

NOS MENUS DE FÊTES

SAVEUR



NATURE

TRAITEUR

SAVEUR NATURE TRAITEUR A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS DE BONS PRODUITS DE QUALITÉ QUE LE CHEF ET SA BRIGADE CUISINERONT AVEC PASSION, POUR VOUS GÂTER EN CETTE FIN D'ANNÉE.

DU COCKTAIL AU DESSERT, ON S'OCCUPE DE TOUT, POUR UNE PRESTATION TRAITEUR HAUT DE GAMME À LA MAISON...

-> **CHOISISSEZ VOTRE MENU À 42 € / PERSONNE**

(COMPRENANT 5 PIÈCES COCKTAIL /PERS - ENTRÉE - PLAT - DESSERT)

OU À LA CARTE, PRIX INDIQUÉS À CÔTÉ DES METS [...]

• **Cocktail 5 pièces salées : [7.50 € les 5]**

- Cromesquis craquant de Brie de Meaux aux truffes
- Cubik de saumon fumé, sésame grillé et huile de noisettes
- Fleur de Courgette, miette de Homard aux épices douces
- Foie gras mi cuit basse température et figue fraîche
- Carpaccio de saint jacques aux agrumes

• **Entrée : Une à choisir [13 €]**

- Tubo de Foie gras terrine cuit basse température, chutney de poires, pain d'épices de St Nicolas
- Saint Jacques de nos côtes, crémeux de topinambour, crème de bacon et de coraux et chips de riz croquante
- Ris de veau fumés aux coques de noisettes, noisettes torrifiées et crémeux de céleri au beurre demi sel
- Homard breton, raviole de navet jaune, minestrone de petits légumes

- **Plat : Un à choisir [19 €]**

- Epaule de veau cuisson 48h, comme un médaillon croustillant au thym, romarin et ail, endive rôtie et gâteau de pommes de terre fondant
- Caille désossée croustillante, foie gras poêlé, gnocchis maison aux truffes pour les gourmands et tombée forestière
- Cœur de chapon cuit basse température au beurre demi sel , écrasé de pommes de terre au comté et fleur de céleri aux herbes
- Le Lieu jaune en fête, risotto au safran, tombé de pleurotes et jus des couteaux de mer crémé

- **Dessert : Un à choisir [5 €]**

- La Sphère Mangue et Passion, ganache chocolat blanc et citron vert, glaçage ivoire, craquant chocolat blanc noisette
- Petit Pavé poire chocolat, crémeux vanille, craquant chocolat et glaçage comme un Rocher
- Lingot de chocolat et son confit de framboises, biscuit Diamant croquant et sucre brillant, meringue décor

Une fiche indicative pour la réchauffe de vos plats vous sera fournie, chaque plat est servi dans son contenant bois pour un service facile.

PETITS PLUS :

- Planches Gourmandes pour vos cocktails dinatoires (mini 6 pers) : Charcuteries fines, fromages affinés prédécoupés 4 € / pers

- Fromages : Plateaux de Fromages affinés, finement sélectionnés (4.50 € /pers) « petits producteurs et belles découvertes, pour un plateau de goûts et d'originalité »

- Foie gras terrine mi cuit du Chef à la coupe 250g/500g/1k :
120 € le kilo

Commande à passer avant le 21
décembre pour Noël et le 28
décembre pour l'an, par :

Mail : saveur-nature@orange.fr

Tel : 06.86.30.12.75 / 06.77.12.42.30

Commande à récupérer à la boutique :

11 rue de la briqueterie 76260

ETALONDES



L'originalité pour vous étonner