

LES SAVEURS DE YOANN

Traiteur

Horaires
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 2022

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

9 francs par personne

Boeuf

6,50 francs les 100 grammes

Cheval

5 francs les 100 grammes

Cerf

6 francs les 100 grammes

Poulet

3,90 francs les 100 grammes

Glareyarde

6,50 francs les 100 grammes

Bressane

Thym-citron, paprika, curry-coco, nature

3,90 francs les 100 grammes

Thon

7,50 francs les 100 grammes

Filet de saumon

6,50 francs les 100 grammes

Gambas

6,50 francs les 100 grammes

Noix de Saint-Jacques

7,50 francs les 100 grammes

Buffet de desserts

Moelleux aux épices et à la banane

Verrine chocolat - passion

Mousse mandarine

Tartare de fruits exotique

Verrine de poires caramel et bavaoïs à la vanilles

14 francs par personne

Bûche chocolat-passion

8 francs par personne

Entremet chocolat mandarine

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

Verrine chocolat - passion

Tartare de fruits exotiques

Moelleux aux épices et à la banane

55 francs par personne

Les Entrées

Saladine gourmande

Foie gras au torchon et
Magret de canard fumé.

Salade du mendiant
20 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

45 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

55 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

32 francs par personne

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

36 francs par personne

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

42 francs par personne

Filet mignon de porc en croûte
Prêt à mettre au four

7 francs les 100gr

Filet wellington
Filet de bœuf en croûte
Prêt à mettre au four

10 francs les 100gr

Menu

Foie gras au torchon, confit de figue
Bouquet de saladine et
Salade du mendiant
ou

Salade de quinoa mangue avocat
Queue de homard

Dindes Rôties
Raisin sec et pignons de pin et châtaignes
Pommes de terre savoyardes
Jardinière de légumes

Ou

Carré 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

60 francs par personne avec la dinde
70 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

Mini délice à la viande séchée

Tartine de seigle de terrine de chevreuil

Cocktail de crevettes

Piemontaise et truite fumée

18 francs

Les verrines

Mousse de foie gras au figues
3,50 francs

Cocktail de crevettes
3,50 francs

Mousse de courge
3 francs

Panna cotta de courge et homard
5 francs

Gambas marinée aux agrumes
4 francs

Foie gras au torchon
18 francs les 100 grammes

Foie gras au torchon aux figues
18 francs les 100 grammes

Apéritif dînatoire

Panna cotta de courge et homard

Gambas marinée aux agrumes

Cocktail de crevette

Mini délice au saumon fumé

Salade de quinoa mangue et avocat

Piemontaise

Quiche à la courge et fromage de chèvre

Tartine de pain d'épices et foie gras au
torchon

Tartine de pain de seigle et viande séchée

Brochette de magret de canard fumé et poire

Tartine de seigle et terrine de chevreuil

Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices

Mousse mandarine

Tartelette au chocolat

Tartare de fruits exotiques

45 francs par personne