

Apéritif dînatoire

Filet de truite fumé et mousse mascarpone et citron vert

Gambas marinée aux agrumes

Piemontaise

Panna cotta d'asperges du valais et foie gras

Tartine de tartare de boeuf

Cocktail de crevettes

Mini sandwich au rosbif

Tartare de daurade au fruit de la passion

Salade de quinoa et saumon bellvue

Tartine de terrine de lapin figues et noisettes

Desserts

Choux à la crème

Panna cotta fraises et rhubarbe

Tartelette chocolat

Ananas aux épices

40 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

Mousse d'asperge du valais

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 lapin figues et noisettes

Cocktail de crevettes

18 francs

Buffet froid

Foie gras au torchon à la figue

Terrine de lapin figues et noisettes

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 mée

Verte, carotte, céleri, taboulé

Plateau de Fromages

Assortiment de pain

Tartelette chocolat

Panna cotta fraises rhubarbe

Tartare d'ananas aux épices

50 francs par personne

Les Entrées

Panna cotta d'asperge du valais

Foie gras au torchon

Magret de canard fumé

Saladine

18 francs par personne

Salade de poisson

Cocktail de crevettes

Filet de saumon bellevue

Saumon fumé

16 francs par personne

Crème d'asperge du Valais

8 francs par personne

Salade mêlée

6 francs par personne

Buffet d'entrées

Terrine de lapin aux figues et noisettes

Panna cotta d'asperges et foie gras

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

Filet de bœuf basse température

Gratin de pommes de terre

Légumes

40 francs

Buffet de desserts

Tartelette fraises et rhubarbe

Tartelette au chocolat

Mousse rhubarbe

Tartare d'ananas aux épices

Choux à la crème

12 francs par personne

Desserts

Entremet à la rhubarbe

8 francs par personne

Panna cotta Fraises rhubarbe

7 francs par personne

Verrine de mousse chocolat et poires

7 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN
Traiteur

PROPOSITION
Printemps 2021

A partir de 10 personnes

Commande 48h à l'avance
sous réserve de nos
disponibilités

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