

Apéritif dînatoire

Tartare de légumes
Gambas marinées à l'ail des ours
Mousse d'asperges
Melon jambon cru
Cocktail de crevettes
Mini sandwich au rosbif
Délice au saumon fumé
Salade de quinoa et filet de saumon bellevue
et saumon fumé
Tartine de terrine de maison

Desserts

Chou à la crème
Tartelette chocolat
Panna cotta à la vanille et tartare de fraises

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

Tartare de légumes et truite fumée
Gambas marinées à l'ail des ours
Mousse de foie gras aux figues
Tartine de pain de seigle beurre citronné
Et saumon fumé
Cocktail de crevettes
Mousse d'asperges et jambon cru

18francs par personne

Buffet froid

Terrine maison
Rosbif sauce tartare
Filet de dinde
Cocktail de crevettes
Filet de saumon façon bellevue
Saumon fumé
Gambas marinées aux agrumes
Plat de salade mêlée
Verte, carotte, céleri, taboulé
Plateau de Fromages
Assortiment de pain
Gâteau au chocolat
Moelleux aux amandes
Ananas aux épices
Panna cotta à la vanille et tartare de fraises

55 francs par personne

Les Entrées

Salade mêlée
Bouquet de salade verte
Salade carotte, céleri, betterave, maïs
8 francs

Crème d'asperges
8 francs

Terrine maison
Bouquet de salade
15 francs

Panna cotta asperge
Gambas marinées à l'ail des ours
15 francs

Buffet d'entrées

Terrine maison
Foie gras au torchon
Filet de saumon Bellevue
Cocktail de crevette
Saumon fumé
25 francs par personne

Plat principal

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

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

Buffet de desserts

Moelleux aux amandes
Panna cotta vanille et fraises
Mousse fraises
Tartare d'ananas
Brownies
14 francs par personne

Desserts

Bavarois vanille et fraise
8 francs par personne

Verrine

Mousse chocolat et mousse
Fruits passion
7 francs par personne

Vacherin glacé
Vanille-fraise
9 francs par personnes

Conditions

Nos prix sont départ du magasin
TVA NON COMPRISE

Commande à partir de 10 personnes 72h à l'avance et sous réserve de disponibilité.

Entre 2 et 9 personnes merci de me contacter pour pouvoir
Concocter une proposition sur mesure.

Paiement net à la livraison

Pour les évènements à partir de 50 personnes
50% à la commande et le solde à 10 jours

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.

LES SAVEURS DE YOANN
TRAITEUR

Printemps 2024
1 avril au 15 juin



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

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch