

Traiteur au savignien

Apéritifs

Pain surprise.....35€

Gougères comté.....30€/kg

Mini croute.....20€/kg

Verrines, navettes, et mignardises sur demande.

Plateau de charcuteries cube a convenir.

mise en bouche sur demande au gres des saisons.

Entrées

Douzaine d'escargots.....7.50€

Coquille st jacques.....8€

Croustade d'écrevisses.....10€

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 nature10€

Terrine st jacques5€

terrine de saumon6€

Terrine de sandre écrevisses6€

Terrine de volaille moutarde estragon4.50€

Nems ou samoussa bœuf.....2€ pièce

Salades

Piémontaise.....3€

Carottes2€

Céleris.....2€

Riz niçois.....2.80€

Taboulé.....2.80€

Haricots vert et gésiers de volaille3.40€

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

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 forestière11€

Poissons chauds

Filet de merlu sauce poivre vert9.80€

Mousseline de cabillaud aux écrevisses..... 10.50€

Pavé de saumon sauce a l'oseille10.20€

Pave de sandre sauce écrevisses.....10.50€

Blanquette de lotte crémée.....14.20€

Pave de sandre sauce beurre blanc10.50€

Lotte a l'armoricaine14.50€

Pave de cabillaud sauce vin rouge9.80€

Pave de cabillaud et son crumble sauce chorizo9.80€

Brochette de lotte sauce crustacés14€

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'Espelette12€

Plats uniques

Bœuf bourguignon9€

Coq au vin9€

Jambon sauce madère.....7€

Paella10€

Couscous11€

Rognons de veau à la provençale.....9.80€

Rognon de bœuf sauce madère.....8.80€

Choucroute royale11.50€

Tartiflette7.50€

Tête de veau sauce gribiche.....7.30€

Lasagnes16.90€/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 poids11.50€

Massale dinde ou porc/riz blanc /gros poids10.50€

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 maison.....19.90€/kg

Gratin dauphinois14.90€/kg

Flan de légumes.....14.90€/kg

3 fromages4.50€

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

Desserts.....3€

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

Divers desserts .