



NOTRE PROMOTION POUR NOËL 2019

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, 4kg et jusqu'à 10kg!
- 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 vaste choix d'autres produits artisanaux que vous pourrez sélectionner pour créer votre **panier garni** unique!

Dario et son équipe se feront un plaisir de vous conseiller et se réjouissent d'avance de vous accueillir!

Dario Traiteur  1988-2018

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

Avenue Jurigoz 20
1006 Lausanne
T 021 601 60 60

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

Lundi: 10h/14h et 15h/19h
Mardi à vendredi: 9h/14h et 15h/19h
Samedi ouvert en décembre: 9h/15h



NOTRE MENU DE NOËL 2019 CHF 89.–/p.p Nbre

Commande à effectuer au plus tard le 15.12 à 16h. À retirer avant le 25.12 à 13h.

- **La raviole aux bolets** et sa sauce au vin rouge _____
Ou
- **Le filet de veau en cuisson lente** juste rôti au Marsala _____
Ou
- **Le suprême de chapon de bresse** farci au foie gras _____
En accompagnement _____
Virgules de pommes de terre Charlotte _____
Farandole de petits légumes au beurre de thym _____
- **Le tiramisu aux poires en robe de chocolat** _____
Ou
- **La poire cuite au Moscato servie dans son jus** _____

Nom _____

Adresse _____

Téléphone _____

Nbre de menu _____ Prix total CHF _____

Paiement 50% à la commande _____ Solde _____

Date et signature:

Dario Traiteur  1988–2018

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

Avenue Jurigoz 20
1006 Lausanne
T 021 601 60 60

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

Lundi: 10h/14h et 15h/19h
Mardi à vendredi: 9h/14h et 15h/19h
Samedi ouvert en décembre: 9h/15h



NOS METS DE NOËL 2019

Commande à effectuer au plus tard le 15.12 à 16h. À retirer avant le 25.12 à 13h.

- **M1. Le suprême de chapon farci au foie gras**
CHF 5.80/100g (dès 900g)
- **M2. La dinde farcie à la vigneronne, désossé et tranchée**
Environ 4.5kg – CHF 4.80/100g (dès 600g)
- **M3. Le filet de bœuf Wellington avec sa sauce Périgord**
CHF 14.50/100g (dès 900g)
- **Accompagnement:**
Les virgules au romarin avec leur bouquet de petits légumes frais.
CHF 15.–/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

Nom _____

Adresse _____

Téléphone _____

Nbre de mets: M1 _____ M2 _____ M3 _____ AC _____

Paiement 50% à la commande. Date et signature:

Dario Traiteur  1988–2018

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

Avenue Jurigoz 20
1006 Lausanne
T 021 601 60 60

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

Lundi: 10h/14h et 15h/19h
Mardi à vendredi: 9h/14h et 15h/19h
Samedi ouvert en décembre: 9h/15h