

Apéritif dînatoire

Tartare de légumes et truite fumée

Gambas marinées

Mousse de courgette et tomate

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

Mousse de foie gras aux figues

Tartine de pain de seigle beurre citronné
Et saumon fumé

Cocktail de crevettes

Mousse de courgette et tomate

18 francs par personne

Buffet froid

Terrine maison

Rosbif sauce tartare

Filet de dinde

Cocktail de crevettes

Filet de saumon façon bellevue

Saumon fumé

Gambas marinées

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

Panna cotta de tomates et son tartare
bufala
8 francs

Terrine maison
Bouquet de salade
15 francs

Carpaccio de tomates au pesto
Et bufala

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

Été 2024
15 juin AU 15 septembre



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

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch