

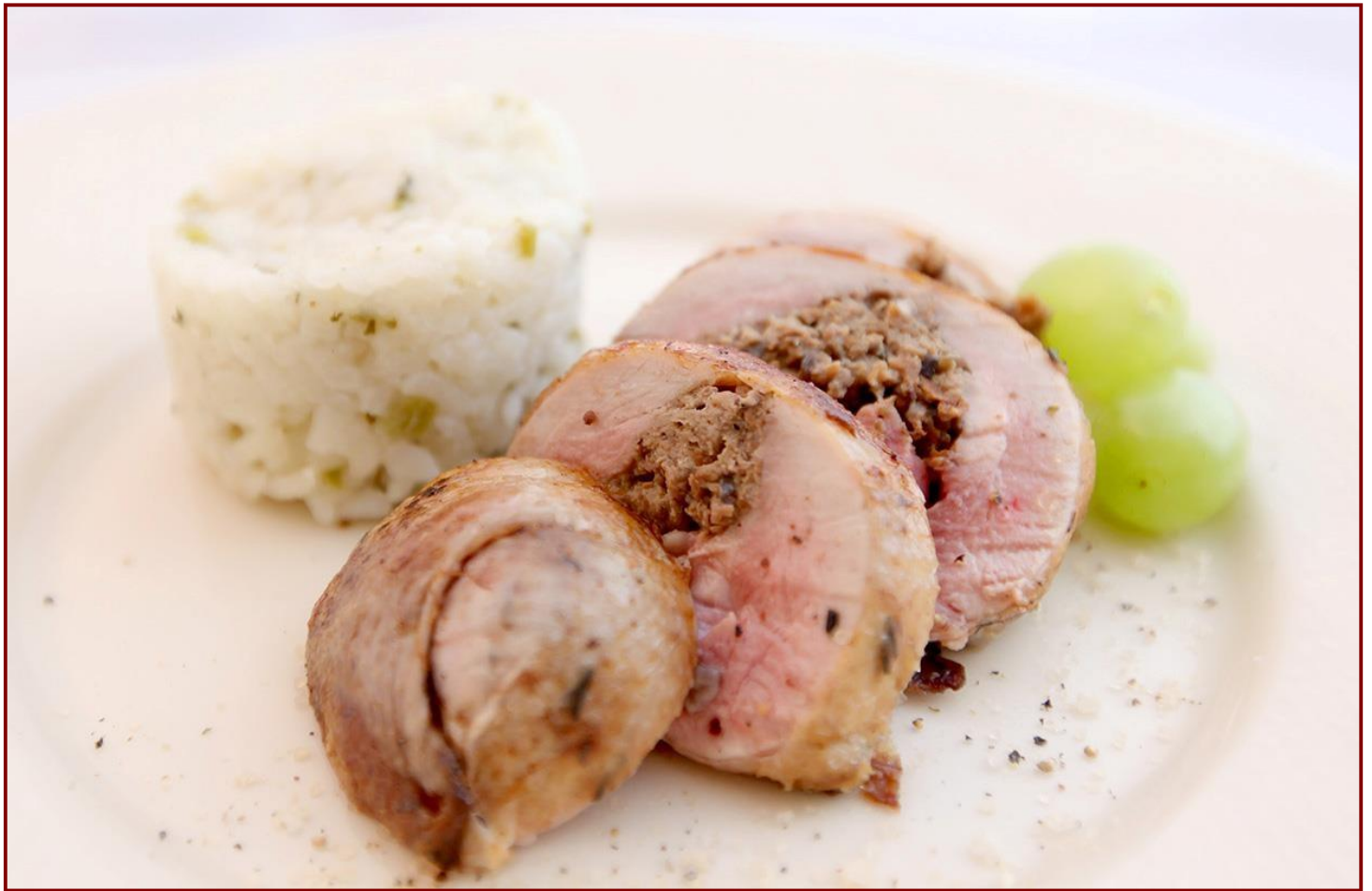


La Carcailleuse.ch



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 Privés

Valable dès janvier 2025

Cailles désossées natures ou farcies

Vendues sous vide par 2 pces

Farces faites maison sans liants ni conservateurs.

