



## NOTRE MENU DE NOËL 2022 CHF 89.-/p.p Nbre

Commande à effectuer au plus tard le 16.12. À retirer avant le 25.12 à 10h.

ENTRÉES

- **La ballotine au deux saumons** et sa crème à l'aneth \_\_\_\_\_  
ou
- **La raviole aux bolets** et sa sauce au Chardonnay \_\_\_\_\_

PLATS

- **Le filet de veau en cuisson lente** juste rôti au Marsala \_\_\_\_\_  
ou
- **Le suprême de chapon de bresse** farci au foie gras \_\_\_\_\_

### *En accompagnement*

Gratin Piemontais à la truffe \_\_\_\_\_

Farandole de petits légumes au beurre de thym \_\_\_\_\_

DESSERTS

- **Le tiramisu aux marrons glacés en robe de chocolat** \_\_\_\_\_  
ou
- **Panna Cotta aux poires Wylliams** \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Nbre de menu \_\_\_\_\_ Prix total CHF \_\_\_\_\_

Paiement 50% à la commande \_\_\_\_\_ Solde \_\_\_\_\_

**Date et signature:**



## NOS METS NOËL 2022

Commande à effectuer au plus tard le 16.12. À retirer avant le 25.12 à 10h.

- **A. La ballotine au deux saumons et sa crème à l'aneth**  
CHF 18.00/100gr (dès 500gr)
- **B. Le suprême de chapon farci au foie gras**  
CHF 15.00/100gr (dès 900gr)
- **C. La dinde farcie à la vigneronne, désossée et tranchée**  
CHF 12.00/100gr (dès 900gr)
- **D. Le filet de bœuf Wellington avec sa sauce Périgord (foie gras et truffe)** CHF 21.50/100gr (dès 900gr)
- **E. Accompagnements:**  
Gratin Piemontais à la truffe avec son bouquet de petits légumes frais. CHF 20.–/portion

Pour toute réservation, merci de vous adresser par téléphone à notre boutique au 021 601 60 60 ou, de nous faire parvenir le coupon ci-dessous par e-mail à [dariotraiteur@bluewin.ch](mailto:dariotraiteur@bluewin.ch)

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Nbre de mets: A \_\_\_\_\_ B \_\_\_\_\_ C \_\_\_\_\_ D \_\_\_\_\_ E \_\_\_\_\_

Paiement 50% à la commande. Date et signature:



## NOTRE PROMOTION POUR NOËL 2022

Pour vos achats de Noël nous vous invitons à découvrir notre sélection de produits artisanaux et de confection dans notre boutique de Lausanne.

- Un grand choix de **Panettoni** de production artisanale. De 250gr, 500gr, 1kg, 2kg, ou 4kg!
- Notre **Foie gras maison** nature, aux figues ou au poivre raffiné de la Vallemaggia (TI).
- Nos **Amaretti** tendre ou secs, notre **Nougat**, notre **Panforte** de Sienne et bien d'autres spécialités.
- L'original **Vinaigre balsamique** de Modène *tradizionale* DOP vieux de 15 et 30 ans.
- Une sélection de **Rhums** raffinés ainsi qu'une large variété de **Grappa** de qualité ainsi qu'un **Whisky d'Ascona**.
- Ainsi qu'un vaste choix d'autres produits artisanaux que vous pourrez sélectionner pour créer votre **panier garni** unique!

Dario Traiteur  1988-2018

www.dariotraiteur.ch  
@dariotraiteur  
dariotraiteur@bluewin.ch

Dario Traiteur, votre boutique  
aux saveurs tessinoises et italiennes  
depuis 1988 à Lausanne

Avenue Jurigoz 20  
1006 Lausanne  
T 021 601 60 60