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 BREAM 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 whith apricot and johannsiberg 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
Trio of salmon - gin , coffee, beet
Salmon, dill, salt, pepper, sugar

100gr. 9.90

SAUMON FUME MAISON
Traditional wood-fired smoked salmon
salmon, whisky, lemon, salt, pepper, spices

100gr. 9.90

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

100gr. 7.50

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

100gr. 14.50

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
Prunier : Paris - Saint James - Tradition
Caviar House: Finest Oscietra
Golestan Fine Persian: Finest Beluga

FRUITS DE MER

HUÎTRES
Fine de Claire No3 ouverte
Gillardeau ouverte pdj.
Fresh oyster opened (other kind on order)

Pièce 3.50

PATTES DE CRABE ROYAL
King crab

100gr. 12.-

HOMARD
CANADIEN OU BRETON
LOBSTER PRICE OF THE DAY

GAMBAS
Tiger prawns

100gr. 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.

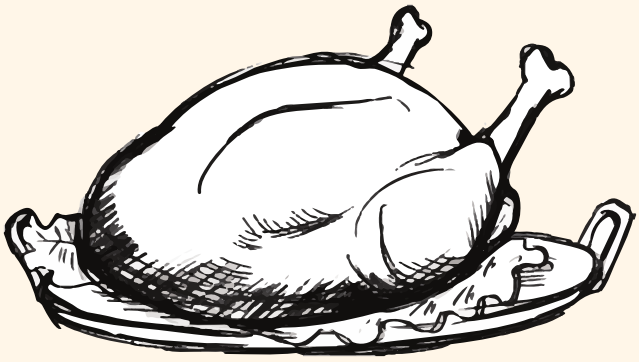
PIGEON

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 WELLLINGTON

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

Venisson 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 AU VIN DU VALAIS

Chicken in wine of the Valais, chicken, red humagne, juniper berry, mushroom, bacon, onion, thyme, laurel, carott, garlic, veal stock, cognac, salt, pepper

100gr.
3.60

OSSO-BUCCO MILANESE

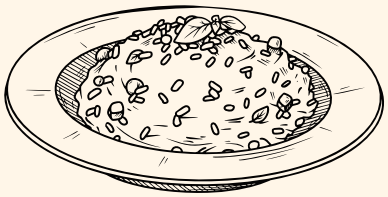
Osso-bucco milanese with polenta
Veal, tomato, and tomato paste, onion, carott, parsley, white wine, garlic, thyme, laurel, flour, broth, lemon, salt, pepper

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, garllic, 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
Brie cheese with cream and black truffle

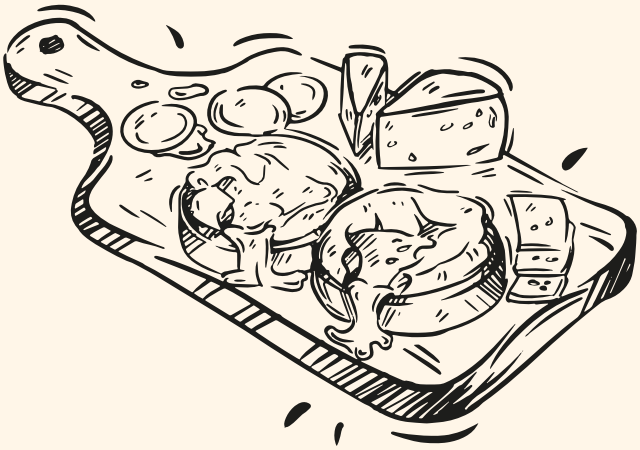
100gr. 12.50

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

Prix selon choix

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

Prix selon choix



BÛCHES & DESSERTS

BÛCHES
Découvrez la sélection de bûches préparées par notre pâtissière partenaire Natalia. Choco-Noisette / Abricot-Tonka
Glacées : Vanille-Framboise / Moka-Bailey's
Portion de 5 personnes ou 10 personnes

12.- portion

DESSERTS A LA PORTION
Découvrez la vitrine des petits desserts de Natalia, confectionnés avec les meilleurs produits locaux

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

CARLO, DIDIER, MARINE ET TOUTE LES EQUIPES SONT A VOTRE SERVICE!

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