Nature	env.100 gr	8.50/pce
Farcie épinards et foie gras	env.120gr	9.50/pce
Farcie aux raisins marinés		9.50/pce
Farcie forestière		9.50/pce
Farcie foie gras		11.50/pce
Farcie morilles		11.50/pce

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



Caille demi désossé nature

Caille Crapaudine nature	8.30/pce
--------------------------	----------

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

Découpes de caille

Filets de caille	20.00/pqt
Cuisses de caille	16.00/pqt
Suprêmes de caille	20.00/pqt

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

Découpes de caille fumée

Cuisses fumée	pq de 12 pièces	18.00/ pqt
Filets fumés	pq de 8 pièces	20.00/ pqt



Foie gras de canard 100% extra

Foie gras entier mi cuit bocal	125 gr	27.00/pce
Foie gras entier mi cuit	500gr	90.00/pce
Foie gras entier mi cuit	1.0 kg	160.00/kg
Foie gras entier mi cuit en tranches	40gr	9.50 /tr

Foie gras cru 1er choix	lobe env.450gr	103.00/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	0.400- 0.420 gr	18.50/pce
Magret de canard fumé, tranché, sous-vide par 90 gr		13.00/pqt
Magret de canard fumé entier	env. 250gr pce	76.00/kg
Magret de canard fumé fourré foie gras	env. 400gr pce	104.00/kg
Cuisse de canard confite (1pce)		10.00/pce
Cuisses de canard confites (5pces)		43.00/pqt
Cassoulet de canard confit	0.450gr	13.00/pce
Cuisses de canette à l'orange (2 pces)	300gr	12.50/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	55.00/pce
	500gr	29.00/pce
	250gr	17.00/pce



Terrine de caille au foie gras et fruits secs

Terrine de caille au foie gras et fruits secs	1.0 kg	60.00/pce
	500gr	32.00/pce
	250gr	19.00/pce

Tatins

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées	80gr	9.00/pce
--	------	----------

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



Verrines

Emiettés de canard au miel caramélisé	180gr	15.50 /verrine
Canard à l'écorce d'orange et cointreau	180 gr	13.50/ verrine
Canard poivre vert	180gr	13.50/ verrine
Emiettés de poulet à la truffe	180gr	13.50/ verrine

Œufs de caille

Cuits et écalés, en bocal	12 pces	14.00/boc
Cuits et écalés, en bocal	48pces	44.00/boc

(DLC œufs 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 Œufs : Suisse

Coquelet

Coquelet désossé	300-350gr	11.00/pce
Coquelet désossé farci	350-400gr	13.00/pce

Farces : Raisins, Forestière

Volaille de la maison Michel Exclusivité pour la Suisse



Perdreaux

Perdreaux 100% désossée	190-220gr	17.00/pce
Perdreaux désossé farci	220-260gr	19.00/pce

Farces : Raisins, Forestière

Poulet fermier de l'Ain

Cuisses	250gr	23.00/kg
Filets	140gr	38.00/kg
Suprêmes	220gr	35.00/kg



Paupiettes de poulet fermier chèvre miel

Env. 200gr pièce
16.00frs sachet de 2 pièces

Paupiettes de poulet fermier cèpes

Env. 200gr pièce sous vide par 2 pièces
16.00frs sachet de 2 pièces

Rôti de poulet fermier forestier

Env. 1.200kg pièce
37.00 le Kg



Pintade fermière de l'Ain

Cuisses	220gr	31.00/kg
Suprêmes	200gr	41.00/kg



Canette des Dombes

Cuisses	180gr	32.00/kg
Filets	190gr	49.00/kg



Pigeon de Vendée

Suprêmes	120gr	87.00/kg
Semi désossé (Crapaudine)	320gr	73.00/kg



Filet de pintade farce foie gras

Env. 200gr pièce
22.00frs sachet de 2 pièces

Filet de pintade farce Cèpes /Bolets

Env. 200gr pièce
18.00frs sachet de 2 pièces



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.

Conditions de livraison

Livraison à domicile par la Poste du mardi au Jeudi. Poste normale.

Pour le vendredi et le samedi poste express ([voir participation aux frais de livraison](#))

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

Départ du lundi au mercredi

Dès 100.- 0.- frais de Livraison

En dessous de 50.- 20.- de frais

En dessus de 50.-jusqu'à 100.- 10.- de frais

Départ du jeudi et vendredi et pour toutes commandes express 20.-

*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

Tous nos prix sont tva incluse. Nous nous réservons le droit de modifier en tout temps l'assortiment, les prix et les conditions en fonction du marché.

Cher client, chère cliente

Merci pour votre fidélité à depuis tant d'années. C'est un plaisir pour toute notre équipe de participer un peu à la réussite de vos repas de fêtes et surtout de faciliter la tâche des cuisiniers.