Noël

MENU 39€/ PERSONNE



Entrées

Gravlax de saumon, creamy cheese à l'aneth graine de poireaux

ou

Toast de pain d'épices, foie gras chutney d'oignons et fleur violette

ou

Végé : Térrine de légumes

Viandes ou poisson & garnitures

Suprême de chapon, sauce aux morilles

ou

Dos de cabillaud, sauce safranée

ou

Sauté de boeuf, sauce vin rouge foie gras

ou

Pavé de saumon, bisque aux poireaux

ou

Végé : Risotto crémeux butternuts, pecorino

+

Gratin dauphinois et légumes de saison

Trilogie de Fromages

Accompgnée de salade

Desserts individuels

Entremet chocolat noir, caramel & pécan

Entremet petits bonnets de Noël

MENU ENFANT

25€/ ENFANT (-10ANS)

Velouté butternut, Amandes du *Piémont*

Emincé de volaille à la crème champignons

Gratin dauphinois

Gâteau au chocolat

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL LES CINQ SAVEURS

POUR L'APÉRITIF

MINI NAVETTES : 1,40€

- Foie gras, figues
- Saumon gravlax
- ricotta, pesto, tomate séchée
- Ventricina & mozzarella

VERRINES : 1,95€

- Tartare de saumon, poivre rose, ciboulette, huile & citron
- Brioche, foie gras, groseilles
- Stracciatella crème de truffe

INFOS RÉSERVATION:

Commande passée avant le 19/12/2026
et **à récupérer le 24/12/2026** de 8h30 à 16h30
à Nemours au 5 rue Denis Papin.

En livraison : 20km = 20€ / 50km = 50€

Tarifications en TTC. Minimum de commande : 2 menus

Alexia
06.66.24.94.05 - alexia@les5saveurs.fr

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
LES CINQ SAVEURS