

Cailles désossées natures ou farcies

Vendues sous vide par 2 pces

Farces faites maison sans liants ni conservateurs.

Nature	env.100 gr	8.00/pce
Farcie épinards et foie gras	env.120gr	9.00/pce
Farcie aux raisins marinés		9.00/pce
Farcie forestière		9.00/pce
Farcie foie gras		11.00/pce
Farcie morilles		11.00/pce

(DLC: env. 12 jours, se congèle très bien 1 an)



Caille demi désossé nature

Caille Crapaudine nature 7.80/pce

(DLC: env. 12 jours, se congèle très bien 1 an)

Découpes de caille

Filets de caille		19.00/pqt
Cuisses de caille		15.00/pqt
Suprêmes de caille		18.00/pqt

(DLC: env. 12 jours, se congèle très bien 1 an)

Découpes de caille fumée

Cuisses fumée	pq de 12 pièces	17.00/ pqt
Filets fumés	pq de 8 pièces	19.00/ pqt



Foie gras de canard 100% extra

Foie gras entier mi cuit bocal	125 gr	25.00/pce
Foie gras entier mi cuit	500gr	75.00/pce
Foie gras entier mi cuit	1.0 kg	130.00/kg
Foie gras entier mi cuit en tranches	40gr	8.50/tr
Foie gras cru 1er choix	lobe env.450gr	80.00/kg

(DLC foie gras mi cuit: env. 4 semaines, se congèle très bien 1 an)

(DLC foie gras cru: env. 10 jours, se congèle très bien 1 an)



Canard

Magret de canard gras extra, France		39.00/kg
Magret de canard fumé, tranché, sous-vide par 90 gr		12.50/pqt
Magret de canard fumé entier env. 250gr pce		75.00/kg
Magret de canard fumé fourré foie gras env. 400gr pce		78.00/kg
Cuisse de canard confite (1pce)		9.00/pce
Cuisses de canard confites (5pces)		40.00/pqt
Cassoulet de canard confit 0.450gr		12.00/pce
Cuisses de canette à l'orange (2 pces) 300gr		11.50/pce
Filet de canard mijoté Thai 0.250gr		10.50/pce
Emiettés de canard au foie gras terrine 1kg		58.00 / pce

(DLC magret fumé: env. 4 semaines, se congèle très bien 1 an)

(DLC magret cru: env. 20 jours, se congèle très bien 1 an)



Terrines faites maison

faites maison sans liants ni conservateurs.

Terrines de caille au cognac et madère

Terrine de caille	1.0 kg	54.00/pce
	500gr	28.00/pce
	250gr	16.00/pce



Terrine de caille au foie gras et fruits secs

Terrine de caille au foie gras et fruits secs	1.0 kg	58.00/pce
	500gr	30.00/pce
	250gr	17.00/pce

Tatins

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées 80gr 8.00/pce

(DLC: env. 3 semaines, se congèle très bien 1 an)



Verrines

Emiettés de canard au miel caramélisé	180gr	15.00 /verrine
Canard à l'écorce d'orange et cointreau	180 gr	13.00/ verrine
Canard poivre vert	180gr	13.00/ verrine
Emiettés de poulet à la truffe	180gr	13.00/ verrine

ŋ ufs de caille

Cuits et écalés, en bocal	12 pces	13.00/boc
Cuits et écalés, en bocal	48pces	40.00/boc

(DLC à ufs cuits: env 6 mois)

Tous nos prix sont Tvs et frais de livraison inclus (selon nos conditions de livraison : 0.- de frais de livraison en dessus de 100.-)

Provenance : Caille : France / Canard et foie gras: France
Terrine : Suisse / Tatins : France ŋ ufs : Suisse

