

Viandes en sauces

Civet de cerf sauce cassis	9€/p
Suprême de volaille sauce crémée ou sauce écrevisses	8€/p
Filet de canette sauce crémée ou sauce framboises	9€/p
Filet mignon de porc sauce cidre	8€/p
Civet de joues de porc	9€/p
Paupiette de cuisse de canette et son cœur de figue sauce périgourdine	10€/p

Les accompagnements

Pomme dauphine	20€/kg
Gratin dauphinois	14€/kg
Gratin de pomme de terre truffe	18€/kg
Marrons crémé	16€/kg

Carte des fêtes

Boucherie charcuterie traiteur au savignien

21420 Savigny les Beaune

Tél : 03.45.04.01.94

www.traiteur-ausavignien.com



*Pensez à vos commandes avant le j.
Laëtitia et Olivier vous souhaitent de
bonnes fêtes de fin d'année .*

Apéritifs

Mini pâté en croûte	20€/kg
Gougères	30€/kg

Les entrées froides

Ballottine de volaille pistachée et mousse de canard	25.90€/kg
Ballotine de sanglier aux noisettes	24.90€/kg
Ballotine de veau forestière	25.90/kg
Foie gras	100€/kg
Terrine de sandre écrevisses	40€/kg
Terrine saints jacques et œuf de caille	40€/kg
Dôme de saumon et œuf mollet et son craquant	5€/p
Dôme de volaille ,queues d'écrevisses et son cœur d'artichaut	5€/p
Dôme de canard foie gras et confit de figes	6€/p
Truite fumée maison	48€/kg

Divers entrées a découvrir au magasin ...

Entrées chaudes

Boudin blanc nature	14.90/kg
Boudin blanc morilles ou Espelette	18.90/kg
Coquille saints jacques	6.50€/p
Bouchée à la reine	4€/p
Escargots	7.50€/douz
Tourtine de volaille et son cœur forestiers	4€/p
Tourtine de chevreuil et son cœur de marrons	4.50/p

Poissons en sauces

Pavé de sandre sauce écrevisses ou beurre blanc	9€/p
Dos de cabillaud en croute de lard sauce fumée	9€/p
Filet de bar sauce citronnée et échalotes	9€/p

