

Boucherie-Traiteur Reichenbach

Carte annuelle 2022-2023



Claude-Alain & Julien Reichenbach

Rue du Midi 4

CH – 1860 Aigle

Boucherie : +41 (0) 24 466 21 46

Traiteur : +41 (0) 79 155 35 18

E-mail : julien@reichenbach-saveurs.ch

Site internet : www.reichenbach-saveurs.ch

Depuis 1953

| | |
|---|-------|
| Plateau amuse-bouches 120 pièces | 130.- |
| Tartelette à la mousse de jambon | |
| Tomate cerise farcie au thon | |
| Roulade d'omelette au séré | |
| Mini toast aux crevettes | |
| Tartelette au tartare de bœuf | |
| Chou farci à la mousse de foie gras | |
| Apéritif « feuilletés assortis » jambon, tapenade, anchois, sésame, amande, fromage, pavot | 8.- |
| Plats froids viande séchée, jambon cru, salami, pâté en croûte, lard sec, gruyère | 8.- |

BOÎTES APERITIF

Dès 20 pers

Terroir vaudois

Truffe au fromage
Terrine vaudoise aux raisins à la lie
Rillettes de truite fumée sur taillé
Maki de fromage frais et saucisson
Mousse de poireau au sel de Bex
Sandwich au jambon campagne et moutarde aiglonne
Verrine de salade de lentilles et lardons
Tortilla vaudoise

Apéritif : 15.- (8 pièces p/p)

Cocktail dînatoire : 29.- (12 pièces p/p + plats viande froide & pain
+ 2 pièces sucrées)

L'alpestre

Cake aux lardons
Chou farci au chèvre et miel
Brioche au saucisson vaudois
Tomate farcie au fromage d'Etivaz
Toast de mousse de gardon du lac
Croissant au jambon campagne
Tortillas aux champignons
Carotte glacée à la noix

Apéritif : 16.- (8 pièces p/p)

Cocktail dînatoire : 29.- (12 pièces p/p + 4 pièces sucrées)

L'estival

Boutefas à l'aigre doux et pistache
Falafel de petits pois, sauce yogourt
Brochette de tomate, mozzarella & basilic
Verrine d'écrevisses à la provençale et guacamole
Wrap jambon cru tomate séchée, roquette
Panna cotta de légumes du moment
Sandwich curry poulet
Humus et tortillas

Apéritif : 20.- (8 pièces p/p)

Cocktail dînatoire : 38.- (12 pièces p/p + 4 pièces sucrées à choix)

Le gourmand

Sandwich vitello tonnato
Wrap tomate ricotta basilic
Tartare de bœuf du Chablais
Verrine de ceviche de perches fumées
Roulade de saumon fumé et fromage frais à l'aneth
Boulette de truite, tahini aux herbes
Brioche de saucisson vaudois
Rouleau de printemps

Apéritif : 24.- (8 pièces p/p)

Cocktail dînatoire : 48.- (14 pièces p/p + 4 pièces sucrées à choix)

Pièces sucrées à choix

Brownie au chocolat | Crumble aux fruits rouges | Tartelette au citron
Crème citronnée et compotée de fruits | Brochette de fruits | Tartelette au fruit de saison

Depuis 1953

ENTREES dès 15 pers

Froides

| | |
|--|------|
| Vitello tonnato | 16.- |
| Carpaccio traditionnel de bœuf de St-Triphon, garniture | 15.- |
| Tartare de bœuf à l'italienne et déclinaison d'Etivaz | 15.- |
| Foie gras de canard « maison », confiture d'oignons et brioche | 18.- |
| Aspic de saucisson vaudois et petits légumes, mousseline à la moutarde aiglonne | 13.- |
| Pot-au-feu de bœuf en aspic, chutney de pommes | 13.- |
| Tartare de saucisson vaudois à l'huile de noix de Sévery, émulsion et coulis de poireaux | 13.- |
| Rillettes de sandre aux petits légumes et guacamole | 13.- |
| Cocktail d'écrevisses et avocat à l'orange | 13.- |
| Rillettes de truite fumée et salade verte | 15.- |
| Pressée de saumon fumé et poireau, sauce acidulée | 15.- |
| Ceviche de perche fumée de Loë, pesto, feuilleté au sésame | 15.- |
| Roulade de saumon fumé au fromage frais, purée de panais et sa chips | 13.- |
| Filet d'omble mariné, crème au raifort, julienne de légumes croquants | 15.- |
| Gravlax de saumon des Grisons, sauce moutarde à l'aneth et jeunes pousses | 15.- |
| Feuilleté au chèvre frais et petits légumes | 13.- |
| Carpaccio de betterave, tartare de légumes et pesto | 13.- |
| Farandole de tomate au basilic, vinaigrette au miel et croustillant de mozzarella | 14.- |