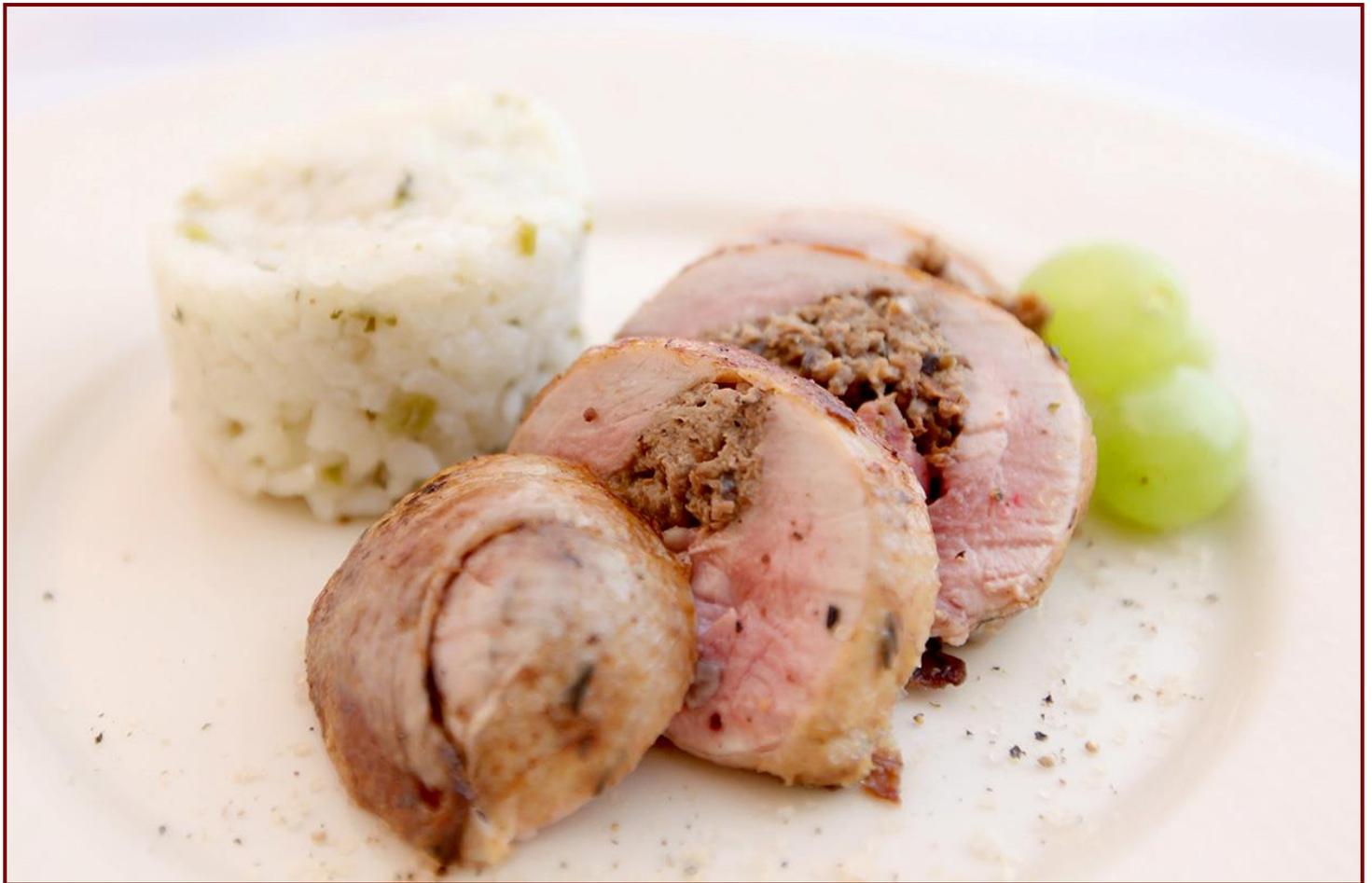


La Carcailleuse.ch



SPECIALITÉS DE VOLAILLES

Rue de Lausanne 31 / 1337 Vallorbe 021 / 909.56.19



Visitez notre site

www.lacarcailleuse.ch

Tous nos prix
sont TVA
et frais de
livraison inclus.
selon nos
conditions
de livraison

