

## Apéritif dînatoire

Terrine de chevreuil

Mousse de foie gras

Sur lit de confiture de figues

Filet de truite fumée sur lit de piémontaise

Crevette cocktail

Tartine de saumon fumé

Mousse de courge parfumé au curry et à l'orange

Tartare de poire et betterave

Mini sandwich de roastbeef

Gambas aux fruits de la passion

Brownies

Tartare de fruits exotiques

Choux à la crème

Tartelette citron

45 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 3

Tartine de tartare de bœuf

Mousse de foie gras confiture de figues

Tartare de betterave et poires, Filet de truites fumée

Tartine de saumon fumé

Cocktail de crevettes

Gambas aux fruits de la passion

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 Bellevue

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

55 francs par personne

## Les Entrées

### Salade mêlée

Bouquet de salade verte

Salade carottes, céleri, betterave, maïs  
8 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  
15 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 fruits de la passion  
Cocktail de crevette  
Tartare de betterave et poires  
Piémontaise  
25 francs par personne

## Plat principal

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

Entrecôte de cerf  
Sauce chasse  
Spätzli, choux rouge  
38 francs

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

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

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

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

## Buffet de desserts

Tartelette citron

Brownies

Tartare de fruits exotiques

Panna cotta à la vanille et mangue

Choux à la crème  
14 francs par personne

## Desserts

Entremet poire et williamine  
8 francs par personne

Bavarois à la vanille et fruits exotiques  
8 francs par personne

Entremets chocolat et fruits de la passion  
8 francs par personne

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

# Conditions

Nos prix sont départ du magasin TVA non comprise

Personnel de service 40 francs de l'heure.

Cuisinier 60 francs de l'heure.

Casserolier 35 francs de l'heure.

Le personnel est à régler en espèce au moment de l'évènement.

Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives.

Commande à partir de 10 personnes 48h à l'avance et sous réserve de disponibilité.

Entre 2 et 9 personnes merci de me contacter pour pouvoir

Concocter une proposition sur mesure.

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

Paieement net à la livraison

Pour les grand évènements à partir de 50 personnes

50% à la commande et le solde à 10 jours

# LES SAVEURS DE YOANN

## Traiteur

PROPOSITION  
Automne 2025

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

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