

	Apéritif 1		Buffet froid 1
Apéritif dînatoire			
Terrine de chevreuil	Plat valaisan Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, pain de seigle.		Terrine de chevreuil
Mousse de foie gras			Rosbif
Sur lit de confiture de figues	12 francs par personne		Filet de dinde
Filet de truite fumée sur lit de piémontaise			Sauce tartare
Crevette cocktail	Apéritif 2		Foie gras au torchon
Tartine de saumon fumé	Feuilletés		Carpaccio de cerf
Mousse de courge parfumé au curry et à l'orange	Croissant au jambon		Filet de saumon Bellevue
Tartare de poire et betterave	Plat valaisan		Cocktail de crevettes
Mini sandwich de roastbeef	14 Francs par personne		Gambas aux agrumes
Gambas aux fruits de la passion	Apéritif 3		Salade de crudités
Brownies	Tartine de tartare de bœuf		Verte, carottes, céleri, tomates
Tartare de fruits exotiques	Mousse de foie gras confiture de figues		Plat de fromages
Choux à la crème	Tartare de betterave et poires, Filet de truites fumée		Tartelette citron
Tartelette citron	Tartine de saumon fumé		Brownies
45 francs par personne	Cocktail de crevettes		Choux à la crème
	Gambas aux fruits de la passion		Tartare de fruits exotiques
	18 Frs par personne		55 francs par personne

Les Entrées

Salade mélée	
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 willamine	
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.

Paiement 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 Monthezy

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch