

Saveurs en Mêlée



TRAITEUR – RESTAURANT – CHARCUTERIE – FROMAGE – EPICERIE FINE
CAVE À VINS ET À CHAMPAGNE

TOUT EST FAIT MAISON

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les commandes sont à passer avant le 18 Décembre 2020 pour Noël et avant le 25 Décembre 2020 pour le Jour de l'An

	PRIX	VOTRE COMMANDE
<u>Plateau Apéritif (2 personnes minimum)</u>	Par pers.	
Cake au tourteau, blinis au saumon, burger Rossini et macaron à la truffe	8,00 €/per	
<u>Les Huîtres</u>		
• Marennes n° 3 (la douzaine)	12,00 €	
• Perles noires de Bretagne (la douzaine)	25,00 €	
<u>Les Entrées</u>		
• Magnum de foie gras parfum : (cf photo)	5,80€/pièce	
*Sangria		
*Passion		
• Foie Gras de canard :		
*entier (400 -500 gr environ)	60,00 €/kg	
*à la tranche	70,00 €/kg	
• Saumon GRAVLAX (portion de 100 g env/pers)	5,00 €	
• Saumon fumé par nos soins	50,00€/kg	
• Pâté croûte tout cochon (création maison)	30,00€/kg	
• Vol au vent aux fruits de mer, épinards et curry	4,50€/pièce	

SARL SAVEURS EN MELEE
32 Rue de Comboire – 38130 ECHIROLLES
Tel : 06 21 93 16 99

Saveurs en Mêlée



	PRIX	VOTRE COMMANDE
<u>Les Plats complets à la portion</u>	Par pers.	
• Filet de St Pierre sauce champagne	13,00 €	
• Pavé de veau en basse température, sauce au poivre	13,00 €	
• ½ Magret au floc de Gascogne et poires	12,00 €	
• Cuisse de chapon confite, sauce aux cèpes	13,00 €	
• Civet de sanglier	11,00 €	
<u>Les Accompagnements (200 g environ)</u>	Par pers.	
• Gratin dauphinois	2,50 €	
• Gratin de cardons à la moelle	3,00 €	
• Ecrasée de céleri au mascarpone et parmesan	2,50 €	
• Ecrasée de pommes de terre à l'huile de noix	2,50 €	
<u>Les Volailles fermières (vendues prêtes à cuire)</u>	Prix au kg	
• Dinde (4 kg environ)	17,00 €	
• Chapon (3 kg environ)	20,00 €	
• Pintade chaponnée (1.8 kg environ)	23,00 €	
• Oie blanche (4 kg environ)	21,00 €	
<u>Les Fromages</u>	Par pers.	
• Composition de plateau de fromages affinés	5,00 €	

Saveurs en Mêlée



	Prix	VOTRE COMMANDE								
<p><u>Les Desserts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Bûches glacées des Frères AMORE <p>Parfums :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mont Blanc Tentation Ruby Alpine <ul style="list-style-type: none"> Royal chocolat 8/10 personnes : 	<p>A la pièce</p> <p>35,00 €</p>	<p>4/6 pers 27€ / pièce</p> <p>6/8 pers 36€ / pièce</p> <table border="1" data-bbox="1018 555 1388 705"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>								
<p><u>Les Vins pour accompagner</u></p> <p><u>Sur les huîtres et le saumon :</u></p> <p>Blanc : Plein La Vue : nez de fruits de la passion et pomelo. La bouche est ronde et friande, éclatante de fraîcheur</p> <p><u>Sur le foie gras :</u></p> <p>Vin moelleux : Villa Dria : nez de fruits exotiques et fruits confits, bouche onctueuse, belle longueur avec une richesse remarquable en fruits</p> <p>Vin sec Chante Louve : viognier très aromatique, avec des arômes d'abricots et de fruits secs</p> <p><u>Sur le poisson :</u></p> <p>Vin blanc Vouvray cuvée Ammonite : légèrement boisé, ce vin apporte des notes de miel</p> <p><u>Sur le magret :</u></p> <p>Vin rouge : St Joseph Reflets de Syrah R.Grangier : rouge intense et franche. Il dégage des odeurs de framboises, sirop de cassis, on appréciera sa concentration, sa puissance et ses notes épicées.</p> <p><u>Sur le veau :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Vin rouge : St Nicolas de Bourgueil Cuvée d'Or : Une bouche soyeuse, des fruits rouges, de la fraîcheur . 	<p>10,00 €</p> <p>10,00 €</p> <p>15,00 €</p> <p>16,00 €</p> <p>20,00 €</p> <p>13,00 €</p>									

Saveurs en Mêlée



**NOUS POUVONS AUSSI PREPARER DES PLATS AU GRÉ DE VOS ENVIES :
CONSULTEZ-NOUS**

Champagne : blanc de blancs (La Veuve Doussot) au prix de 25€ la bouteille Elaborée en mono-cépage 100 % Chardonnay, elle dévoile une très jolie robe dorée, un nez expressif et élégant et en bouche des arômes de fleurs blanches et d'agrumes offrant ainsi une sensation de légèreté et de maturité. Quantité souhaitée :

POUR LES FETES N'OUBLIEZ PAS LA RACLETTE : 9,00 € la formule complète avec 250 g de fromages variés et 10 tranches de charcuterie / personne

**Pour vos cadeaux, nous pouvons aussi composer des paniers garnis à partir de 20,00 €
(sur commande)**

Prix nets TTC // Fait maison // Viande origine France

4-6 pers. ou 6-8 pers.

**GLACIER FRÈRES AMORÉ
BÛCHES DE NOËL**

La Mont-Blanc
Crème glacée Vanille de Madagascar,
cœur crème glacée marron,
base croustillant praliné et biscuit amande

La Tentation
Crème glacée chocolat 72%,
cœur sorbet Clémentine,
base crème glacée gruée de cacao et
biscuit amande

La Ruby
Crème glacée Vanille de Madagascar,
cœur sorbet framboise,
base meringue française,
contour biscuit amande/coco

L'Alpine
Crème glacée chocolat 72% ,
cœur sorbet poire Williams,
base crème glacée chartreuse verte et
biscuit amande

Les magnums de foie gras !!!!!



**SARL SAVEURS EN MELEE
32 Rue de Comboire – 38130 ECHIROLLES
Tel : 06 21 93 16 99**