

Les Fondues

Bouillons à chinoise maison

15 francs le litre

Bouillons de poissons

15 francs le litre

Huile de colza

7 francs le litre

Sauces

Curry, tartare, calypso, ail, diable.

4 francs le pot de 100 grammes

Plat de salades

Verte, carotte, céleri, tomate, maïs

9 francs par personne

Boeuf

6,50 francs les 100 grammes

Cheval

5 francs les 100 grammes

Cerf

6 francs les 100 grammes

Poulet

3,90 francs les 100 grammes

Glareyarde

6,50 francs les 100 grammes

Bressane

Thym-citron, paprika, curry-coco, nature

3,90 francs les 100 grammes

Thon

8,00 francs les 100 grammes

Filet de saumon

7,00 francs les 100 grammes

Gambas

6,00 francs les 100 grammes

Noix de Saint-Jacques

8,00 francs les 100 grammes

Foie gras au torchon

20 francs les 100 grammes

Foie gras au torchon aux figues

20 francs les 100 grammes

Composez votre Buffet froid

Foie gras au torchon

20 francs les 100 grammes

Terrine de chevreuil

5,20 francs les 100 grammes

Rosbif sauce tartare

8 francs les 100 grammes

Cocktail de crevettes

6 francs les 100 grammes

Filet de saumon façon Bellevue

8 francs les 100 grammes

Saumon fumé

10 francs les 100 grammes

Plat de salade mélée

Verte, carotte, céleri, quinoa

2 francs les 100 grammes

Plateau de fromages

4 francs les 100 grammes

Plateau terroir froid

Roastbeef, terrine de chevreuil,

Foie gras au torchon

50 francs le plateau

450 grammes

Plateau de la mer froid

Saumon fumé, filet de saumon Bellevue,

cocktail de crevettes, gambas marinées

fruits de la passion

55 francs le plateau de 4 personnes

600 grammes

Les Entrées

Salade terroire

Foie gras au torchon

Magret de canard fumé

Terrine de chevreuil

Bouquet de salade verte

18 francs par personne

Salade de la mer

Cocktail de crevettes

Gambas marinées fruits de la passion

Saumon fumé

Saumon Bellevue

Bouquet de salade verte

18 francs par personne

Entrée végane

Feuilleté à la courge

Bouquet de salade

14 francs par personne

Les Plats

Filet de bœuf grillé

Sauce morilles

Gratin de pdt bouillon de légumes

Légumes

48 francs par personne

Dinde

Aux marrons et pignons

Pommes de terre savoyardes

Jardinière de légumes

30 francs par personne

Filet mignon porc

Sauce morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes

36 francs par personne

Végan

Parmentier de légumes et lentilles

25 francs

Verrine apéritive

Tartine de seigle et terrine de chevreuil
3 francs

Gambas marinées fruits de la passion
3,5 francs

Mousse de foie gras aux figues
4 francs

Cocktail de crevettes
3 francs

Tartine de pain de seigle et saumon fumé
2,50 francs

Panna cotta de courge et homard
4 francs

Foie gras au torchon sur pain d'épices
5 francs

Tataki de thon confit de poire safranée
4 francs

Verrine dînatoire

Cocktail de crevettes
4 francs

Tataki de thon confit de poire safrané
6 francs

Salade de quinoa mangue avocat
3 francs

Salade de quinoa saumon Bellevue
4 francs

Panna cotta de courge et homard
6 francs

Gambas marinées fruits de la passion
5 francs

Délice au saumon fumé
3 francs

Desserts dînatoire

Petit moelleux orange et fleur d'oranger
2 francs

Mousse mandarine
3 francs

Brownies
3 francs

Tartare de fruits exotiques
4 francs

Panna cotta à la vanille

Desserts portions

Entremet mandarine spéculos
10 francs par personnes

Entremet praliné noisette et
Chocolat
10 francs par personne



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

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch

Horaire

Pour récupérer vos commandes :

24 décembre

14h00 -16h00

25 décembre

10h -11h00

31 décembre

14h00 – 16h00

Origine

Foie gras France

Bœuf Suisse

Cheval Autriche

Poulet Suisse

Dinde et chapon France

Veau Suisse

Porc Suisse

Saumon Norvège

Thon pacifique centre

Gambas Bio Vietnam

Noix de st-Jacques pacifique nord



Proposition valable du 15 décembre
Au 31 décembre 2025