



SAVEURS D'ANTAN

Vialleton Sylvain

Traiteur

CARTES DES FETES 2016



Commande avant le 22/12 à 12h pour Noël

Commande avant le 29/12 à 12h pour le jour de l'an



Z.A. Lachamp 43260 St Pierre Eynac

Tél : 04 71 03 53 29

Tél : 06 82 21 42 52

saveursdantan@orange.fr

saveursdantan-traiteur.com

Heures d'ouverture :

De 8h à 12h du lundi au samedi

Notre domaine : location de salles et gîte
domaine-saveursdantan-lapervenchere.com

Apéritif : 8,50 €
Plateau 8 pièces froides



Bun's de jambon cru et figue moelleuse

wrap's de saumon fumé et concombre

Verrine de guacamole, crémeux de chorizo, crumble tex mex

Sucette de chèvre en chapelure de cranberry, pistaches et ananas rôti

Cassolette de rouleau de jeunes légumes et ventrèche, copeaux de parmesan

Papillote de gambas et basilic

Mille feuille de saumon, crème d'artichaut

Navette de mousse de foie de canard et petits fruits confits



Entrées froides :



Bûche de foie gras de canard maison, et son cœur de chutney mangue et oignon confit

Dôme de rouget barbet, gambas rôties et sa fondue de poireaux et son croustillant de lard fumé, accompagné de sa sauce aux herbes

Harmonie de saumon fumé crème d'artichaut chèvre frais et tartare de légumes confits



Entrées chaudes :

Cassolette de ragoût de lotte et gambas rôties, sauce champagne aux zestes de citron vert

Filet dorade royale et sa mirepoix de légumes fondants crème de St Jacques

Tartine d'aiguillette de canard aux escargots flambés à l'armagnac



Les légumes :

Moelleux de ratatouille au thym

Risotto aux légumes confits

Tatin de légumes de saison

Farandole d'écrasé de pomme de terre
(Vitelotte, patate douce, bintje)

Flan de butternut aux châtaignes, tuile de chorizo

Gratin dauphinois

Les Viandes :



Filet de canette farci aux cèpes et sa crème de morille

Pavé de cerf et son jus acidulé aux fruits rouges

Voyage autour des viandes du Velay en brochette :

- Rumsteak en croûtes d'herbes
- Filet mignon au foin du Mézenc et sa tomate cocktail
- Agneau aux légumes d'antan



Menu enfant : 7,50€

Feuilleté de jambon

Gratin dauphinois

Filet de chapon à la crème



Formule 2 plats : 1 entrée, plat, 2 légumes au choix 22€ TTC

**Formule 3 plats : 1 entrée froide + 1 entrée chaude, plat,
2 légumes au choix 28€ TTC**