



La carte

Des Fêtes automne-hiver

2025 – 2026

Chemin des Champs-Courbes 5
1024 Ecublens

021 312 07 93 / 021 312 85 11

labordage@bluewin.ch
www.labordage.ch

Les foies gras

Foie gras de canard mi-cuit L'abordage	les 100 gr 24.-
Foie gras de canard aux figues L'abordage	les 100 gr 20.50
Foie gras de canard au cacao et raisins de Corinthe	les 100 gr 20.50
Foie gras de canard truffé L'abordage	les 100 gr 30.-
Foie gras d'oie nature L'abordage	les 100 gr 30.-
Foie gras d'oie truffé L'abordage	les 100 gr 36.-

Les saumons fumés Ecosse

Cœur de Saumon	les 100 gr 17.-
Gravlax	les 100 gr 11.-
Saumon Fumé	les 100 gr 13.-

Les caviars

Prix selon les cours, disponibles en 30gr, 50gr, 100gr, 200gr, 500gr et boîte d'origine

Europe

- Caviar Osciètre Stör (De) A
- Caviar Osciètre Stör (It) A
- Caviar Sibérien (It) A
- White Sturgeon (It) A

Asie

- Caviar Beluga **000** (Ir/Cn)
- Caviar Amur Imperial (Cn)
- Caviar Amur (Cn) A
- Caviar Osciètre (Cn) A
- Caviar Sibérien (Cn) A

Les mises en bouche (4 à 5 Pers.)

Le Plateau cocktail

Canapés aux crevettes roses et œufs de saumon
Macarons tomates basilic
Canapés au saumon fumé et crème d'aneth
Canapés au foie gras mi-cuit L'abordage et pain d'épice
Canapés au tartare de légumes provençaux

Plateau de 25 pces 42.-
Plateau de 35 pces 58.-

Le Plateau de brochettes et minis Clubs

Macarons tomates basilic
Mini club aux antipastis et confit de tomates
Brochettes de magret de canard et figues
Brochettes saumon et cœur de Palmier
Brochettes de foie gras et pain d'épice au miel

Plateau de 35 pces 55.-

Les pains surprises (45 pces)

Pain surprise L'abordage 65.-

Parfait de foie de volaille
Fromage et fines herbes
Rillette de saumon aux baies

Pain surprise Gourmand 73.-

Foie gras L'abordage
Saumon fumé et mousseline d'aneth
Jambon de parme et beurre au pistou

Mini Pain surprise foie gras (25 pces) 66.-

Foie gras et pommes caramélisées
Foie gras et pain d'épices
Foie gras et figues

Les pièces de la mer

Plateau d'huître de Bretagne (sur commande)

Plateau de fruits de mer (sur commande)

Saumon en belle vue et sa sauce verte prés bouquet de gambas (min. 6 pers.) 100 gr 6.50

Les entrées froides

Douceur de foie gras aux pommes caramélisées	12.-
Pâté croûte veau et foie gras	9.-
Terrine de chevreuil aux marrons caramélisés et foie gras	9.-
Terrine de Sole et St Jacques aux avocats	9.-
Terrine de brochet et queues d'écrevisses	9.-
Terrine de saumon aux petits légumes	9.-
½ Langouste cuite par nos soins en belles vue et sa déclinaison de caviar	42.-

Les entrées chaudes

Gratinée de st-Jacques au Champagne	20.-
Pavé de Bar sauce américaine	20.-
Filet de Sole et St Jacques à la provençale	22.-
Escargots de Bourgogne la douzaine	18.-

Les desserts 5 à 6 pers.

Forêt noire	27.-
Tarte au citron caramélisée L'Abordage	24.-
Tarte aux fraises crème chiboust	24.-
Intense au chocolat	32.-
St-Honoré	27.-
Bûche au chocolat	42.-
Bûche mousse fruits rouges	42.-

Les mignardises

Mini Paris Brest	
Mini mille-feuille chocolat vanille	
Verrine au chocolat intense et crème vanille	
Mini tartelette au citron	
Verrine de pana cota et coulis de fruits rouges	Plateau de 25 pces 49.-

Les plats de Noël

Filet de bœuf à la Wellington sauce périgourdine (min. 4 pers.)	27.-
Cailles farcies au foie gras, sauce au gevrey	27.-
Suprême de chapon truffe et foie gras	27.-
Filet mignon sauce aux morilles	27.-
Grenadin de veau à la forestière	27.-
Supraile de pintade fermière aux chanterelles	27.-

Les volailles farcies désossées

Les farces au choix :

Farce au foie gras et truffes

Farce aux cèpes et morilles

Farce aux marrons

Chapon des Landes désossé et farci	6 à 8 pers.	240.-/pce
Dinde fermière désossée et farcie	6 à 10 pers.	250.-/pce
Dinde de Bresse désossée et farcie	6 à 10 pers.	300.-/pce

Les garnitures

Gratin dauphinois

Pommes nouvelles au romarin

Gratin de cardon

Trio de légumes du maraîcher

les 100 gr 3.-

Paniers et coffrets L'abordage

Cabas Surprise 99.-

Foie gras de canard aux figues *L'abordage* (250g), Château Terrefort 2022 - Premières côtes de Bordeaux, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Vinaigre balsamique de Modène (250ml) - *Don Giovanni*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia* et Cantuccini aux amandes (125g) – *Deseo*

