



# SAVEURS D ANTAN

## Vialleton Sylvain Traiteur

Z.A Lachamp 43260 Saint Pierre Eynac

Tél : 04 71 03 53 29

Tél : 06 82 21 42 52

Mail : [saveursdantan@orange.fr](mailto:saveursdantan@orange.fr)

Site web : [saveursdantan-traiteur.com](http://saveursdantan-traiteur.com)

Site Web : [domaine-saveursdantan-lapervenchere.com](http://domaine-saveursdantan-lapervenchere.com)



## Entrées

- Parfait de crème de foie gras, filet de caille et fruits confits  
La part : 7€
- Charlotte de lotte et gambas aux légumes confits, sa pointe de yuzu et sa sauce aux herbes
- Harmonie de saumon fumé, crème d'artichaut et tartare de légumes confits
- Pomme d'amour aux lentilles vertes du Puy en Velay, chèvre frais et crevettes
- Croustillant d'escargots aux butternuts et panais confits sauce champagne (chaud)
  - Tarte fine au magret de canard et pleurotes (chaud)La part : 5€

## Poissons

- Filet d'omble chevalier et sa crème de lentille  
La part : 7.50 €
- Saint-Pierre aux aromates et son caviar de petits légumes sauce champagne
- Dorade royale rôtie au jus d'écrevisses
- Rôti de lotte au chorizo sauce au citron vert
- Fricassée de retour de pêche sauce crustacés  
La part : 6€

## Viandes

- Ballottine de magret de canard farci au retour de cueillette  
La part : 7.50 €
- Suprême de pintade normande et sa compotée de pommes caramélisées au cidre doux
- Tournedos de veau à la crème de morilles
- Sauté de veau aux langoustines
- Filet mignon infusé au foin, sauce aux cèpes
- Pavé de cerf sauce grand veneur

La part : 6.50€

## Accompagnements

- Ecrasé de pommes de terre aux cèpes
- Trifola farcie haute en couleur
- Risotto aux champignons des bois
- Fricot de légumes
- Flan de courgettes et tomate confite
- Moelleux de ratatouille au thym
- Gratin dauphinois
- Mousseline de carottes
- Flan de butternut aux châtaigne tuile de chorizo
- Tatin de pomme aux airelles

La part : 2,50€

## Plats uniques

- Lasagne viande de bœuf
- Lasagne de saumon
- Couscous (agneau, poulet, merguez)
- Paëlla fruits de mer / poulet
- Aligot saucisses

La part : 7,50€

## Apéritif

### Suggestion du chef :

- Bun's de jambon cru figue moelleuse
- Wrap's de saumon fumé et concombre
- Verrine guacamole, crémeux de chorizo, crumble tex mex
- Sucette de chèvre en chapelure de cranberry, pistaches et ananas rôtis
- Blinis de mousse de thon et œuf de capelan
- Cassolette parfait de crème de foie gras, filet de caille et fruits confits
- Navette rosette et son beurre moutarde
- Navette de rosbif mayonnaise aux herbes

8 pièces : 10 €

# Nos buffets

## Plateau de charcuteries

- Jambon cru, pâté de campagne
- Saucisson, pancetta, jambonnette

La part : 4,50€

## Plateau de viandes froides

- Rosbeef
- Magret juste rosé
- Rôti de veau

accompagnés des sauces du chef

La part : 5€

## Buffet de salades

- Penne au saumon
- Salade niçoise
- Tomate mozzarella

La part : 2,50€