

# Au Savignien

## Traiteur

Carte 2017-2018

### Apéritifs

Pain surprise.....	30€
Gougères comté, chorizo, chèvre.....	26€/kg
Mini croute.....	21€/kg
Verrines, navettes, et mignardises sur demande.	
Plateau de charcuteries cube a convenir.	

### Entrées

Douzaine d'escargots.....	7.50€
Coquille st jacques.....	7€
Croustade d'écrevisses.....	10€
Croustade en duo (écrevisses et st jacques) sauce morilles.....	13€
Mille-feuille de lapereau foie gras.....	6€
Terrine de joue de porc asperges.....	4.50€
Terrine de volaille citron en gelée.....	4€
Foie gras maison nature ou figues .....	10€
Terrine st jacques .....	5€
Mille-feuille de saumon .....	6€
Médailon de saumon Bellevue.....	4.50€
Terrine de sandre écrevisses .....	6€
Terrine de volaille moutarde estragon .....	4.50€

Tartare de st jacques sur son crémeux de petits poids .....	9€
Nems ou samoussa bœuf.....	2€ pièce

## Salades

Piémontaise.....	3€
Carottes .....	2€
Céleris.....	2€
Riz niçois.....	2.80€
Taboulé.....	2.80€
Haricots vert et gésiers de volaille .....	3.40€
Salade franc comtoise (saucisses fumée et pomme de terre).....	3.20€
Salade de choux comté lardon tomates .....	3.40€
Tomates mozzarella basilic .....	3.40€
Concombres a la crème ciboulette.....	3.40€
Salade de pâtes et poulet .....	3.40€
Salade choux chinois.....	3€

## Charcuteries maison (3 pour 4.80€)

Rosette, jambon persillé, pâté en croute, jambon sec, jambon blanc, terrine de campagne, saucisson cuit, chorizo

## Viandes froide

Rôtis de porc.....	2.20€
Rosbif .....	3.20€
Poulet rôtis.....	2.80€

## Viandes chaudes

Magret d'oie sauce coings.....	11.20€
Suprême de pintade sauce morilles .....	10.80€
Civet de chevreuil sauce 3 poivres.....	9.80€
Pavé de veau sauce époisses.....	10.20€

Filet de cannette sauce framboises.....	10.20€
Suprême de volaille sauce girolles .....	10.20€
Cuisse de canard sauce poivre .....	10.20€
Suprême de volaille de Bresse et sa sauce crémée aux morilles .....	12.30€
Filet de caille sauce crémée et cèpes.....	10.80€
Civet de cerf sauce cassis.....	10.80€
Suprême de volaille sauce écrevisses.....	11.80€
Joue de porc et sa sauce au vin rouge.....	9.20€
Paupiette de caille farcie morilles et sa sauce morilles.....	12.50€
Filet de caille sauce foie gras .....	11€
Paupiette de caille cœur foie gras et sa sauce morille .....	12.50€
Grenadin de filet mignon de porc sauce cidre.....	9.20€
Pave de filet de canard sauce poivre vert .....	10€
Souris d'agneau sauce basquaise épicée.....	9.80€
Pave d'agneau sauce thym.....	9.80€
Paupiette de cuisse de canette sauce forestière .....	11€
Brochette de caille et noix de st jacques sauce écrevisses .....	14.50€

## Poissons chauds

Filet de merlu sauce poivre vert .....	9.80€
Mousseline de cabillaud aux écrevisses.....	10.50€
Pavé de saumon sauce a l'oseille .....	10.20€
Pave de sandre sauce écrevisses.....	10.50€
Blanquette de lotte crémée.....	14.20€
Pave de sandre sauce beurre blanc .....	10.50€
Lotte a l'armoricaine .....	14.50€
Pave de cabillaud sauce vin rouge .....	9.80€
Pave de cabillaud et son crumble sauce chorizo .....	9.80€

Brochette de lotte sauce crustacés .....	14€
Paupiette de lotte et lard fume sauce crémée.....	14€
Filet de sandre sauce vin rouge de bourgogne.....	11.80€
Noix de saint jacques et sa sauce en émulsion au vin jaune.....	14.50€
Pave de brochet et sa sauce forestière.....	9.80€
Filet de rouget sauce asperge et piment d'Espelette .....	12€

## Plats uniques

Bœuf bourguignon .....	9€
Coq au vin .....	9€
Jambon sauce madère.....	7€
Paella .....	10€
Couscous .....	10€
Rognons de veau à la provençale.....	9.80€
Rognon de bœuf sauce madère.....	8.80€
Choucroute royale .....	11.50€
Tartiflette .....	7.50€
Tête de veau sauce gribiche.....	7.30€
Lasagnes .....	16.90€/kg
Langue de bœuf sauce piquante.....	9€
Blanquette de veau.....	10.20€

## Plat typique réunionnais

Carry de poulet/riz blanc/gros poids.....	10.50€
Rougail saucisses/riz blanc/gros poids.....	10.50€
Rougail la morue /riz blanc/gros poids .....	11.50€
Massale dinde ou porc/riz blanc /gros poids .....	10.50€
Avec rougail tomates pour les connaisseurs...	

## Broche

Cochon, agneau et jambon sur demande de devis et cuit à l'ancienne au bois.



### Accompagnements

Pomme dauphines .....19.90€/kg

Gratin  
dauphinois .....14.90€/kg

Flan de légumes.....14.90€/kg

**3 fromages .....3.50€**

Brie, époisses ,briat savarin ,conté.....

**Desserts.....3€**

Salade de fruits frais, tartes , demi cadre ...

Divers desserts .

