

Fondue chinoise

Bouillon
Viande fraîche coupée en bâtonnets
bœuf, cheval, poulet
Sauce curry, tartare, calypso, ail, diable.
Plat de salades
Verte, carotte, céleri, tomate, maïs
Riz
28 francs par personne

Fondue bourguignonne

Huile de pépin de raisin
Viande fraîche coupée en dés
Bœuf, cheval, cerf.
Sauce curry, tartare, calypso, ail, diable.
Plat de salade mêlée,
Verte, carotte, céleri, tomate, maïs.
Riz
32 Frs par personne

Fondue de poisson

Bouillon de poisson
Poissons frais
lotte, saumon, gambas, noix de st-Jacques
Sauce curry, tartare, calypso, ail, diable.
Plat de salade mêlée
Verte, carotte, céleri, tomate.
Riz
36 francs par personne

Paniers gourmands

Panier campagnard:
60 francs

Panier foie gras
100 francs

Panier prestige
150 francs

Desserts

Moelleux aux épices
Entremet coco coeur framboise

Tartelette au chocolat

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Choux à la crème
14 francs par personne

Entremet coco coeur framboise
8 francs par personne

Bûche vanille fruits exotique
8 francs par personne

Bûche glacée framboise et fruit de la
passion
8 francs par personne

Pain
1 francs 50

Mini desserts

Mousse mandarine
3 francs

Moelleux aux épices
2,50 francs

Choux à la crème
3 francs

Tartelette chocolat
3 francs

Tartelette citron
3 francs

Tartare de fruits exotiques
3 francs

Entremets coco coeur framboise
3 francs

Mousse chocolat
3 francs

**Les prix affichés sont par personne et TVA
non comprise 2,5% départ du magasin.**

**Nous restons à votre disposition pour tout
renseignement complémentaire.**

Entrée

Saladine gourmande au foie gras au torchon et magret de canard fumé.

Salade du mendiant
19 francs par personne

Salade de poisson
Cocktail de crevette
Gambas marinée
Saumon fumé
18 francs par personne

Cocktail de crevettes
12 francs par personne

Salade mêlée
Verte, carottes, céleri, maïs, tomates
6 francs par personne

Buffet d'entrées

Verrine de homard
Gambas marinée mousse mascarpone
Tartare de noix de St-Jaques aux agrumes
Verrine de mousse de foie gras aux figues
Foie gras au torchon confit d'oignons
25 francs par personne

Plat principal

Dinde rôtie en fricassée
Raisins secs et pignons de pin et châtaignes
Pommes de terre rôties
Légumes
30 francs par personne

Filet mignon de porc
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
32 francs par personne
Filet de veau rôti
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
45 francs par personne

Filet mignon de porc en croûte
Prêt à mettre au four
4,5 francs les 100gr

Filet wellington
Filet de bœuf en croûte
Prêt à mettre au four
7,5 francs les 100gr

Menu 1

Verrine de homard
Gambas marinée et mousse mascarpone
Tartare de noix de St-Jaques aux agrumes
Terrine de chevreuil
Foie gras au torchon et confit d'oignons

Suprême de chapon
Jus corsé au raisin et marron
Gratin de pommes de terre
Jardinière de légume

Moelleux aux épices
Entremet coco framboise
Tartelette au chocolat
Mousse mandarine
Tartare de fruits exotiques

70 francs par personne

Buffet froid 1

Foie gras au torchon à la figue
Terrine de chevreuil aux pruneaux et pistaches
Rosbif sauce tartare
Filet de porc rôti
Cocktail de crevettes
Filet de saumon façon bellevue
Saumon fumé
Plat de salade mêlée
Verte, carotte, céleri, tomates
Plateau de Fromages
40 francs par personne

Buffet froid 2

Foie gras au figues
Foie gras au torchon et confitures d'oignons
Terrine de chevreuil aux pruneaux et pistaches
Verrine de homard
Rosbif sauce tartare
Filet de dinde rôti
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes
Filet de saumon façon bellevue
Gambas marinées et mousse mascarpone
Saumon fumé, crème de raifort
Plat de salades
Verte, carotte, céleri, tomates
Plateau de Fromages
55 francs par personne

Menu 2

Saladine gourmande
Foie gras, magret de canard fumé
Salade du mendiant

Dinde rôtie en fricassée
Raisins secs et pignons de pin et châtaignes
Pommes de terre rôties
Légumes

Entremet coco cœur Framboises
50 francs par personne

Apéritif 1

Plat valaisan

Viande séchée, jambon crue, lard,
saucisse, fromage, pain de seigle.

10 francs

Apéritif 3

Tartine de tartare de boeuf

Tartine de jambon cru

Verrine de homard

Gambas marinées mousse mascarpone

Mousse de foie gras aux figues

Crevettes cocktail

18 francs

Les tartines

Tartine de tartare de bœuf

Tartine au jambon cru

Tartine de saumon fumé

Tartine de gambas

Tartine de pain d'épices au foie gras

Tartine de tartare de saumon

Mini sandwich de rosbif

3,5 francs pièces

Les verrines

Mousse de foie gras au figues

3,50 francs

Cocktail de crevette (25g/cuillère)

3.50 francs

Mousse de courge

3 francs

Tartare de St-Jacques aux agrumes

3.50 francs

Verrine de homard

4 francs

Gambas marinée et mousse mascarpone

3.50 franc

Saumon fumé crème citron vert

3.50 francs

foie gras au torchon confit d'oignons

4 francs francs

Apéritif dînatoire

Verrine de homard

Tartare de noix de St-Jacques aux agrumes

Piemontaise

Tartine de pain d'épices et foie gras

Tartine de Tartare de boeuf

Cocktail de crevettes

Mini sandwich au rosbif

Mousse de courge au curry

Gambas marinées mousse mascapone

Mini délice de saumon fumé

Moelleux aux épices

Mousse coco et framboise

Tartelette au chocolat

Tartare de fruits exotiques

40 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN
Traiteur

Yoann Franc
Route de Clos Donroux 1
1870 Monthey

078/766.06.92
yofranc@bluewin.ch

NOËL
SAINT-SYLVESTRE



LES SAVEURS DE
YOANN

2019

YOANN FRANC