Chaudes

| | |
|--|------|
| Cassolette de ris de veau aux morilles, beurre au vin rouge | 14.- |
| Gigolettes de caille, purée de carotte au cumin, sauce au vin cuit | 14.- |
| Papillote de foie gras de canard et pomme golden | 18.- |
| Raviole de saucisse aux choux, velouté de poireau au chasselas | 14.- |
| Filet de truite fumée tiède, fondu de poireaux et sauce au vin rouge | 14.- |
| Gratin de perches et écrevisses à l'orange et romarin | 14.- |
| Choucroute de saumon, truite et omble fumées, crème fraîche et oignon frit | 14.- |
| Filet de truite blanche, riz noir vénéré, sauce tomatée | 15.- |
| Raviole aux épinards et ricotta, velouté à la courge | 13.- |
| Feuilleté aux champignons, huile de persil | 13.- |

Soupes froides

| | |
|---|------|
| Gaspacho andalou aux écrevisses | 10.- |
| Gaspacho de tomate jaune, sérac d'alpage | 12.- |
| Soupe glacée de petits pois et menthe | 9.- |
| Soupe froide courgette, crème acidulée et lardons | 10.- |
| Vichyssoise, croûtons et crème fraîche | 9.- |

Soupes chaudes

| | |
|--|------|
| Soupe à la courge, crème chantilly, chiffonnade de viande de bœuf séchée | 10.- |
| Crème de champignons, croûtons, huile de thym | 9.- |
| Crème d'endive et pomme golden, boulettes de saucisse aux choux | 10.- |
| Crème de poireau aux morilles | 12.- |
| Crème de fenouil aux crevettes | 10.- |
| Soupe de choucroute et foie gras de canard | 12.- |
| Pôchouse (soupe de poissons d'eau douce), pain grillé et rouille | 15.- |

Depuis 1953

VIANDES dès 15 pers - 1 féculent & 1 légume à choix inclus

Bœuf

| | |
|--|------|
| Faux-filet de bœuf rôti, sauce béarnaise | 32.- |
| Entrecôte double du Chablais aux deux sauces | 34.- |
| Filet de bœuf Châteaubriand, sauce au whiskey | 38.- |
| Filet de bœuf farci aux champignons et truffes, sauce bordelaise | 36.- |
| Côte de bœuf maturée 1 mois, sauce périgourdine | 30.- |
| Palette de bœuf « Wellington », sauce au pinot noir | 24.- |
| Rôti d'épaule de bœuf lardé et son jus | 22.- |

Veau

| | |
|---|------|
| Mignons de veau, sauce champagne | 36.- |
| Carré de veau, sauce à l'estragon | 34.- |
| Longe de veau, sauce au Porto | 30.- |
| Cou de veau roulé, sauce aux chanterelles | 28.- |

Porc

| | |
|---|------|
| Filet mignon de porc mariné aux trois poivres, sauce marsala | 30.- |
| Filet mignon de porc farci aux brocolis et chanterelles, sauce pinot noir | 29.- |
| Carré de porc, sauce lime et poivre vert | 26.- |
| Rôti vaudois (filet de porc farci au saucisson vaudois et bardé de lard fumé) | 28.- |
| Jambon à l'os, sauce au Madère | 20.- |
| Cou de porc roulé et son jus | 18.- |
| Poitrine farcie, sauce à la lie | 20.- |

