



## MENUS DE FÊTES

Préparez vos fêtes avec Saveur Nature, en toute sérénité, sans stress !

Laissez vous guider, nous avons préparé de jolies gourmandises pour vous régaler et éblouir vos convives

Du Cocktail au Dessert, on s'occupe de Tout, pour une prestation traiteur Haut de Gamme à la maison...

➤ **Choisissez Votre Menu à 45 € / personne**

(Comprenant 6 pièces cocktail/pers - entrée - plat - dessert)

➤ **Ou à la carte, prix indiqués à côté des mets [...]**



**Cocktail 6 pièces salées : [11 € les 6]**

- Bonbon de foie gras, pain d'épices, jambon d'âge et confit de pommes au pommeau
- Tartare de Thon, mangue, coriandre, sauce sésame et soja
- Sablé olive noire, rouget mariné et crème de safran
- Kara age de gambas, julienne de légumes et sauce umami
- Pain pita de porc confit et sauce blanche onctueuse
- Brioche perdue, foie poêlé et pomme rôtie

**Entrée : Une à choisir [14 €]**

- Duo Terre et Mer : Gravlax de saumon, betterave et agrumes, crème acidulée et herbes fraîches / Nougat de Foie gras aux fruits secs et pistache, brioche au beurre
- Saint Jacques de nos côtes, risotto au citron, romarin et noisettes, crème de coraux et note de chorizo
- Cocotte de Homard en raviole, légumes du moment (potimarron, panais, pois), crème gourmande de homard et chips de parmesan à la rouille
- Ris de veau braisés, champignons du moment, lissé de panais et pommes de terre Allians, jus de veau et craquelin de coppa normande

**Plat : Un à choisir [22 €]**

- Chapon Label Rouge Français, cœur de champignons sautés, gâteau de pommes de terre et potimarron, carotte bien confite au miel et romarin, tomates rôties, et jus de chapon crémé
- Retour du bateau (coquille St jacques de nos côtes, lotte, bouquet, bar) écrasé de pommes de terre fondantes au citron, poêlée de légumes et beurre blanc gourmand
- Porcelet cuit basse température dans un lait de thym et truffes, polenta au comté, légumes verts sautés, Jus court
- Roulade de canard fermier, insert de fête : foie gras/marrons et abricots, lissé de patates douces, tagliatelles de courgettes et artichaut glacé, sauce foie gras

**Dessert : Un à choisir [6 €]**

- La Sphère croustillante au chocolat au lait, cœur de noisettes caramélisées et caramel coulant
- Lingot citron, feuilletine et crémeux au chocolat blanc, insert citron et zeste, décor meringué
- Buchette Normande de pommes flambées, croquant praliné, crème vanille gourmande et glaçage caramel

Ces menus sont travaillés à partir de produits frais et :



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

**Vous pourrez également commander :**

- ➔ Coffret Cocktail découverte 6 pièces salées, pour accompagner votre apéritif 11 € / pers
- ➔ Coffret Cocktail gourmand 12 pièces salées, pour accompagner votre apéritif 22 € / pers
- ➔ Le Foie gras terrine du chef (origine France) l'incontournable ! 140 € le kilo 250G/500G /1 kilo
- ➔ **Commande à passer avant le jeudi 19 décembre pour Noël et le jeudi 26 décembre pour l'an, par :**

Mail : [saveur-nature@orange.fr](mailto:saveur-nature@orange.fr)

Tel : 06.86.30.12.75



➔ Commande à récupérer à la boutique : 11 rue de la briqueterie 76260 ETALONDES