Morel, colza oil, white wine, shallot, cream, butter, maïzena, salt, pepper, lemon juice

100gr.
8.50

TRUFFE NOIRE - BLACK TRUFFLE

Black truffle, butter, cognac, veal stock, salt, pepper

100gr.
9.-



GARTINURES

RATATOUILLE

Aubergines, tomates, courgettes, poivrons, sel, poivre, huile d'olive, herbes.
Eggplant, tomato, zucchini, pepper, salt, garlic, olive oil, herbs

100gr.
3.50

GRATIN DAUPHINOIS

Pomme-de-terre, beurre, crème, sel, poivre, ail, muscade, fromage
Potatoe, butter, cream, salt, pepper, garlic, cheese

100gr.
2.80

FAGOTS DE HARICOTS

Fagots de haricots verts lardés
Green beans rolled with bacon

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



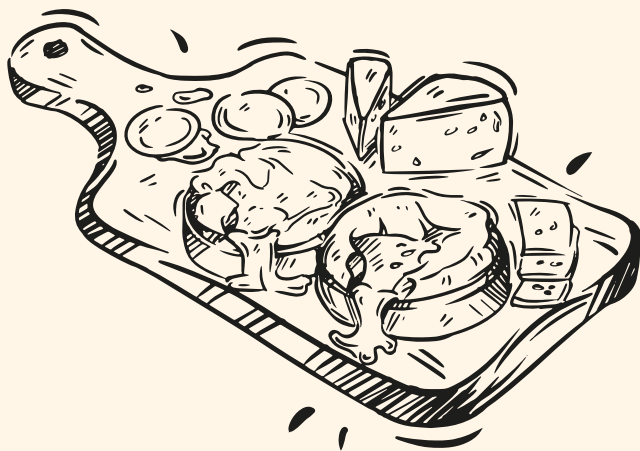
Le plaisir est dans le partage!

FROMAGES

BRIE A LA TRUFFE NOIRE 100gr.
Brie cheese with cream and black truffle 12.50

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

PLATEAU DE FROMAGES Prix
We prepare your cheese tray selon
Price according to selection choix



DESSERTS

BUCHETTES DE NOËL
Fruits rouges, spéculos, mascarpone

Praliné Chocolat Grand cru 12.-
portion

Pain d'épices, crémeux caramel,
pomme caramélisée et mousse vanille

Yogourth et fruits exotiques



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!

VINS / WINE

UNE LARGE SELECTION DE
VINS EST A DISPOSITON EN
BOUTIQUE

LARGE SELECTION OF WINE IN
STORE

COORDONNES

LE CHALET GOURMAND
PLACE CENTRALE 2
1936 VERBIER

WWW.LECHALETGOURMAND.CH

INFO@LECHALETGOURMAND.CH

027/771.19.46

VINCENT ET TOUTES NOS
EQUIPES SONT A VOTRE
SERVICE!



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