

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 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 Monthey

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch