

Noël & Saint Sylvestre

POUR LES PARTICULIERS



MENU 49€/ PERSONNE

Entrées (2 au choix)

Terrine de foie gras maison, pommes façon tatin et son pain d'épices

Saumon Gravlax, fromage frais au combava

Demi langouste en belle vue (supplément + 15€)

Bouchée au ris de Veau et Girolles

Cassolette de St Jacques, fondue de poireaux

Viandes

Estouffade de sanglier

Découpe de chapon

Filet de Cerf

Filet de boeuf

Filet de bar sauce agrumes

Langouste entière et sa bisque (+20€)

Sauces

Vin rouge & foie gras

Forestière

Miel- marron

Caramel foie gras

Poivre vert

Garnitures

Gratin dauphinois crème aux truffes

Flan potimarron et légumes

Trilogie de Fromages

Brie de Montereau, Saint Marcellin, Fourme d'Ambert, jeunes pousses

Bûches au choix

Croquant chocolat

Chocolat blanc et framboises

Cheesecake passion spéculos

TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
**LES
CINQ
SAVEURS**

MENU ENFANT

25€/ ENFANT (-10ANS)

Foie gras
Emincé de volaille à la crème
Gratin dauphinois aux truffes
Bûche au choix

A LA CARTE

Terrine de Foie gras maison :
200g à 36€/ 500g à 80€ / 1kg 140€

Saumon mariné maison :
500g à 65€ / 1kg à 95€

Demi langouste Belle vue :
La portion : 30€

Plat (viande, garniture, sauce) :
26€ la portion

Buche de Noel :
4,50€ la portion

POUR L'APÉRITIF

MINI NAVETTES : 1,30€

Rillettes de thon
Foie gras et pommes
Fromage frais aux herbes
Saumon fumé
Magret gravlax

VERRINES : 1,95€

Crème de carottes & St Jacques rôties
Bavaroise de courgettes & saumon fumé
Brioche à la violette & foie gras mi-cuit
Duo de guacamole & gambas
Crème de panais & magret gravlax

INFOS RÉSERVATION:

Pour Noël : commande passée avant le 16/12/2023

Pour la Saint Sylvestre : Commande passée avec le 22/12/2023



Caroline

06.98.01.94.40 - caroline@les5saveurs.fr

TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
**LES
CINQ
SAVEURS**