Carnet gourmand des fêtes

LES SAVEURS DE YOANN Sàrl

Pour commencer la fête

Apéritif

21 francs par personne

Panna cotta de courge et homard
Gambas marinées aux fruits de la passion
Foie gras au torchon sur pain d'épices
Tataki de cerf sur lit de betterave
Terrine de chevreuil sur pain de seigle
Tataki de thon, confit de poire safrané.

Apéritif dînatoire

40 francs par personne

Pièces salées

Délice au saumon fumé
Tartine de tartare de bœuf
Cocktail de crevettes
Gambas marinées aux fruits exotiques
Sandwich au roastbeef
Salade de mangue, avocat et homard
Tartare de légumes
Tataki de cerf sur lit de courge
Quiche à la courge.

Douceurs

Mousse mandarine
Tartelette au citron
Brownies
Moelleux aux épices et à la banane.

LES SAVEURS DE YOANN SARL
Avenue de France 27 – 1870 Monthey
024/471 00 89

les saveurs DE YOANN

À chacun son menu

Menu végétarien

40 francs par personne

Entrée
Panna de courge, tartare de courge et saladine de saison.

Plat
Hachis parmentier de légumes et lentilles.

Dessert au choix
Entremets chocolat et mandarine
ou bavarois à la vanille et aux fruits exotiques, en verrine.

Menu : entrée, plat et dessert au choix

Avec chapon: 64 francs par personne ·

Avec veau : 70 francs par personne

Entrée au choix
Foie gras au torchon, magret de canard fumé, terrine de chevreuil et bouquet de salade.
ou
Gambas marinées aux fruits de la passion, queue de homard, saumon fumé et bouquet de salade.

Plat au choix
Suprême de chapon farci aux marrons et pignons.
ou
Carré de veau basse température, sauce aux morilles.

Accompagnements des deux plats
Gratin de pommes de terre au bouillon et jardinière de légumes.

Dessert au choix
Entremets chocolat et mandarine
ou

Bavarois à la vanille et aux fruits exotiques, en verrine.

LES SAVEURS DE YOANN SARL
Avenue de France 27 – 1870 Monthey
024/471 00 89

les saveurs DE YOANN

Le plaisir de partager

Buffet froid

55 francs par personne

Foie gras au torchon
Terrine de chevreuil
Rosbif, sauce tartare
Cocktail de crevettes
Filet de saumon façon Bellevue
Saumon fumé
Gambas marinées aux fruits de la passion.

Accompagnements
Plat de salade mêlée : salade verte, carotte, céleri et quinoa · Plateau de fromages · Assortiment de pain.

Desserts
Mousse mandarine · Tartare de fruits exotiques · Moelleux aux épices et à la banane · Brownies.

Plateau terroir froid

50 francs le plateau · 450 g

Roastbeef, terrine de chevreuil et foie gras au torchon.

Plateau de la mer froid

55 francs le plateau · 600 g

Saumon fumé, filet de saumon Bellevue, cocktail de crevettes et gambas marinées aux fruits de la passion.

LES SAVEURS DE YOANN SARL
Avenue de France 27 – 1870 Monthey
024/471 00 89

les saveurs DE YOANN

Votre fondue, à votre façon

Choisissez vos viandes et poissons

Produit	Prix pour 100 g
Bœuf	**6,50 francs**
Cheval	**5 francs**
Poulet	**3,90 francs**
Glareyarde	**6,50 francs**
Bressane : thym-citron, paprika, curry-coco ou nature	**3,90 francs**
Thon	**8,00 francs**
Filet de saumon	**7,00 francs**
Gambas	**6,00 francs**
Noix de Saint-Jacques	**8,00 francs**

Composez vos accompagnements

Bouillon maison pour fondue chinoise : 15 francs le litre
Bouillon de poissons : 15 francs le litre
Huile de colza : 7 francs le litre

Sauces : curry, tartare, calypso, ail, diable.
Pot de 100 g : 4 francs

Plat de salades
Salade verte, carotte, céleri, tomate, maïs.
6 francs par personne

Foies gras au torchon

Foie gras au torchon · 20 francs les 100 g
Foie gras au torchon aux figues · 20 francs les 100 g

Votre rendez-vous gourmand

Les Saveurs de Yoann Sàrl
Yoann & Mélanie Franc
Avenue de France 27 · 1870 Monthey
024 471 00 89
E-mail : info@lessaveursdeyoann.ch

HORAIRES DE RETRAIT DES COMMANDES

24 décembre : 15 h–16 h 30
25 décembre : 10 h–11 h
31 décembre : 14 h–16 h

Origines des produits

Foie gras : France · Bœuf : Suisse · Cheval : Autriche · Poulet: Suisse · chapon : France · Veau : Suisse · Porc : Suisse.

Saumon : Norvège · Thon : Pacifique centre · Gambas bio : Vietnam · Noix de Saint-Jacques : Pacifique nord.