Heures d'ouverture

Lundi - Vendredi

9h-12h

13h30-17h

Prix privé

Valable dès novembre 2021

Coquelet

Coquelet désossé	300-350gr	9.00/pce
Coquelet désossé farci	350-400gr	11.00/pce

Farces : Raisins, Forestière

Volaille de la maison Michel

Exclusivité pour la Suisse



Perdreaux

Perdreaux 100% désossée	190-220gr	15.00/pce
Perdreaux désossé farci	220-260gr	17.00/pce

Farces : Raisins, Forestière

Poulet fermier de l'Ain ou pattes noires de la Dombes

Cuisses	250gr	19.00/kg
Filets	140gr	28.00/kg
Suprêmes	220gr	29.00/kg



Produits saisonniers, sur demande

Paupiettes de poulet fermier chèvre miel

Env. 200gr pièce
14.00frs sachet de 2 pièces

Paupiettes de poulet fermier cèpes

Env. 200gr pièce sous vide par 2 pièces
14.00frs sachet de 2 pièces

Rôti de poulet fermier forestier

Env. 1.200kg pièce
35.00 pièce

Brochettes de caille nature

(3 x cuisses 3 x filets)

Sous vide 4 pièces
(1 pièce 150-180gr) 27.00 le paquet

Brochettes de caille Provençale

(3 x cuisses 3 x filets)

Sous vide 4 pièces
(1 pièce 160-180gr) 28.00 le paquet

Brochettes de caille thym citron

(2 cuisses 2 filets et tomates confites)

Sous vide 4 pièces
(1 pièce 150-170gr) 27.00 le paquet

Pintade fermière de l'Ain

Cuisses	220gr	25.00/kg
Suprêmes	200gr	31.00/kg



Canette de Barbarie

Cuisses	180gr	20.00/kg
Filets	190gr	28.00/kg



Pigeon de Vendée

Suprêmes	120gr	79.00/kg
Semi désossé (Crapaudine)	320gr	65.00/kg



Champignons		Poids	Prix
Chanterelles au naturel	Sachet	120gr	8.10frs
Chanterelles au vinaigre	Sachet	90gr	7.50frs
Mélange le forestier	Sachet	120gr	7.40frs
Mélange le forestier	Sachet	500gr	25.00frs
Ecailleux au vinaigre	Sachet	120gr	10.60frs

Conditionnés à Vallorbe dans nos locaux.

Idéal pour vos plats froids, accompagnement de plat au fromage et pour vos sauces.

* Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment

Conditions de livraison

Livraison à domicile par la Poste du mardi au vendredi.

Le colis arrive en même temps que votre courrier le matin ou avec votre facteur colis, il faut être présent à votre domicile pour réceptionner la marchandise. Possibilité de nous indiquer l'adresse de livraison qui vous arrange (au travail, chez un voisin etc)

La marchandise est conditionnée sous vide, ensuite elle est emballée dans des sacs thermiques avec des glaçons et mise dans des cartons. Cela vous garantit la fraîcheur de votre marchandise lors de sa réception.

Participation aux frais de livraison et d'emballage

Dès 100.- frais de Livraison **OFFERTS**

En dessous de 50.- 20.- de frais

De 50.- à 100.- 10.- de frais

Tous les express week-end 20.- de frais

*Vous avez aussi la possibilité de
venir à notre boutique.*

Rue de Lausanne 31 / 1337 Vallorbe

Merci de toujours

Téléphoner avant de venir

Horaire standard téléphonique

9h-12h / 13.30-17.00

Venez visiter notre site

www.lacarcailleuse.ch

Nous nous réservons le droit de modifier nos prix et notre assortiment.

Tous nos produits sont disponible frais ou congelé, selon la disponibilité.

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre
collaboration.