

## Poissons cuisinés

noix de st jacques et gambas	14€/pers
sardre sauce citronnée	14€/pers
lotte sauce armoricaine	15€/pers

## Accompagnements

Gouremandise de châtaignes et champignons	35€/kg
Gratin dauphinois	14.90€/kg
Pommes dauphines	24.90€/kg
Flan de courgettes	14.90€/kg
Ecrasé de pomme de terre	24.90€/kg

**divers mets a venir découvrir au magasin...**

**appelez vite !!!**

# Traiteur Au Savignien

## Menu

Pensez à réserver



Joyeuses fêtes

Laetitia et Olivier Goillot  
boucherie/charcuterie/traiteur  
21420 Savigny les Beaune

03.45.04.01.94 / 06.10.32.05.34

## Cocktails

Mini pâté en croûte	divers
Gougères	45€/kg
Fruittés divers	45€/kg
Verines apéritives	1.60€/pièce

## les entrées froides

délicat nordique saumon	7€/pers
nuage de saintes jacques	8€/pers
galantine canard pistaches	40€/kg
mini ballotines	9€/pers
divers galantine....	
foie gras maison	130€/kg
terrine de truite aux pépites de serrano	40€/kg
divers pâté en croûte festif ...	
saumon fumé maison	65€/kg
bûche de saumon avec cœur saumon persillé	55€/kg
verrine fraîcheur saumon	6€/pers
verrine fraîcheur noir de Saint-Jacques	6€/pers
verrine fraîcheur foie gras et sa compotée de poires	8.50€/pers
gambas façon éclair salée	8€/pers

## entrées chaudes

boudin blanc nature	22.90€/kg
boudin blanc à la truffe	38€/kg
boudin blanc de veau et trompettes	35€/kg
boudin blanc aux morilles	32€/kg
escargots maison les 12	9€/pers
tourte individuel divers	5€/pers
cassoulette de ris de veau et pleurole	6€50/pers

## les viandes en sauces

brochette de filet de caille sauce truffée	14€/pers
filet de canette sauce poivre	13€/pers
crapaudine de caille cœur foie gras sauce crémeuse	13€/pers
suprême de volaille sauce crémeuse ou champignons	13€/pers
cint de sanglier sauce forestière	13€/pers