

LES SAVEURS DE YOANN
Traiteur

Horaire

Pour récupérer vos commandes :

24 Décembre

10h00 -16h00

25 Décembre

10h -11h00

31 décembre

14h00 – 16h00

PROPOSITION
DE FÊTE

A L'EMPORTER

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

les Saveurs de Yoann Sàrl
Av. De France 27
1870 Monthey

Proposition valable du 18 décembre
au 31 décembre 2021

078/766.06.92 / 024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch

Les Fondues

Bouillons à chinoise maison

15 francs le litre

Bouillons de poissons

15 francs le litre

Huiles de pepin de raisin

17 francs le litre

Sauces

Curry, tartare, calypso, ail, diable.

4 francs le pot de 100 grammes

Plat de salades

Verte, carotte, céleri, tomate, maïs

6 francs par personne

Boeuf

5,50 francs les 100 grammes

Cheval

4,80 francs les 100 grammes

Cerf

6 francs les 100 grammes

Poulet

3,90 francs les 100 grammes

Glareyarde

6 francs les 100 grammes

Bressane

Thym-citron, paprika, curry-coco, nature

3,90 francs les 100 grammes

Thon

5,90 francs les 100 grammes

Filet de saumon

5,50 francs les 100 grammes

Gambas

5,6 francs les 100 grammes

Noix de Saint-Jacques

5,60 francs les 100 grammes

Buffet de desserts

Moelleux aux épices et à la banane

Brownies

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Verrine de poires caramel et bavarois à la vanilles

12 francs par personne

Entremet chocolat - mandarine

8 francs par personne

Verrine poires caramel et bavarois à la vanille

7 francs par personne

Buffet froid

Foie gras au torchon à la figue

Terrine de chevreuil

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, quinoa

Plateau de Fromages

Assortiment de pain

Brownies

Verrine de mousse mandarine

Tartare de fruits exotiques

Moelleux aux épices et à la banane

50 francs par personne

Les Entrées

Saladine gourmande

Foie gras au torchon et
Magret de canard fumé.
Salade du mendiant
16 francs par personne

Salade de poisson

Cocktail de crevettes
Gambas marinée aux agrumes
Saumon fumé
16 francs par personne

Plateau terroir froid

Roastbeef, filet de dinde rôti, terrine de
chevreuil, foie gras au torchon
40 francs le plateau de 4 personnes
560 grammes

Plateau de la mer froid

Saumon fumé, filet de saumon bellevue,
cocktail de crevettes, gambas marinée aux
agrumes, homnard avocat et mangue
50 francs le plateau de 4 personnes
600 grammes

Plat principal

Dinde rôtie
Raisins secs et pignons de pin et
châtaignes
Pommes de terre savoyardes
Légumes

30 francs par personne

Filet mignon de porc
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes

36 francs par personne

Filet de veau basse température
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes

40 francs par personne

Filet mignon de porc en croûte
Prêt à mettre au four
6,50 francs les 100gr

Filet wellington
Filet de bœuf en croûte
Prêt à mettre au four
9,5 francs les 100gr

Menu

Foie gras au torchon, confit de figue
Bouquet de saladine et
Salade du mendiant
ou
Panna cotta de courge parfumé à l'orange
Queue de homard
Bouquet de saladine

Dindes Rôties
Raisin sec et pignons de pin et châtaignes
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes
Ou
Filet de veau basse température
Jus corsé au romarin
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes

Entremets chocolat et mandarine
Ou
Verrine de poires caramel bavarois à la
vanille

50 francs par personne avec la dinde
60 francs par personne avec le veau

Apéritif 1

Plat valaisan

Viande séchée, jambon cru, lard,
Saucisse, fromage, pain de seigle.
12 francs

Apéritif 2

Panna cotta de courge et homard
Gambas marinées aux agrumes
Mousse de foie gras aux figues
Tartine de roastbeef, sauce tartare
Tartine de terrine de chevreuil
Cocktail de crevettes
Piemontaise
18 francs

Les verrines

Mousse de foie gras au figues
3,50 francs
Cocktail de crevettes
3,50 francs
Mousse de courge
3 francs
Tartare de daurade au fruits de la passion
3.50 francs
Panna cotta de courge et homard
5 francs
Gambas marinée aux agrumes
4 francs
Foie gras au torchon
16 francs les 100 grammes
Foie gras au torchon aux figues
16 francs les 100 grammes

Apéritif dînatoire

Panna cotta de courge et homard
Gambas marinée aux agrumes
Piemontaise
Tartine de pain d'épices et foie gras au
torchon
Tartine de tartare de boeuf
Cocktail de crevettes
Mini sandwich au rosbif
Ceviche de daurade au fruit de la passion
Mini délice de saumon fumé
Tartine de terrine de chevreuil

Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices
Mousse mandarine
Tartelette au chocolat
Tartare de fruits exotiques

40 francs par personne