

LES SAVEURS DE YOANN TRAITEUR

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

Tartine de tartare de saumon
Mousse de foie gras confiture de figues
Mousse bettrave rouge et truite fumée

Piemontaise

Cocktail de crevettes

Tartine de terrine maison
18 Frs par personne

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

NOS COCKTAILS DÎNATOIRES

Cocktail Dînatoire 1

Tartine de jambon cru au figues

Tartare de saumon

Mini sandwich de roastbeef

Cocktail de crevettes

Tartine de tartare de boeuf

Crème de légumes de saison

Boulette de viande de boeuf

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 bettrave
et filet de truite fumé

Cocktail de crevettes

Tartine de roastbeef et sauce tartare

Risotto au parmesan et mascarpone

Mousse chocolat

Panna cotta aux fruits exotiques

Tartelette au vin cuit

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

Patéro de chasse

Carpaccio de saint-jacques

Brochette de poulet thym et citron

Risotto au mascarpone et parmesan

Tartelette au chocolat

Mousse aux fruits exotiques

Choux à la crème

Tartare d'ananas

45 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

Nos Entrées

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

Carpaccio de cerf aux aïelles

15 francs

Carpaccio de saint-Jacques

18 francs

Foie gras au torchon

19 francs

Buffet d'entrées

Carpaccio de Cerf

Terrine maison

Foie gras au torchon

Patéro de chasse

Tartare de saumon

Cocktail de crevettes aux agrumes

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

Filet de bœuf sauce échalotes vin rouge

Gratin de pommes de terre, légumes

40 francs

Orecchiette aux légumes

18 francs

Carré de veau jus au romarin

Risotto, légumes

35 francs

Poissons

Filet de saumon grillé sauce citron

Pommes natures persillées, légumes

24 francs

Filet mignon de porc sauce morilles

Gratin de pommes de terre, légumes

32 francs

Filet de loup de mer grillé

tomates confites

Riz, légumes

28 francs

LES SAVEURS DE YOANN

TRAITEUR

NOS MENUS

Menu 1

Crème de courge au curry perfume à l'orange

Carré de porc cuisson lente

Sauce champignons

Gatin de pommes de terre

Jardinière de légumes

Tarte aux pommes

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 chevreuil

Bouquet de salade

Escalopes de Chevreuil

Sauce chasse

Spätzli

Choux rouge braisé

poire au vin rouge

Biscuit moelleux aux épices

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 poires parfumé à la
williamine

58 CHF par personne

NOS DESSERTS

Salade de fruits frais
6 francs

Salade d'ananas aux épices
6 francs

Tartelette au vin cuit
7 francs

Tartelette au chocolat
7 francs

Verrine de chocolat
10 francs

Entremet poire parfumé à la williamine
8 francs

Vacherin glacé framboise – passion
Ou arôme à choix
8 francs

Panna Cotta aux fruits exotiques
8 francs

Dessert autour du fruits de saison
10 francs

Buffet de desserts

Chou à la crème

Salade d'ananas aux épices

Tartelette au vin cuit

Panna cotta aux fruits exotiques

Brownies au chocolat

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
Paréro de chasse
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

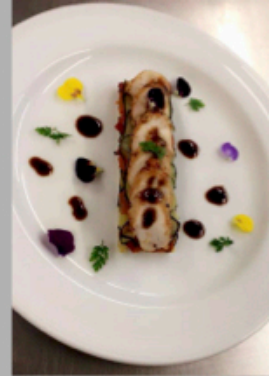
1870 Monthey

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