Agneau

| | |
|--|------|
| Rack d'agneau, jus au thym | 34.- |
| Gigot d'agneau, sauce à l'ail noir | 28.- |
| Épaule d'agneau rôtie au four et son jus | 24.- |

Volaille

| | |
|---|------|
| Suprême de volaille au pinot gris du Chablais | 27.- |
| Caille farcie à la lie et son jus | 27.- |
| Ballotine de volaille à la vaudoise | 25.- |
| Poulet rôti | 19.- |
| Cuisse de poulet, sauce balsamique | 15.- |

Gibier (en saison)

| | |
|--|--|
| Civet de cerf St-Hubert | |
| Selle de chevreuil, sauce grand veneur | |
| Entrecôte de cerf, sauce aux airelles | |

POISSONS dès 15 pers - 1 féculent & 1 légume à choix inclus

| | |
|---|------|
| Pavé de saumon grillé des Grisons, sauce vierge | 29.- |
| Filet de truite d'élevage suisse, sauce aux herbes | 29.- |
| Filet d'omble chevalier, sauce aux câpres et citron | 29.- |
| Quenelles de poissons du lac, sauce safran | 31.- |
| Gratin de perches et écrevisses à l'orange et romarin | 25.- |

Depuis 1953

GARNITURES à choix

Féculent

| | |
|--|------|
| Gratin dauphinois | |
| Gratin vaudois (pommes de terre, poireaux, lardons) | |
| Mousseline de pommes de terre à la courge | |
| Mousseline de pommes de terre aux petits pois | |
| Mousseline de pommes de terre et céleri | |
| Écrasée de pommes de terre aux herbes et huile d'olive | |
| Galettes de pommes de terre | +2.- |
| Darphin de pommes de terre | +2.- |
| Polenta du domaine de la Perrole à la noisette | |
| Risotto blanc au Parmesan | +2.- |
| Risotto aux champignons | +2.- |
| Risotto de risoni | |
| Tagliatelles | |
| Riz Créole | |

Légume

| | |
|------------------------------------|--|
| Chou rouge confit | |
| Haricots verts aux oignons | |
| Épinards en branche | |
| Épinards en branche à la crème | |
| Jardinière de légumes frais | |
| Mélange de légumes glacés | |
| Billes de légumes de saison | |
| Fricassée de champignons de saison | |
| Ratatouille fine à l'origan | |
| Gratin de légumes de saison | |
| Gratin de côtes de bette | |
| Laitue braisée à la romaine | |

PLATS COMPOSES dès 15 pers

| | |
|---|------|
| Émincé de volaille au curry, riz Basmati, julienne de légumes sautés | 15.- |
| Filet de poulet gratiné aux câpres et citron jaune, écrasée de pommes de terre, légumes glacés | 15.- |
| Potée chablaisienne (viande de porc marinée et petits légumes), purée de pommes de terre et céleri, jardinière de légumes | 14.- |
| Jambon de campagne au miel, sauce Madère, gratin dauphinois, haricots verts | 18.- |
| Sauté de bœuf à la moutarde aiglonne, mousseline de pommes de terre à la courge, épinards en branche | 19.- |
| Émincé de veau aux champignons, pommes de terre rissolées, carottes Vichy | 28.- |
| Choucroute garnie | 15.- |
| Lasagne au four | 15.- |
| Lasagne de légumes de saison | 15.- |

Fondue Vigneronne (250g)

| | |
|---|--|
| Bœuf, veau, porc, poulet, boulettes de bœuf haché | |
| Bouillon au vin rouge | |
| Plats de légumes | |
| Sauces (5 sortes) | |
| 28.- | |
| Matériel, réchaud, caquelon, fourchettes | |
| 4.- | |

Fondue Chablaisienne (250g)

| | |
|--|--|
| Bœuf et porc mariné | |
| Bouillon au vin rouge | |
| Plats de légumes | |
| Sauces (5 sortes) | |
| 30.- | |
| Matériel, réchaud, caquelon, fourchettes | |
| 4.- | |

