

LES SAVEURS DE YOANN
Traiteur

PROPOSITION
Automne 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

Apéritif dînatoire

Terrine de chevreuil et foie gras

Mousse de foie gras
sur lit de confiture de figues

Tartare de bettrave et poire

Cocktail de crevettes

Tartine de saumon fumé

Mousse de courge parfumé au curry et à
l'orange

Quiche aux legumes

Mini sandwich de roastbeef

Gambas aux agrumes

Brownies

Tartare de fruits exotiques

Choux à la crème

Tartelette citron

40 francs par personne

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 4

Ceviche de daurade

Mousse de foie gras confiture de figues

Tartare de bettrave et poires, Filet de truites
fumée

Filet d'anchois et Piemontaise

Cocktail de crevettes

Mousse mascarpone au citron vert gambas
marinée

18 Frs par personne

Buffet froid 1

Terrine de chevreuil

Rosbif

Filet de dinde

Sauce tartare

Foie gras au torchon

Carpaccio de cerf

Filet de saumon bellvue

Cocktail de crevettes

Gambas aux agrumes

Salade de crudités

Verte, carottes, céleri , tomates

Plat de fromages

Tartelette citron

Brownies

Choux à la crème

Tartare de fruits exotiques

50 francs par personne

Les Entrées

Salade mêlée

Bouquet de salade verte
Salade carottes, céleri, bettrave, maïs
6 francs

Crème de courge parfumé au curry et
aromatisé à l'orange
8 francs

Terrine de Chevreuil maison aux pruneaux,
pistaches, et dés de foie gras
Bouquet de salade
14 francs

Foie gras maison aux figues
Bouquet de salade
20 francs

Buffet d'entrées

Terrine de chevreuil et foie gras
Foie gras au torchon
Gambas aux agrumes
Cocktail de crevette
Tartare de bettrave et poires
Piemontaise
25 francs par personne

Plat principal

Jambon à l'os sauce madère
Gratin de pommes de terre, légumes
20 francs

Suprême de poulet fermier
Sauce champignons
Gratin de pommes de terre, légumes
25 francs

Filet de bœuf sauce échalotes vin rouge
Gratin de pommes de terre, légumes
38 francs

Carré de veau jus au romarin
Risotto, légumes
35 francs

Filet mignon de porc sauce morilles
Gratin de pommes de terre, légumes
32 francs

Filet de loup de mer grillé
Sauce citron
Riz, légumes
28 francs

Buffet de desserts

Tartelette citron

Brownies

Tartare de fruits exotiques

Panna cotta à la vanilla et mangue

Choux à la crème

12 francs par personne

Desserts

Entremet poire et williamine
8 francs par personne

Bavarois à la vanille et fruits exotiques
5 francs par personne

Entremets chocolat et fruits de la passion
8 francs par personne

Vacherin glacé
Framboise et fruit de la passion
8 francs par personnes

Conditions

Tous nos prix affichés TVA 2,5 % avec le service la TVA sera modifié à 7,7 % avec service.

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

Cuisinier 45 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

LOCATION DE MATÉRIEL

Sur demande possibilité de louer de la vaisselle, des tables, chaises, nappes, serviettes,

Tentes, remorques frigorifiques....