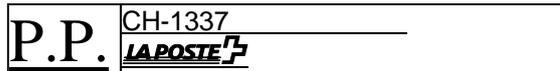


La Carcailleuse.ch

Le spécialiste de la Caille désossée

Tél : 021.909.56.19 Fax : 021.909.60.31 rue de Lausanne 31 /1337 Vallorbe



La Carcailleuse.ch 1337 Vallorbe

Noël approche et avec lui notre action **-10%**
sur l'ensemble de nos produits.

(Sauf sur la gamme champignons)

A déduire de la liste de prix Carcailleuse.

Profitez-en ! Faites vos réserves en prévision de vos menus de fêtes

Commandez par téléphone

021 / 909.56.19

Ouvert du lundi au vendredi

09H -12H

13H30-17H

Commandez par internet

Vous trouverez notre assortiment, conditions de livraison, recettes, astuces et temps de cuisson. **Nos produits ne sont pas tous disponibles via le site. Veuillez vous référer à la liste jointe.**

www.lacarcailleuse.ch

Achetez à notre boutique

Rue de Lausanne 31
1337 Vallorbe

Ouvert du lundi au

vendredi

09H -12H

13H30-17H

Sur réservation,

assurez vous un

meilleur service,

téléphonez :

**Nous préparerons
votre marchandise.**

Pour vos repas de fêtes facilitez-vous les choses en 3 étapes :

Choisissez votre volaille et son poids environ

Choisissez le désossage ; complet ou semi-désossée (il reste les os des ailes et des cuisses)

Choisissez la farce ; raisins, forestière, morilles, marrons

Nos volailles de Noël <i>Prête à enfourner (dispo vers le 15.12.2022)</i>	Poids env.	Prix au kg
Dinde fermière (France) de 2.5 à 5 kg	à définir	Fr. 26.00
Dinde semi désossée nature ou farcie	à définir	Fr. 56.00
Dinde complètement désossée nature ou farcie	à définir	Fr. 57.00
Pintade fermière	1.5 kg	Fr. 30.00
Pintade semi désossée farcie morilles armagnac	Env.1.2kg	Fr. 45.00
Chapon fermier blanc d'Ardèche	2.8-3.5kg	Fr. 33.00
Chapon semi désossé nature ou farci	à définir	Fr. 57.00
Chapon complètement désossé nature ou farci	à définir	Fr. 58.00
Suprêmes de chapon aux morilles	Env.600gr p	Fr. 57.00
Ballottine de chapon marron, trompettes de la mort	Env. 180gr	Fr. 46.00
Ballottine de chapon foie gras et figues	Env. 180gr	Fr. 51.00
Rôti de chapon aux morilles	Env.650g	Fr. 47.00
Rôti de chapon aux figues et foie gras	Env.600g	Fr. 49.00
Canette semi désossée farcie à l'orange	Env.1.5kg	Fr. 40.00
Canette semi désossée farcie cèpes	Env.1.5kg	Fr. 40.00
Canette de Barbarie	1.5-2kg	Fr. 30.00
Canard des Dombes	2-3 kg	Fr. 32.00

Évitez- vous le stress de dernière minute, commandez votre marchandise pour la semaine précédent les fêtes. Toutes nos cailles se conservent dix jours au réfrigérateur ou une année au congélateur.

Autres volailles sont disponibles sur commande n'hésitez pas à nous demander notre assortiment.

Attention, les volailles au poids sont à commander par téléphone uniquement.

Toutes nos volailles sont disponibles sur commande minimum une semaine à l'avance.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions.

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/ pq
Filets fumés	pq de 8 pièces	20.00/ pq



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	115.00/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	53.00 /kg
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
Filet de canard mijoté Thai 0.250gr	12.00/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	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

ñ ufs de caille

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

(DLC ò 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 ñ ufs : 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.



SPECIALITÉS DE VOLAILLES

Rue de Lausanne 31 / 1337 Vallorbe - 021 / 909.56.19

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.

D'avance, tous nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année