

# LE CATALOGUE

## de suggestions



**L'Épicerie du Pont de Chailly fête ses 15 ans !**  
— 2009-2024 —

Entreprise fièrement indépendante depuis 2020 !

**L'Épicerie du Pont de Chailly**  
Avenue de Béthusy 86 – 1012 Lausanne  
Tél: +41 21 652 99 66  
Email: [info@epiceriechailly.ch](mailto:info@epiceriechailly.ch)

Merci de faire vos commandes en magasin ou par téléphone.

**Nous vous remercions de respecter votre horaire de retrait de commande afin de pouvoir vous garantir la fraîcheur des produits ainsi que pour des raisons d'organisation.**

Pensez à passer vos commandes !

**Délais de commandes :**

Pour le lundi 23 et le mardi 24 décembre :

Commande jusqu'au jeudi 19 décembre 2024.

Pour le lundi 30 et le mardi 31 décembre :

Commande jusqu'au jeudi 26 décembre 2024.

*Plateaux de fruits de mer sur commande à emporter.*

**Toute l'équipe  
de l'Épicerie du Pont de Chailly  
vous remercie pour votre fidélité  
et votre soutien !**

*Pour l'ensemble de ce catalogue :*

*Photos non contractuelles*

*Sous réserve de changements de prix ultérieur*

*Jusqu'à épuisement des stocks*



## Fondue et Plancha de Poissons

### Plateau de poissons crus

	2 pers. 45.-	4 pers. 89.-
Cabillaud	125g	250g
Saumon Label rouge	125g	250g
Crevettes sauvages d'Argentine	125g	250g
Noix de St Jacques	125g	250g



*Pas de modification possible pour ces plateaux avec un prix unitaire  
Composition de plateau sur mesure possible, facturé au détail, avec majoration de 15%*

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Sur commande

Plateaux composés de coquillages et crustacés cuits

## PLATEAU DE L'ÉPICIER 139.- demi : 69.-

Crevettes Madagascar	8 pièces
Bulots	1 portion environ 100 g
Crevettes grises	1 portion environ 100 g
Tourteau	1 pièce
Pinces de tourteau	2 pièces
Langoustines entières	4 pièces



## PLATEAU DU PÊCHEUR 199.- demi : 99.-

Crevettes Madagascar	8 pièces
Bulots	1 portion environ 100 g
Crevettes grises	1 portion environ 100 g
Tourteau	1 pièce
Queues de langoustines	4 pièces
Homard breton	1 pièce



## PLATEAU DU MAREYEUR 299.- demi : 149.-

Crevettes Madagascar	8 pièces
Bulots	1 portion environ 100 g
Crevettes grises	1 portion environ 100 g
Tourteau	1 pièce
Queue de langouste	1/2 pièce
Queues de langoustines	4 pièces
Homard breton	1 pièce
Patte de King Crab	1/2 pièce

# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Sur commande

Plateaux composés d'huitres, coquillages et crustacés cuits



CLASSIQUE ————— 95.-  
demi : 50.-

Huîtres fines de claires n° 3	10 pièces
Crevettes Madagascar	8 pièces
Bulots	1 portion environ 100 g
Bigorneaux	1 portion environ 100 g
Crevettes Grises	1 portion environ 100 g

ROYAL ————— 249.-  
demi : 130.-

Huîtres spéciales n° 3	10 pièces
Homard breton	1 pièce
Queues de langoustines	4 pièces
Crevettes Madagascar	8 pièces
Tourteau	1 pièce
Crevettes grises	1 portion environ 100 g
Bigorneaux	1 portion environ 100 g
Bulots	1 portion environ 100 g



IMPÉRIAL ————— 299.-  
demi : 155.-

Huîtres Gillardeau n° 3	10 pièces
Homard breton	1 pièce
Patte de King Crab	1/2 pièce
Queues de langoustines	4 pièces
Crevettes Madagascar	8 pièces
Tourteau	1 pièce
Crevettes grises	1 portion environ 100 g
Bigorneaux	1 portion environ 100 g
Bulots	1 portion environ 100 g



Toutes nos compositions Classic, Royal et Impérial sont accompagnées de beurre demi-sel, citron, vinaigre à l'échalotes, sauce cocktail et mayonnaise.

# LE COIN DU PÊCHEUR

## Coquillages & crustacés

### COQUILLAGES \*

---

Bulots cuits	100 g	4.90
Bigorneaux cuits	100 g	4.90
Oursins	100 g	6.90

### CRUSTACÉS CUITS \*

---

Crevettes grises	100 g	6.90	
Crevettes Madagascar	100 g	7.90	(~ 4.-/pcs)
Homard breton (1 pièce environ 500 g)	100 g	12.-	(~ 60.-/pcs)
Homard canadien décortiqué	100 g	39.-	(~ 50.-/pcs)
Langoustines entières (1 pièce environ 100 g) CLASSIC	100 g	7.90	(~ 7.90 ./pcs)
Queue de langouste	100 g	14.-	
Queues de langoustines (Taille moyenne 12/15) PREMIUM	100 g	35.-	(~ 10.-/pcs)
Queues de langoustines (Taille grosse 9/12) PREMIUM	100 g	39.-	(~ 14.-/pcs)
Langoustes de Bretagne			Prix du jour
Tourteau (1 pièce environ 600 g)	100 g	4.90	(~ 29.-/pcs)
Pince de tourteau (taille 8/12)	100 g	7.90	(~ 7.90/pcs)
Patte de King Crab (1 pièce environ 300 g)	100 g	26.70	(~ 80.-/pcs)

