

Les saveurs Dauphinoises

John Letourneau – traiteur -

96 Charrière chaude - 38760 Saint Paul de Varces
06.66.7005.20 - contact@lessaveursdauphinoises.com
Siret : 84375786500012

Menu des fêtes de fin d'année 2020 et du Jour de l'An 2021

Commandes à valider le 16/12 au plus tard

Tarifs à la part et menus à composer suivant vos envies.

Les commandes seront à récupérer:

le jeudi 24/12 de 10h à 16h

le jeudi 31/12 de 10h à 16h

Le foie gras en format familial

- conditionnement de 500g = 55€
- conditionnement de 250g = 30€

pain d'épices et confit d'oignon en accompagnement

Les mises en bouche

Les canapés

- Mousson de canard et figue sur pain d'épices
 - Rillettes de truite et ses œufs sur blinis
- Saumon fumé sur crème d'avocat et pain nordique

4€

Les verrines

- Fromage aux herbes, purée de betterave et graines de sésame grillées
 - Mousse de pois et crevettes marinées
 - Tartare de saumon aux fruits confits

5€

Les entrées

- Foie gras de canard maison en tranche individuelle
pain d'épices et confit d'oignon en accompagnement

7€

- Pâté en croûte de cerf aux pommes
servi avec son mesclun

5.50€

- Terrine terre et mer: terrine de saumon et petits légumes
accompagnés de crudités et de mayonnaise

6€

Les garnitures

- Poêlée sylvestre : artichauts, crosnes, carottes jaune et orange, fèves, haricots plats et pomme de terre

4.50€

- Râpé de pomme de terre aux cèpes

4.50€

- Gratin de ravioles aux écrevisses

5€

Les viandes et poissons

- Roti de dinde farci aux marrons et sa sauce à la crème et aux fruits secs

6€

- Caille farcie au foie gras et sa sauce foie gras flambée au Cognac

7€

- Ballotin de saumon au cœur de fondue de poireaux et sa sauce Champagne.

7€

Les Saveurs du Dauphiné vous souhaitent de bonnes fêtes