

## Plats uniques :

Lasagne viande de boeuf

Lasagne saumon

Couscous (agneau,poulet,merguez)

Paëlla fruits de mer/poulet

La part 7,50€

## Nos buffets

### Plateau charcuterie :

Jambon cru, pâté de campagne

Saucisson, pancetta, jambonnette

La part 4,50€

### Plateau viandes froides :

Rosbeef

Magret juste rosé

Rôti de veau

accompagnés des sauces du chef

La part 4,80€

### Buffet de salades :

Penne au saumon

Salade niçoise

Tomate mozzarella

La part 2,50€

## Apéritif :

### Suggestion du chef :

Bun's de jambon cru figue moelleuse

Wrap's de saumon fumé et concombre

Verrine guacamole,crèmeux de chorizo,crumble tex mex

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

Papillote de gambas et basilic

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

Canapé saumon et beurre d'aneth

Canapé œuf et tomate confite  
8 pièces 7,50€

### Canapé sur pain de campagne :

Rillettes de thon

Saucisson,jambon cru

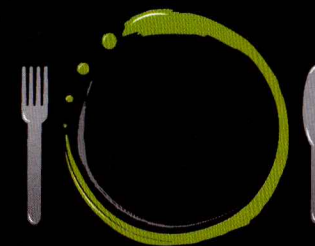
Œuf tomate confite

Fourme d'Yssingaux  
La part 0,80€

### Assortiments de petits fours :

Quiche, pizza, feuilletés La part 0.80€

Pain surprise : 60 toasts, 35€



# Saveurs D'Antan

Vialleton Sylvain  
Traiteur

ZA 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 salles et gîtes  
domaine-saveursdantan-lapervenchere.com



### Entrées froides :

Dôme de rouget barbet, gambas rôties, sa fondue de poireaux et lard fumé, mayonnaise aux herbes

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

Duo de foie gras, pain d'épice et confit de fruits secs jambon cru et figue (Supplément 3€)

Bûche de grenouille persillée et pointe d'asperge, mayonnaise citron

Terrine de truite aux lentilles vertes du Puy en Velay et son crémeux aux herbes

Pomme d'amour aux lentilles vertes du Puy en Velay, chèvre frais et crevettes

La part 3,80€

### Entrées chaudes :

Feuilleté des bois (morilles, cèpes, girolles)

Burger chic aux escargots flambés, sa crème de cèpes, chutney d'oignons rouges confits et sa fourme d'Yssingaux

Tarte forestière au magret de canard

Panier d'asperges vertes et St Jacques

La part 3,50€

### Poissons chauds :

Dos de cabillaud en écailles de chorizo au jus d'écrevisses

Filet St Pierre aux aromates et son caviar de légumes sauce champagne

Caprice de langouste et son cœur coulant sauce américaine

Filet de bar et sa purée de patate douce

Filet de sole dieppoise

La part 4,80€

### Viandes :

Suprême de pintade normande et sa comotée de pommes caramélisées au cidre doux

Émincé de volaille aux écrevisses

Tournedos de veau à la crème de morilles

Sauté de veau aux langoustines

Filet mignon cuit au foin, sauce aux cèpes

Brochettes de rumsteack stroganoff

La part 5,20€

### Accompagnements :

Écrasé de pommes de terre aux cèpes

Trifola farcie haute en couleur et son crumble

Risotto aux champignons des bois

Fricot de légumes

Flan de courgette et tomate confite

Moelleux de ratatouille au thym

Gratin dauphinois

Mousseline de carottes

Tian de légumes

Tatin de légumes

La part 2,50€