Depuis 1953

PROPOSITIONS DE SAISON avec personnel de cuisine obligatoire

Printemps

Tarte fine de chèvre frais, pesto de tomate et roquette
Ris de veau pané, carotte glacée, beurre au vin rouge
Duo d'asperges du Chablais, tartare de jambon cru, tuile de fromage d'Etivaz

Mignon de porc, sauce aux morilles, damier d'asperges du Valais, galettes de pommes de terre
Carré d'agneau en croûte à l'ail des ours et son jus, gnocchi à la romaine, épinards frais à la crème
Carré de veau, sauce estragon, mousseline aux petits pois, carottes jaunes glacées

Nougat glacé
Clafoutis à la rhubarbe
Fraises au citron vert, glace coco

Été

Tartare de dorade au lait de coco et lime, avocat et mangue
Filet de féra sur ratatouille, sauce balsamique, tomate confite
Tarte sablée au Parmesan et mousse de sérac d'alpage, sauce vierge, magret séché

Filet de truite, sauce persil aux petits légumes, pommes nature
Suprême de pintade, beurre blanc au chasselas, polenta du domaine de la Perrole à la tomate, ratatouille et roquette
Entrecôte de bœuf double, sauce provençale, écrasée de pommes de terre à la tomate et basilic, noisettes de légumes

Gratin de fraises et sabayon au Marsala
Parfait glacé aux fruits rouges
Abricot rôti au miel, glace vanille

Automne

Gratin de filets de perche à l'orange et romarin
Tartare de truite frais et fumé et carpaccio de betterave
Terrine de chasse, confiture d'oignons et céleri rémoulade

Quenelle de gardon du Léman, sauce au safran, étuvée de poireaux, pommes de terre fondantes
Filet de bœuf farci aux champignons aiglons, sauce bordelaise, pommes Parisienne et noisettes de légumes
Entrecôte de chevreuil et son jus, purée de pommes de terre à la courge, marrons glacés, choux de Bruxelles, chou rouge

Crème brûlée à la poire et raisinée
Bavarois de marrons, crumble de noix aux raisins
Mousse au chocolat Toblerone

Hiver

Raviole de poisson du lac Léman, sauce au curry rouge et julienne de légumes
Carpaccio de bœuf de St-Triphon, copeaux de Parmesan et doucette à l'huile de noix
Pôchouse (soupe de poissons d'eau douce), pain grillé et rouille

Caille farcie à la lie et son jus, écrasée de pommes de terre et billes de légumes
Mignons de porc aux saveurs asiatiques, légumes sautés et brochette de gnocchi
Pavé de saumon grillé des Grisons, sauce au Porto et tomate séchée, purée de pommes de terre et courge, épinards en branche

Tiramisu traditionnel
Crumble de pomme et crème anglaise
Cheesecake aux fruits rouges

Depuis 1953

BOÎTE GRILLADES

15.-

Steak de bœuf mariné
Côte d'agneau marinée
Steak « Play Boy » (moutarde et lard)
Brochette de bœuf haché
Chipolatas de veau
Merguez

BOÎTE GRILLADES DELUXE dès 6 pers

25.-

Entrecôte double
Gigot d'agneau mariné
Travers de porc
Brochette de veau Thai
Chipolatas de porc
Merguez

Broche

selon poids

Cou de porc
Rôti vaudois
Carré de porc avec os
Gigot d'agneau

Salades et accompagnements (pain inclus)

13.-

Salade grecque
Tomates et mozzarella
Aubergines farcies
Salade de pommes de terre
Salade de riz végétarienne
Salade de haricots et tomates
Poivrons à l'italienne

Buffet de salades vaudoises (pain inclus)

13.-

Tomate et sérac d'alpage
Poireaux en vinaigrette
Salade de champignons du Chablais
Salade de pommes de terre aux oignons nouveaux
Salade verte et copeaux d'Etivaz
Salade de lentilles à l'huile de noix