*Pour la préparation sur mesure des produits et des plateaux de fruits de mer,  
un supplément de 15% vous sera facturé.*

# LE COIN DU PÊCHEUR

## Huîtres

Pensez à passer vos commandes !

**Délais de commandes :**

Pour le lundi 23 et le mardi 24 décembre : Commande jusqu'au jeudi 19 décembre 2024.

Pour le lundi 30 et le mardi 31 décembre : Commande jusqu'au jeudi 26 décembre 2024.

*Plateaux de fruits de mer sur commande à emporter.*

*LES HUÎTRES OUVERTES DOIVENT ETRE CONSOMMÉES LE JOUR MEME*

### HUÎTRES

	La pièce (fermée)	Les 3 ouvertes *	La Bourriche entière (24 pièces fermées)
<b>MARENNES OLÉRON I.G.P.</b>			
Fines de Claire n° 3	2.70	12.-	59.-
Papillon n° 5	1.50	7.20	
<b>SPÉCIALES</b>			
Gillardeau n° 3	4.50	16.50	94.-
Gillardeau n° 2	4.90	18.-	99.-
Spéciale n° 3	3.50	13.50	79.-

\* Accompagnements inclus suivant la composition du plateau:  
beurre demi-sel, citron, vinaigre à l'échalote, sauce cocktail et mayonnaise.



# LA POISSONNERIE

Grand choix de poissons de ligne entiers ou en filets

## ENTRÉES DE LA MER

---

Terrine du Léman aux écrevisses	100 g	5.90
Terrine de rouget et pesto	100 g	6.90
Terrine de Saint-Jacques	100 g	6.90
Tartare de saumon frais à la truffe	100 g	9.90
Ceviche de dorade	100 g	10.50
Salade de crabe royale	100 g	29.-
Salade de homard au citron confit et céleri branche	100 g	29.-
Filet de saumon Gravlax maison aux agrumes	100 g	12.-

## PLATS CUISINÉS

---

Gratin de poissons sauce moutarde à l'ancienne	100 g	5.90
Gratin de saint jacques, crevettes et poissons sauce safran	100 g	6.90
Filet de sole sauce beurre blanc	100 g	17.-
Cassolette Saint-Jacques, langoustines sauce rouille	à la pièce	25.-
Cassolette de turbot sauce cardon et truffe	à la pièce	25.-

## POISSONS FUMÉS DU « FUMOIR DE CHAILLY »

---

Saumon d'Écosse en tranche	100 g	15.-
----------------------------	-------	------

## POISSONS FUMÉS ET PRODUITS PLANET-CAVIAR

---

Saumon d'Écosse en tranche	100 g	14.-
Cœur de saumon d'Écosse	100 g	23.-
Tarama nature	150 g	13.50
Tarama aux œufs de saumon	150 g	16.20
Tarama au caviar	150 g	19.90
Boutargue Memmi Italie	100 g	31.-

# LES CAVIARS

## SÉLECTION PLANET-CAVIAR

	30 g	50 g	100 g	200 g	250 g
Baeri Chine	70.-	112.-	214.-	398.-	458.-
Baeri France	84.-	137.-	265.-	490.-	627.-
Black Oscière Bulgarie	110.-	180.-	350.-	670.-	764.-
Goldengrey Oscière Uruguay	115.-	189.-	368.-	698.-	868.-
Schrencki-Dauricus Impérial Chine	115.-	189.-	368.-	698.-	868.-



Baeri



Black Oscière  
Bulgarie



Goldengrey Oscière  
Uruguay



Schrencki-Dauricus  
Impérial Chine

## SÉLECTION GOLESTAN CAVIAR PERSE

	30 g	50 g	125 g	250 g
Royal Baerii Iran	90.-	150.-	350.-	700.-
Golden Ossetra Iran	120.-	200.-	450.-	900.-
Imperial Beluga Iran	150.-	250.-	600.-	1'000.-

# LA TRUFFE

## TRUFFES FRAÎCHES

---



Truffes blanches d'Alba

Truffes Noires d'Hiver (Melanosporum)



## PRODUITS AUTOUR DE LA TRUFFE

---

Huile aromatisée à la truffe blanche

Huile aromatisée à la truffe noire

Brisure de truffes noires d'été

Carpaccio de truffes noires d'été

*D'autres produits à la truffe en magasin*



# L'ÉPICERIE

## FOIES GRAS

---

Foie gras de canard mi-cuit l'Epi d'or	100 g	19.-
Foie gras de canard entier à la coupe Castaing	100 g	25.-
Foie gras de canard entier mi-cuit à la coupe Artisan David	100 g	29.-