Coffret Plaisir 150.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Château Terrefort 2022 - Premières côtes de Bordeaux, vinaigre *Balsamic di Modena Don Giovanni*, Focaccine aux olives (200g) - *Bontà Lucane*, Huile d'olive aromatisée à l'orange "Taormina" (250ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Sauce tomate au basilic (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Sel rose de l'Himalaya (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Tablette de chocolat - *Faverger*, Cantuccini aux amandes (125g) - *Deseo* et Miel de fleurs (220g) - *Verde Abruzzo*

Coffret Passion 250.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), 1/2 Bouteille de champagne *Drapier* brut, Château la Croix Chantecaille Grand Cru St-Emilion 2020, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Bruschettine con Olio EVO (150g) - *Bontà Lucane*, Tapenade d'olives noires et paprika doux (100g) - *Productos Torremar*, Huile d'olive aromatisée à l'orange "Taormina" (250ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Sauce tomate à l'ail et oignons (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Vinaigre balsamique de Modène (250ml) - *Don Giovanni*, Sel de mer au romarin (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Miel de fleurs (220g) - *Verde Abruzzo*, Tablette de chocolat - *Faverger*, Cantuccini aux amandes (125g) - *Deseo* et Pâté de fruit (190g) - *Cartwright & Butler*

Coffret L'abordage 270.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Foie gras de canard aux figues *L'abordage* (250g), terrine Vigneronne L'abordage (300g), Château la Croix Chantecaille Grand Cru St-Emilion 2020, Château Lamothe Guiraud 2ème Cru Classé Sauterne 2021, Focaccine aux olives (200g) - *Bontà Lucane*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Sauce tomate à l'ail et oignons (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Sel rose de l'Himalaya (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Chutney d'oignons caramélisés (250g) - *Cartwright & Butler*, Bonbons à la pomme acidulés (170g) - *Cartwright & Butler* et Crème fondante à tartiner 60% noisettes IGP Piémont - *Tastelanghe Azienda Agricola Quazzo Paolo*

Panier Georgette 260.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Château Terrefort 2022 - Premières côtes de Bordeaux, Domaine Frédéric Sornin Beaujolais Régnié "La Ronze" 2021, Focaccine au romarin (200g) - Bontà Lucane, Grissini au sésame (130g) - *Tradizione Italiana*, Bruschettine con Olio EVO (150g) - *Bontà Lucane*, Tapenade d'olives noires et paprika doux (100g) - *Productos Torremar*, Huile d'olive aromatisée à la truffe (100ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Vinaigre balsamique de Modène (250ml) - *Don Giovanni*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Sauce tomate au basilic (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Sel de mer au romarin (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Chutney d'oignons caramélisés (250g) - *Cartwright & Butler*, Bonbons à la pomme acidulés (170g) - *Cartwright & Butler*, Tablette de chocolat - *Faverger*, Cantuccini aux amandes (125g) - *Deseo* et crème fondante à tartiner 60% noisettes IGP Piémont - *Tastelanghe Azienda Agricola Quazzo Paolo*

Panier Découverte 270.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), 1/2 Bouteille de champagne *Drappier* brut, Château Castenet entre-deux-mers (blanc) 2023, Château de Chatagneraz 1er Cru Mont Sur Rolle 2022, Cœur de saumon fumé d'Ecosse (200g), Tapenade d'olives noires et paprika doux (100g) - *Productos Torremar*, Bruschettine con Olio EVO (150g) - *Bontà Lucane*, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Huile d'olive aromatisée à la truffe (100ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Risotto au citron (300g) - *Casale Paradiso*, Sauce tomate à l'ail et oignons (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Sel rose de l'Himalaya (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Pâte de fruit (190g) - *Cartwright & Butler*, Tablette de chocolat - *Faverger* et miel de fleurs (220g) - *Verde Abruzzo*

Panier L'abordage 280.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Foie gras de canard aux figues *L'abordage* (250g), Bouteille de champagne *Drappier* brut, Château Terrefort 2022 - Premières côtes de Bordeaux, Grissini au sésame (130g) - *Tradizione Italiana*, Focaccine aux olives (200g) - *Bontà Lucane*, Tapenade d'olives noires et paprika doux (100g) - *Productos Torremar*, Risotto au citron (300g) - *Casale Paradiso*, Huile d'olive aromatisée à l'orange "Taormina" (250ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Sel de mer au romarin (boîte métallique) (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Sauce tomate au basilic (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Farfalle colorée aux différentes saveurs (250g) - *Pasta l'Antica Madia*, Bonbons à la pomme acidulés (170g) - *Cartwright & Butler*, Tablette de chocolat - *Faverger*, Cantuccini aux amandes (125g) - *Deseo* et crème fondante à tartiner 60% noisettes IGP Piémont - *Tastelanghe Azienda Agricola Quazzo Paolo*



Service traiteur – réceptions

Pour tous vos événements privés ou professionnels

Chemin des Champs-Courbes 5

1024 Ecublens

021 312 07 93 / 021 312 85 11

labordage@bluewin.ch

www.labordage.ch