

NOS APÉRITIFS

Apéritif 1

Plat valaisan
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse,
fromage, pain de seigle.

12 francs par personne

Apéritif 2

Feuilletés
Croissant au jambon

Plat valaisan
14 Francs par personne

Apéritif 3

Tartine de jambon cru au figue
Tartine de tartare de bœuf
Tartine de saumon fumé
Tartine de gambas marinée
Verrine de dips de légumes
Mini sandwich au rosbif
16 francs par personne

Apéritif 4

Ceviche de daurade
Mousse de foie gras confiture de figues
Tartare de tomates
Filet d'anchois et Piemontaise
Cocktail de crevettes
Mousse mascarpone au citron vert et truite
fumé
18 Frs par personne

Apéritif 5

Panna cotta à la tomate
Mini brochette de melon et jambon cru
Salade de fine ratatouille
Roulade de courgette et féta
Tartine de tartare de boeuf
Tartare de thon
Tartine de roastbeef, sauce tartare
Mousse de foie gras aux abricots
Mousse de sérac aux abricots et jambon
cru
18 Frs par personne

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

Cocktail Dînatoire 1

Tartine de jambon cru sérac aux abricots

Ceviche de daurade

Mini sandwich de roastbeef

Cocktail de crevettes

Tartine de tartare de boeuf

Crème de légumes de saison

Ailerons de poulet teriyaki

Tartelette chocolat

Chou à la crème

Ananas aux épices

30 Frs par personne

Cocktail dînatoire 2

Plat valaisan et fromages

Mousse de foie gras
sur lit de confiture de figues

Mousse de mascarpone au citron vert
et filet de truite fumé

Cocktail de crevettes

Tartine de roastbeef et sauce tartare

Risotto au parmesan et mascarpone

Mousse chocolat

Panna cotta à la vanille et fraises

Tartelette au citron

35 Frs par personne

Cocktail Dînatoire 3

Verrine de homard

Tartine de terrine maison

Mousse de foie gras
sur lit de confiture de figues

Tartine de tartare de boeuf

Tartine de tartare de thon

Ceviche de daurade

Carpaccio de saint-jacques

Brochette de poulet thym et citron

Risotto au mascarpone et parmesan

Tartelette au chocolat

Mousse fraises

Choux à la crème

Tartare d'ananas

45 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

Nos Entrées

Saladine croûtons et lardons

6 francs

Salade mêlée

8 francs

Crème de légumes maison

7 francs

Assiette valaisanne

12 francs

Salade Océane

Filet de saumon bellevue, saumon fumé,
gambas mariné

14 francs

Terrine maison, salade verte

12 francs

Tartare de bœuf

12 francs

Tartare de thon

15 francs

Ceviche de daurade

14 francs

Carpaccio de bœuf au basilic

15 francs

Carpaccio de saint-Jacques

18 francs

Foie gras au torchon

19 francs

Buffet d'entrées

Carpaccio de boeuf

Terrine maison

Foie gras au torchon

Melon jambon cru

Ceviche de daurade

Cocktail de crevettes avocat et melon

Carpaccio de saint-jacques

Salades, verte, carotte, céleri, tomates

30 francs par pers

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

NOS PLATS PRINCIPAUX

Émincé de poulet au curry

Riz, légumes

18 francs

Jambon à l'os sauce madère

Gratin de pommes de terre, légumes

20 francs

Émincé de poulet aux champignons

Riz, légumes

20 francs

Longe de veau sauce champignons

Pommes de terre fondante, légumes

28 francs

Émincé de porc aux légumes miel et soja

Riz, légumes

18 francs

Risotto aux champignons

18 francs

Suprême de poulet fermier

Sauce champignons

Gratin de pommes de terre, légumes

25 francs

Végétarien

Ragoût de légumes au curry

Risotto de boulgour

20 francs

Roastbeef froid sauce tartare,

Salade de pommes de terre et verte

24 francs

Orecchiette aux légumes