## FROMAGES

---

Brie aux truffes (Maison de la Truffe)	100 g	8.90
Fromage de brebis à la truffe «Moliterno»	100 g	7.90
Choix de fromages affinés		Sur demande

## PANETTONES

---

■ Le Comptoir de Mathilde traditionnel	900 g	22.90
■ Maison Buletti (Tessin):		
- Traditionnel au beurre d'alpage	300 g	22.90
	500 g	34.90
	750 g	46.90
	1 kg	56.90
- Pandoro	300 g	23.90
	500 g	34.90
	750 g	48.90
- Marrons glacés	500 g	38.90
■ À la crème de balsamique Box Oro	300 g	25.90
	750 g	39.90

*Sous réserve de changements de prix.*



# NOS BÛCHES

Le Duo Créatif

Taille unique pour 6 personnes à **59.-**

## BÛCHES MOUSSE



### La bûche Exotique

Biscuit dacquoise coco  
Comptée de mangue et fruit de la passion  
Ganache montée noix de coco  
Mousse à la vanille de Madagascar  
Zestes de citron vert



### La bûche Tatin Pomme

Biscuit moelleux aux amandes  
Croustillant sarrasin  
Pommes cuites à la cannelle  
Crèmeux caramel au beurre salé  
Ganache montée cannelle

## BÛCHES GLACÉES



### La bûche glacée framboise et chocolat

Biscuit chocolat sans gluten  
Sorbet framboise  
Sorbet chocolat 72% du Venezuela aux éclats de chocolat  
Confit framboise  
Fèves de Tonka



### La bûche glacée poire et marron

Biscuit dacquoise noisette  
Glace marron et brisures de marrons glacés  
Sorbet poire William  
Vermicelles marrons

# QUELQUES IDÉES DE COFFRETS CADEAUX

## Sac «Petits plaisirs»



Assortiment de terrines «Castaing»  
Crackers salés «Crisp Bread»  
Bière «7Peaks»

30.-

## Coffret «Gourmand»



Bricelets de la Gruyère  
Tortas salées au romarin  
Plaque de chocolat «Bonnat»  
Noix apéritives «Nobs»  
Thé de Noël «Comptoir de Mathilde»  
Terrine de légumes

60.-

*Composition de coffrets cadeaux sur mesure  
en fonction de vos envies!*

# QUELQUES IDÉES DE COFFRETS CADEAUX

## Coffret «Douceurs»



- Sirop «Marché de Delphine»
- Flûtes «Charlet-Ançay»
- Tomates séchées
- Sablés «Biscuits Time»
- Plaque de chocolat
- Bonhomme en pain d'épice «Le Comptoir de Mathilde»
- Saucisson
- Beurre de cacahuète «Eric's»
- Sel fou «Le Monde des Epices»

92.-

## Coffret «Dolce Vita»



- Limonceflo «Lemon Brother»
- Huile d'olive «Le Mignole»
- Croquant aux noisettes «Antica Torroneria Piemontese»
- Sauce tomate «Orto di Beppe»
- Tapenade de tomate séchée «Orto di Beppe»
- Polenta «La Peppina»
- Linguine «Pastificio G. Di Martino»
- Tarallini
- Tartineur «Le Comptoir de Mathilde»
- Coupelle «Le Comptoir de Mathilde»
- Mini panettone «Augusta»
- Saucisson
- Nougat

145.-

# QUELQUES IDÉES DE COFFRETS CADEAUX

## Coffret «Pêchés mignons»



Vin valaisan, Syrah, V. Andrei, 75 cl  
Pâtes de fruit «Philippe Rochat»  
Croquant aux noisettes «Antica Torroneria Piemontese»  
Flûtes «Charlet-Ançay»  
Spaghetti n°7 «La Peppina»  
Plaque de chocolat «Bonnat»  
Olives Picholine  
Thé de Noël «Comptoir de Mathilde»  
Vinaigre balsamique de Modène IGP «Leonardi»  
Bonhomme en pain d'épice «Le Comptoir de Mathilde»  
Assortiment de terrines «Castaing»

198.-

## Coffret «Découverte»



Vin Châteauneuf-du-Pape blanc, Vaudieu, 75 cl  
Vin valaisan, Gamay, G. Besse, 75 cl  
Flûtes «Charlet-Ançay»  
Tagliatelle à l'encre de seiche «L'Antica Madia»  
Pâtes de fruits «Philippe Rochat»  
Plaque de chocolat  
Set de 2 maniques «Le Creuset»  
Vinaigre à la pulpe de fruit  
Huile vierge de sésame toastée «La Tourangelle»  
Thé de Noël «Palais des Thés»  
Sablés «Biscuits Time»  
Miel de Lausanne «La Ruche Verte»  
Moutarde «Edmond Fallot»  
Terrine «Chez Denis»  
Sel fou «Le Monde des Epices»

248.-



**L'ÉPICERIE**  
**DU PONT DE CHAILLY**