

Traiteur au savignien

sur devis

Apéritifs

Pain surprise.....

Gougères comté.....

Mini croute.....

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.....

Coquille st jacques.....

Croustade d'écrevisses.....

Mille-feuille de lapereau foie gras.....

Terrine de joue de porc asperges.....

Terrine de volaille citron en gelée.....

Foie gras maison nature

Terrine st jacques

terrine de saumon

Terrine de sandre écrevisses

Terrine de volaille moutarde estragon

Nems ou samoussa bœuf.....

Salades

Piémontaise.....

Carottes

Céleris.....

Riz niçois.....

Taboulé.....

Haricots vert et gésiers de volaille

Salade franc comtoise (saucisses fumée et pomme de terre).....

Salade de choux comté lardon tomates

Tomates mozzarella basilic

Concombres a la crème ciboulette.....

Salade de pâtes et poulet

Salade choux chinois.....

Charcuteries maison

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

Viandes froide

Rôtis de porc.....

Rosbif

Poulet rôtis.....

Viandes chaudes

Magret d'oie sauce coings.....

Suprême de pintade sauce morilles

Civet de chevreuil sauce 3 poivres.....

Pavé de veau sauce époisses.....

Filet de canette sauce framboises.....

Suprême de volaille sauce girolles

Cuisse de canard sauce poivre

Suprême de volaille de Bresse et sa sauce crémée aux morilles

Filet de caille sauce crémée et cèpes.....

Civet de cerf sauce cassis.....

Suprême de volaille sauce écrevisses.....

Joue de porc et sa sauce au vin rouge.....

Paupiette de caille farcie morilles et sa sauce morilles.....

Filet de caille sauce foie gras

Paupiette de caille cœur foie gras et sa sauce morille

Grenadin de filet mignon de porc sauce cidre.....

Pave de filet de canard sauce poivre vert

Souris d'agneau sauce basquaise épicée.....

Pave d'agneau sauce thym.....

Paupiette de cuisse de canette sauce forestière

Poissons chauds

Filet de merlu sauce poivre vert

Mousseline de cabillaud aux écrevisses.....

Pavé de saumon sauce a l'oseille

Pave de sandre sauce écrevisses.....

Blanquette de lotte crémée.....

Pave de sandre sauce beurre blanc

Lotte a l'armoricaine

Pave de cabillaud sauce vin rouge

Pave de cabillaud et son crumble sauce chorizo

Brochette de lotte sauce crustacés

Paupiette de lotte et lard fume sauce crémée.....

Filet de sandre sauce vin rouge de bourgogne.....

Noix de saint jacques et sa sauce en émulsion au vin jaune.....

Pave de brochet et sa sauce forestière.....

Filet de rouget sauce asperge et piment d'Espelette

Plats uniques

Bœuf bourguignon

Coq au vin

Jambon sauce madère.....

Paella

Couscous

Rognons de veau à la provençale.....

Rognon de bœuf sauce madère.....

Choucroute royale

Tartiflette

Tête de veau sauce gribiche.....

Lasagnes

Langue de bœuf sauce piquante.....

Blanquette de veau.....

Plat typique réunionnais

Carry de poulet/riz blanc/gros poids.....

Rougail saucisses/riz blanc/gros poids.....

Rougail la morue /riz blanc/gros poids

Massale dinde ou porc/riz blanc /gros poids

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.....

Gratin dauphinois

Flan de légumes.....

3 fromages

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

Desserts.....

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

Divers desserts .