

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

Tartelette au chocolat

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Verrine de poires au caramel et bavarois

12 francs par personne

Entremet chocolat et fruits de la passion

8 francs par personne

Entremet chocolat et mousse mandarine

8 francs par personne

Verrine de 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 porc rôti

Filet de dinde

Cocktail de crevettes

Filet de saumon façon bellevue

Saumon fumé

Gambas marinées aux agrumes

Plat de salade mée

Verte, carotte, céleri, taboulé

Plateau de Fromages

Assortiment de pain

Tartelette chocolat

Verrine de chocolat et mousse mandarine

Tartare de fruits exotiques

50 francs par personne

Les Entrées

Saladine gourmande

Mousse de foie gras et
Terrine de chevreuil
Salade du mendiant
16 francs par personne

Salade de poisson

Cocktail de crevettes
Filet de saumon bellevue
Saumon fumé
16 francs par personne

Crème de courge parfumée au curry et à
l'orange
8 francs par personne

Salade mêlée
6 francs par personne

Buffet d'entrées
Terrine de chevreuil
Foie gras aux figues
Cocktail de crevette
Gambas marinées aux agrumes
Saumon fumé
25 francs par personne

Plat principal

Suprême de poulet fermier
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
25 francs par personne

Filet mignon de porc
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
28 francs par personne

Pièce de veau basse température
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes
38 francs par personne

Menu

Saladine gourmande
Foie gras au torchon aux figues et
Terrine de chevreuil
Salade du mendiant
ou
Salade de poisson
Gambas marinée au fruits de la passion
Saumon bellevue
Saumon fumé

Suprême de poulet fermier
Sauce morilles
Gratin de pommes de terre
Jardinière de légumes
Ou
Pièce de bœuf basse température
Sauce échalotes vin rouge
Gratin de pommes de terre
Légumes

Entremet chocolat et fruits de la passion
Ou
Verrine poire caramel et bavarois à la vanille
55 francs par personne

Apéritif 1

Plat valaisan

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

12 francs

Apéritif 2

Tartine de tartare de boeuf

Verrine de homard avocat et mangue

Gambas marinées aux fruits exotiques

Mousse de foie gras aux figues

Tartine de pain de seigle beurre citroné et
saumon fumé

Tartine de roastbeef, sauce tartare

Tartine de terrine de chevreuil

Cocktail de crevettes

Mousse de courge parfumée au curry et
orange

18 francs

Apéritif dînatoire

Verrine de homard avocat et mangues

Gambas marinée aux agrumes

Mousse à la courge

Tartine de pain d'épices et foie gras au
torchon

Tartine de tartare de boeuf

Cocktail de crevettes

Mini sandwich au rosbif

Tartare de daurade au fruit de la passion

Mini délice de saumon fumé

Tartine de terrine de chevreuil

Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices

Verrine de poires caramel et bavarois à la
vanille

Tartelette au chocolat

Tartare de fruits exotiques

40 francs par personne

LES SAVEURS DE YOANN

Traiteur

Conditions

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.

Commande à partir de 10 personnes. Merci de choisir un menu unique .

Le nombre de convives doit être annoncé 48h à l'avance. La prestation sera facturée sur cette base.

Paiement net à la livraison

PROPOSITION
HIVER 2022

Commande 48h à l'avance
sous réserve de nos
disponibilités

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

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