BUFFETS FROIDS dès 30 pers

Buffet du Paradis

Saumon en Bellevue
Crevettes roses, sauce cocktail
Tartare de saumon fumé et mousse d'avocat
Carpaccio de bœuf
Magret de canard fumé sur salade de céleri
Mousse de jambon sur feuilles d'endives
Pâtés en croûte et terrines maison
Vitello tonnato
Aileron de poulet à l'aigre-doux
Salade de poulet au citron vert et crème
Salade grecque
Salade de tomates cerise et Mozzarelline
Aubergines farcies
Courgettes marinées et salade de champignons
Œufs Mimosa
Poivrons à l'italienne
Terrine de légumes

entrée 30.-
plat principal 40.-

Buffet Chablaisien

Rillettes de truite fumée
Filets de perche au vin
Bœuf bouilli en vinaigrette
Assortiment de pâtés et terrines maison
Salade de céleri et magret de canard fumé
Salade de poireaux et champignons
Salade de carottes aux raisins secs
Salade de lentilles aux lardons
Tommes marinées sur lit de salade verte
Terrine de légumes
Tarte aux courgettes et à la menthe
Rondelles de tomates, œufs et oignons

entrée 26.-
plat principal 32.-

Buffet Aigle Royal

Saumon frais mariné
Terrine de saumon et limande
Gambas sur petite ratatouille, crème basilic
Aspic de saucisson vaudois, sauce moutarde
Tartare de bœuf
Foie gras de canard mi-cuit
Crostini de légumes
Pleurotes sautées à l'italienne
Salade de haricots multicolores
Brochettes de tomates cerise et Mozzarella
Salade de fenouil à l'orientale
Salade César

entrée 29.-
plat principal 37.-

DESSERTS « Maison »

| | |
|--|-----|
| Mousses au chocolat noir-blanc Toblerone, coulis de fruits | 7.- |
| Tiramisu traditionnel | 7.- |
| Tiramisu fraise-rhubarbe | 7.- |
| Tiramisu aux raisins et macaron | 7.- |
| Salade de fruits frais de saison | 7.- |
| Tarte aux fruits de saison | 7.- |
| Crème brûlée | 7.- |
| Crème brûlée au vin cuit | 7.- |
| Crème brûlée à la poire et raisinée | 7.- |
| Crème citronnée et compote de fruits | 7.- |
| Pommes au vin rouge et glace vanille | 7.- |
| Vacherin glacé et coulis de fruits | 7.- |
| Crumble aux fruits rouges | 7.- |
| Panna Cotta, coulis de framboises | 7.- |

Buffet de desserts 15.-

TOURTES

En collaboration avec la Confiserie Hedinger à Aigle

Vacherin glacé avec meringues

Noisette – Passion
Mocca – Framboise
Vanille – Fraise
Chocolat – Pistache
Noisette – Abricot

Truffe

Mousse

Fraise – Citron Vert
Passion – Mûre
Pomme – Citron
Mousse aux 2 citrons

Selon saison

Pêche blanche – Coulis de framboises
Abricot – Amande
Pruneau – Caramel
Chocolat – Potiron
Mandarine – Noisette
Crousti – Choc
Choco – Framboise

Décor personnalisé selon vos désirs (tarif sur demande)

PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES tarifs sur demande

Matériel en location

Grill
Broche

Vaisselle

Vaisselle véritable
Vaisselle recyclée

Nappage

Nappage et serviettes en papier
Nappage et serviettes en tissu

Boissons

Sélection de vins du Chablais et boissons sans alcool

Fleurs | Animation | Tente | Salles à louer | Tables | Chaises

PERSONNEL

Pour profiter pleinement de votre repas et vous décharger, nous vous proposons :

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Personne responsable (obligatoire)</i> | <i>à 55.- / heure</i> |
| <i>Chef Cuisinier</i> | <i>à 55.- / heure</i> |
| <i>Cuisinier</i> | <i>à 48.- / heure</i> |
| <i>Personnel de service</i> | <i>à 45.- / heure</i> |

Livraison | dès 50.-

Aigle et environs
Livraison offerte pour toute commande d'un montant supérieur à 500.-

Livraison et récupération du matériel | dès 80.-

Dans le district d'Aigle

Frais de déplacement

Hors du canton et selon la distance