



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

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.

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 20 décembre
Au 31 décembre 2024

Les Fondues

Bouillons à chinoise maison

15 francs le litre

Bouillons de poissons

15 francs le litre

Huiles 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

Buffet de desserts

Moelleux aux épices et à la banane

Gâteau chocolat mandarine

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Brownies

16 francs par personne

Verrine bavarois vanille et fruits exotique

8 francs par personne

Entremet chocolat mandarine

8 francs par personne

Buffet froid

Foie gras au torchon

Terrine de chevreuil

Rosbif sauce tartare

Cocktail de crevettes

Filet de saumon façon bellevue

Saumon fumé

Gambas marinées fruits de la passion

Plat de salade mêlée

Verte, carotte, céleri, quinoa

Plateau de Fromages

Assortiment de pain

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotiques

Moelleux aux épices et à la banane

Brownies

55 francs par personne

Les Entrées

Salade terroir

Foie gras au torchon
Magret de canard fumé
Terrine de chevreuil
Salade
18 francs par personne

Salade de la mer

Cocktail de crevettes
Gambas marinées fruits de la passion
Saumon fumé
Salade
18 francs par personne

Plateau terroir froid

Roastbeef, filet de dinde rôti, terrine de
chevreuil, foie gras au torchon
50 francs le plateau de 4 personnes
560 grammes

Plateau de la mer froid

Saumon fumé, filet de saumon Bellevue,
cocktail de crevettes, gambas marinées
fruits de la passion, homard avocat et
mangue
58 francs le plateau de 4 personnes
600 grammes

Les Plats

Filet de bœuf grillé
Sauce échalotes vin rouge
Gratin de pdt bouillon de légumes
Légumes
48 francs par personne

Suprême de chapon farcie
Aux marrons et pignons
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes
38 francs par personne

Carré de veau basse température
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
45 francs par personne

Menu

Foie gras au torchon
Magret de canard fumé
Terrine de chevreuil
Bouquet de salade
Ou
Gambas marinées aux fruits de la passion
Queue de homard
Saumon fumé
Bouquet de salade

Suprême de chapon farcie
Aux marrons et pignons
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes
Ou

Carré de veau basse température
Sauce morilles
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes

Entremets chocolat et mandarine
Ou
Verrine bavarois vanille et fruits exotique
64 francs par personne avec le chapon
70 francs par personne avec le veau

Apéritif 1

Tartine de pain de seigle et terrine de chevreuil

Gambas marinées fruits de la passion

Mousse de foie gras aux figues

Cocktail de crevette

Tartine de pain de seigle et saumon fumé

16 francs

Apéritif 2

Panna cotta de courge et homard

Gambas marinées fruits de la passion

Foie gras au torchon sur pain d'épices

Mini délice à la viande séchée

Tartine de seigle de terrine de chevreuil

Tataki de thon confit de poire safrané

Piémontaise et truite fumée

21 francs

Les verrines

Mousse de foie gras aux figues
4 francs

Cocktail de crevettes
3,50 francs

Tataki de thon confit de poire safrané
6 francs

Salade de quinoa mangue avocat
3 francs

Piémontaise saumon Bellevue
4 francs

Panna cotta de courge et homard
6 francs

Gambas marinées fruits de la passion
4 francs

Foie gras au torchon
20 francs les 100 grammes

Foie gras au torchon aux figues
20 francs les 100 grammes

Apéritif dînatoire

Panna cotta de courge et homard

Gambas marinées fruits de la passion

Cocktail de crevettes

Salade de quinoa mangue et avocat

Piémontaise

Tartine de pain d'épices et foie gras au torchon

Tartine de pain de seigle et saumon fumé

Tataki de thon confit de poire safrané

Tartine de seigle et terrine de chevreuil

Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices

Mousse mandarine

Brownies

Tartare de fruits exotiques

45 francs par personne