

## 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

## Desserts

### Buffet de desserts

Moelleux aux épices et à la banane

Tartelette au chocolat

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Choux à la crème

12 francs par personne

Entremet chocolat et fruits de la passion

8 francs par personne

Panna cotta de fruits exotiques

7 francs par personne

Verrine de mousse chocolat

7 francs par personne

## Buffet froid

Foie gras au torchon à la figue

Terrine de chevreuil

Rosbif sauce tartare

Filet de porc rôti

Filet de dinde

Cocktail de crevettes

Filet de saumon façon bellevue

Saumon fumé

Gambas marinées aux agrumes

Plat de salade mêlée

Verte, carotte, céleri, taboulé

Plateau de Fromages

Assortiment de pain

Tartelette chocolat

Verrine de mousse de fruits exotiques

Tartare de fruits exotiques

50 francs par personne

## Les Entrées

Saladine gourmande

Mousse de foie gras et

Terrine de chevreuil

Salade du mendiant

16 francs par personne

Salade de poisson

Cocktail de crevettes

Filet de saumon bellevue

Saumon fumé

16 francs par personne

Crème de courge parfumée au curry et à  
l'orange

8 francs par personne

Salade mêlée

6 francs par personne

Buffet d'entrées

Terrine de chevreuil

Foie gras aux figues

Tartine de Tartare de bœuf

Cocktail de crevette

Gambas marinées aux agrumes

Saumon fumé

25 francs par personne

## Plat principal

Suprême de poulet fermier

Sauce morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes

25 francs par personne

Filet mignon de porc

Sauce morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes

28 francs par personne

Pièce de veau basse température

Sauce morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes

38 francs par personne

Choucroute

20 francs

## Menu

Saladine gourmande

Foie gras au torchon aux figues et

Terrine de chevreuil

Salade du mendiant

ou

Salade de poisson

Cocktail de crevettes

Saumon bellevue

Saumon fumé

\*\*\*\*\*

Suprême de poulet fermier

Sauce morilles

Gratin de pommes de terre

Jardinière de légumes

Ou

Pièce de bœuf basse température

Sauce échalotes vin rouge

Gratin de pommes de terre

Légumes

\*\*\*\*\*

Entremet chocolat et fruits de la passion

Ou

Verrine de mousse chocolat

55 francs par personne

## Apéritif 1

### Plat valaisan

Viande séchée, jambon cru, lard,  
Saucisse, fromage, pain de seigle.

12 francs

## Apéritif 2

Tartine de tartare de boeuf

Verrine de homard avocat et mangue

Gambas marinées aux agrumes

Mousse de foie gras aux figues

Tartare de daurade au fruit de la passion

Tartine de roastbeef, sauce tartare

Tartine de terrine de chevreuil

Cocktail de crevettes

Mousse de courge

16 francs

## Apéritif dînatoire

Verrine de homard avocat et mangues

Gambas marinée aux agrumes

Mousse à la courge

Tartine de pain d'épices et foie gras au  
torchon

Tartine de tartare de boeuf

Cocktail de crevettes

Mini sandwich au rosbif

Tartare de daurade au fruit de la passion

Mini délice de saumon fumé

Tartine de terrine de chevreuil

### Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices

Panna cotta aux fruits exotiques

Tartelette au chocolat

Ananas aux épices

40 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN  
Traiteur

PROPOSITION  
HIVER 2021

Les Saveurs de Yoann Sàrl  
Yoann & Mélanie Franc  
Avenue de France 27  
1870 Monthey

078/766.06.92 / 024 471 00 89  
[info@lessaveursdeyoann.ch](mailto:info@lessaveursdeyoann.ch)