



MENUS DE FÊTES

Besoin de Plaisir et de Réconfort en cette période difficile ?

Saveur Nature traiteur a sélectionné pour vous de bons produits et saura 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 38 € / 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]

- Bonbon de foie gras royal, pain d'épices et groseilles
- Œuf cocotte du chef aux truffes
- Maki de carotte jaune crémeux citronné et haddock fumé
- Cubik de saumon, fromage frais en habit de sésame
- Crackers aubergines, confit de tomates séchées et féta grecque



Entrée : Une à choisir [12 €]

- Foie gras terrine cuit basse température, chutney de poires au pommeeau, pain d'épices de St Nicolas
- Cocotte de Homard bleu, brocolis sauvage cuisson du Chef, et crème homardine
- Crémeux de choux fleur fumé au foin Bio, foie gras poêlé et figues rôties
- Rafraichi de saumon Gravelax et légumes croquants tout en couleurs, sauce acidulée
- Brochette de saint jacques de nos côtes, lissé de patate douce et crémeux de coraux fumés au bois de hêtre

Plat : Un à choisir [18 €]

- Filet de bœuf français, galette de pommes de terre confites au beurre et truffes, mini légumes du moment glacés, et jus corsé
- Dos de Cabillaud sauvage rôti sur peau, risotto aux herbes fraîches, poêlée de légumes et crème d'ail
- Fondant de chapon cuit basse température au beurre demi sel, purée de pommes de terre et d'ail rose, fricassée de champignons et crème poulette
- Filet d'oie (chair délicate et juteuse) Rossini, fondant de pommes de terre aux trompettes, fricassé de légumes verts et jus d'oie crémé

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

Dessert : Un à choisir [4.50 €]

- La Sphère Tatin : pommes caramélisées, mousse légère vanille, craquant spéculos, biscuit croquant et glaçage caramel
- Bûchette Fruits de la Passion et son crémeux de chocolat blanc, biscuit noisette et craquant chocolat blanc
- Lingot de chocolat noisettes et son praliné à l'ancienne, glaçage comme un Rocher

Ces menus sont travaillés à partir de produits : frais et de nos producteurs locaux

-Une fiche indicative pour la réchauffe de vos plats vous sera fournie-

➔ **Planches Gourmandes pour vos cocktails dînatoires (mini 6 pers) : Charcuteries fines, fromages affinés, légumes croquants sauce tartare, fruits frais 4 € / pers**

➔ **Commande à passer avant le 20 décembre pour Noël et le 27 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**

Joyeuses fêtes à Tous