

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

Les Entrées

Salade mélée	
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 vanille 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
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 facturé 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 2023

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

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch