



La carte

Des Fêtes automne-hiver

2026 – 2027

Chemin des Champs-Courbes 5

1024 Ecublens

021 312 07 93

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
Rillettes 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 gevey	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 2023 - Premières côtes de Bordeaux, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Huile d'olive au basilic (100ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Amandes au chocolat (150g) - *IRC William Di Carlo*, Elicoidali (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*

Coffret Plaisir 150.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Château Terrefort 2023 - Premières côtes de Bordeaux, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Cacahuètes salées (60g) - *Botularium*, Crème de balsamic aux figues (220g) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Mista Corta (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Sauce tomate all'Arrabbiata (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Sel rose de l'Himalaya (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Amandes au chocolat (150g) - *IRC William Di Carlo*, Confiture de cerises noires (280g) - *Cartwright & Butler*

Coffret Passion 250.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), 1/2 Bouteille de champagne *Drappier* brut, Château Haut-Veyrac 2022 Saint-Emilion Grand Crus, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Cacahuètes salées (60g) - *Botularium*, Crème de balsamic aux figues (220g) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Huile d'olive au basilic (100ml) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Elicoidali (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Sauce tomate all'Arrabbiata (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Olives à l'ail et au romarin (280g) - *Productos Torremar*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Sel de mer au romarin (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Amandes au chocolat (150g) - *IRC William Di Carlo*, Baci di Dama au cacao (230g) - *Biscottificio Roero*, Confiture de cerises noires (280g) - *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 Guignard 2ème Cru Classé Sauterne 2022, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Chutney de tomates et chili (270g) - *Cartwright & Bulter*, Sauce tomate all'Arrabbiata (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Sel rose de l'Himalaya (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Mista Corta (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Crème à la pistache (170g) - *Babbi*

Panier Georgette 260.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Terrine Vigneronne *L'abordage* (300g), Château Terrefort 2023 - Premières côtes de Bordeaux, Moulin à Vent le Vieux Bourg 2022, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Risotto au truffe et cèpes (300g) - *Casale Paradiso*, Cacahuètes salées (60g) - *Botularium*, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Elicoidali (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Olives à l'ail et au romarin (280g) - *Productos Torremar*, Huile d'olive aromatisée à la truffe (100ml) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Sauce tomate au basilic (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Crème de balsamic aux figes (220g) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Chutney de tomates et chili (270g) - *Cartwright & Bulter*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Sel de mer au romarin (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Crème à la pistache (170g) - *Babbi*, Amandes au chocolat (150g) - *IRC William Di Carlo*

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) 2025, Château Haut-Veyrac 2022 Saint Emilion Grand Crus, Cœur de saumon fumé d'Ecosse (200g), Huile d'olive aromatisée à la truffe (100ml) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Sauce tomate all'Arrabbiata (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Risotto au truffe et cèpes (300g) - *Casale Paradiso*, Focaccine au romarin (200g) - *Bontà Lucane*, Olives à l'ail et au romarin (280g) - *Productos Torremar*, Mista Corta (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Tomates séchées des Abruzzes (40g) - *Casale Paradiso*, Sel rose de l'Himalaya (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Baci di Dama au cacao (230g) - *Biscottificio Roero*, Crème à la pistache (170g) - *Babbi*

Panier L'abordage 280.-

Foie gras de canard mi-cuit nature *L'abordage* (250g), Foie gras de canard aux figes *L'abordage* (250g), Bouteille de champagne *Drappier* brut, Château Terrefort 2023 - Premières côtes de Bordeaux, Taralli all'Olio EVO (250g) - *Bontà Lucane*, Huile d'olive aromatisée à la truffe (100ml) - *Azienda Agricola Leonardi Giovanni*, Cacahuètes salées (60g) - *Botularium*, Elicoidali (500g) Dolce & Gabbana - *Pastificio Di Martino*, Sauce tomate au basilic (250ml) - *L'Orto di Beppe*, Risotto au truffe et cèpes (300g) - *Casale Paradiso*, Sel de mer au romarin (100g) - *Tenuta Sant'Ilario Pineto*, Olives à l'ail et au romarin (280g) - *Productos Torremar*, Crème à la pistache (170g) - *Babbi*, Amandes au chocolat (150g) - *IRC William Di Carlo*



Service traiteur – réceptions

Pour tous vos événements privés ou professionnels

Chemin des Champs-Courbes 5

1024 Ecublens

021 312 07 93

labordage@bluewin.ch

www.labordage.ch