18 francs

Filet de bœuf sauce échalotes vin rouge

Gratin de pommes de terre, légumes

38 francs

Poissons

Filet de saumon grillé sauce citron

Pommes natures persillées, légumes

24 francs

Carré de veau jus au romarin

Risotto, légumes

35 francs

Filet de loup de mer grillé

tomates confites

Riz, légumes

28 francs

Filet mignon de porc sauce morilles

Gratin de pommes de terre, légumes

32 francs

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

NOS MENUS

Menu 1

Saladine croûtons et lardons

Carré de porc cuisson lente

Sauce champignons

Gatin de pommes de terre

Jardinière de légumes

Crème brûlée

30 francs par personnes

Menu 2

Salade Océane

Filet de saumon bellevue, saumon fumé,
gambas mariné

Longe de veau sauce champignons

Pommes de terre fondante, légumes

Entremets chocolat fruits de la passion

42 francs par personnes

Menu 3

Terrine de lapin

Bouquet de salade

Quasi d'agneau

Jus aux thym

Gratin de pommes de terre

Légumes

Brownies au chocolat

Glace maison à la vanille

49 CHF par personne

Menu 4

Saladine gourmande

Foie gras, magret de canard fumé

Filet de boeuf jus corsé échalottes vin
rouge

Pommes de terre fondantes

Légumes

Entremet pistache bavarois à la vanille

Fraises

58 CHF par personne

NOS DESSERTS

Salade de fruits frais
6 francs

Salade d'ananas aux épices
6 francs

Tartelette au citron
7 francs

Tartelette au chocolat
7 francs

Verrine de chocolat
10 francs

Entremet pistache bavarois à la vanille et fraise
8 francs

Vacherin glacé framboise – passion
Ou arôme à choix
8 francs

Panna Cotta aux fraises
8 francs

Dessert autour du fruits de saison
10 francs

Buffet de desserts

Chou à la crème

Salade d'ananas aux épices

Tartelette au chocolat

Panna cotta aux fraises

Moelleux au citron

14 francs par personnes

NOS BUFFETS FROIDS

Buffet froid 1

Terrine de chevreuil
Rosbif
Filet de dinde
Sauce tartare
Mousse de foie gras aux figues
Carpaccio de cerf
Filet de saumon bellvue
Cocktail de crevettes
Melon jambon cru
Salade de crudités
Verte, carottes, céleri , tomates
Plat de fromages

40 francs par personnes

Buffet froid 1

Terrine de chevreuil
Pâté en croûte de gibier
Rosbif
Sauce tartare
Magret de canard fumé
Foie gras au torchon, confiture d'oignons
Carpaccio de cerf
Filet de saumon bellvue
Cocktail de crevettes
Gambas marinée
Tartare de Saint-Jacques
Filet de saumon fumé , crème raifort
Salade de crudités
Verte, carottes, céleri , tomates
Plat de fromages

50 francs par personnes

LES SAVEURS DE YOANN
TRAITEUR

LOCATION DE MATÉRIEL

Sur demande possibilité de louer de la vaisselle, des tables, chaises, nappes, serviettes,
Tantes, remorques frigorifiques....

Conditions

Tous nos prix affichés sont hors TVA 2,5 % à l'emporté et 7,7 % avec service.

Service sur votre lieu d'évènement par notre personnel 35 francs de l'heure,

Cuisinier 40 francs de l'heure personnel pour la vaisselle 30 francs de l'heure.

Commande à partir de 10 personnes.

Le nombre de convives doit être annoncé 48h à l'avance. La prestation sera facturée sur
cette base.

Paiement net à la livraison

Pour les grands événements à partir de 50 personnes

50% à la commande et le solde à 10 jours

LES SAVEURS DE YOANN

YOANN FRANC

Route de Clos Donroux 1

1870 Monthey

info@lessaveursdeyoann.ch

www.lessaveursdeyoann.ch

078 766 06 92

LES SAVEURS DE YOANN
TRAITEUR
Route de Clos Donroux 1
1870 Monthey
078 766 06 92
Info@lessaveursdeyoann.ch



TRAITEUR



EVENTS

LES SAVEURS DE
YOANN



www.lessaveursdeyoann.ch

