



TRAITEUR

de la Côte



OFFRE CHASSE

2026

Entrée

Terrine de cerf aux châtaignes, salade de céleri
et petits légumes au vinaigre

15.00 CHF

Carpaccio de cerf, châtaignes, vieux gruyère
et vinaigrette chasse

17.00 CHF

Terrine de cerf et champignons des bois au vinaigre

16.00 CHF

Fricassée de joues de sanglier marinées au vin rouge
et chanterelles persillées

16.00 CHF

Cassolette sous bois et baies noires aux marrons,
sauce chasse

16.00 CHF

Velouté de citrouille aux châtaignes,
vieux gruyère et croûtons de pain

16.00 CHF

Plats

Civet de cerf mariné au vin rouge, chataîgnes et airelles

23.00 CHF

Civet de cerf mijoté au poivre noir, genièvre et baies roses

23.00 CHF

Entrecôte de cerf saisie, sauce grand veneur
aux airelles et marrons

26.00 CHF

Escalopines de cerf saisies sauce chasseur
à la fricassée de chanterelles

26.00 CHF

Entrecôte de cerf rotie sauce poivrade au cognac

26.00 CHF

Filet de cerf mariné au cognac et rôti,
sauce chasse au foie gras

29.00 CHF

Carré de cerf roti, sauce chasse au gin
et baies de genièvre

31.00 CHF

Selle de cerf rotie au four, sauce grand veneur aux airelles

33.00 CHF

4 garnitures par personnes :

Spaetzli et chou de Bruxelles / mijotée de chou rouge aux pommes et baies de genièvre
/ Poire pochée au vin rouge et poivre mignonette / Pomme fruit au four fourrée à la
purée de marrons / Tarte fine à la fondue d'oignons aux baies de genièvre / Choucroute
crémeuse au raifort / Oignons confits aux airelles / Compotée de courge et châtaignes /
Cocotte de chou frisé aux carottes, mijoté au vin blanc et baies de genièvre



TRAITEUR

de la Côte



CONTACT

022 796 01 24

info@traiteurdechatelaine.ch