

LES SAVEURS DE YOANN  
Traiteur

PROPOSITION  
Automne 2024

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)

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 bettrave  
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 bettrave 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 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

55 francs par personne

## Les Entrées

### Salade mêlée

Bouquet de salade verte  
Salade carottes, céleri, bettrave, 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 bettrave et poires  
Piemontaise  
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 vanilla 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.

Paiement net à la livraison

Pour les grand évènements à partir de 50 personnes

50% à la commande et le solde à 10 jours