

# Traiteur Saveurs et délices

*Vous propose ses suggestions et menus pour vos  
repas de fin d'année*

## *produits maison*

Foie gras de canard maison	8.00€ les 100gr
Saumon de Norvège fumé par nos soins(entier)	34.00 le kg
Saumon de Norvège fumé par nos soins (tranché)	39.00 le kg
Saumon label rouge d'Ecosse fumé par nos soins (tranché)	5.20 les 100gr
Filet de saumon en Bellevue, saumon fumé et crevettes	85.00€ pièce
Terrine de faisan au foie gras (300g)	9.50€
Coquille d'escargot de Bourgogne au beurre persillé (12)	9.50€
Pâté Lorrain ( 6 personnes)	16.00€
Tourte aux grenouilles ( 6 personne)	31.00€
Tourte aux grenouilles individuelle	6.00€
Pain campagnard garni (10 personnes)	25.00€ pièce
Plateau de feuilletés à chauffer ( 30pièces)	23.00€ le plateau
Plateau de réductions froides (30pièces)	30.00€ le plateau

*Nous sommes à votre disposition pour toutes vos demandes.*

*Passer vos commandes au 06.40.41.90.94 ou au*

*03.87.16.65.78*

**4, rue du 17 novembre 57140 WOIPPY**

mail :contact@saveurs57.Fr

site internet :www.saveurs57.Fr

Facebook : Saveurs et Délices

N°SIRET : 82956438400016

## *Le Menu :23.00€*

Mille feuilles de saumon fumé maison, crème de chèvre frais et confit de céleri

Mesclun à l'huile de noix et vinaigre de cidre

**Ou**

Raviole d'escargots et grenouilles à la crème d'ail

Gnocchi au persil

\*\*\*\*\*

Médaille de filet mignon rôti au crumble de fruits secs, jus réduit au porto

**Ou**

Suprême de volaille pané à l'oignon, farce fine au chorizo et tomates confites, infusion de thym et romarin

Accompagné de Gratin dauphinois et fagot de légumes

\*\*\*\*\*

Bûche de Noël maison chocolat ou café

(Recette de mon arrière-grand-père, pâtissier chocolatier à St MIHIEL)

## *La Carte :*

### Les entrées

Blinis au saumon gravlax, avocat rôti et julienne de fenouil	11.50€
Assiette périgourdine	13.00€
Croustade de gambas à la crème de saumon fumé	10.50€
Foie gras de canard maison, confit d'oignon et brioche	12.50€
Bouchée saveurs et délices (ris de veau, chapon, quenelle de veau et cèpes)	14.00€
Entremet au 2 saumons et sa mousseline de sole , gelée citron	11.50€

### Les plats \*

Suprême de pintade farce fine aux cèpes	13.80€
Emincé de chapon au vin jaune et aux morilles	14.80€
Croustillant de filet de boeuf au foie gras et sa duxelles	19.00€
Filet de cerf aux aïelles	21.00€
Pot au feu de la mer(Lotte, saumon, filet de sole, gambas, st Jacques)	17.00€
Caille rôtie et farcie au foie gras (désossée)	12.80€

### Les desserts

Cheese cake au citron Yuzu et perles de mandarine	7.00€
Comme un mille feuilles, la bûche chocolat-noisette	7.00€
L'opéra revisité	7.00€

\*Tout les plats sont accompagnés de gratin dauphinois et fagot de légumes