



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

Site web : saveursdantan-traiteur.com

Site Web : domaine-saveursdantan-lapervenchere.com



Entrées

- Dôme de gambas flambées et rouget aux poireaux, crémeux 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
- Opéra d'avocat, légumes de saison croquants et magret de canard fumé

La part : 6,50€

Poisson

- Saint-Pierre aux aromates et son caviar de petits légumes sauce champagne
- Filet de dorade royale rôtie, sauce citron vert
- Rôti de lotte, sauce armoricaine
- Filet d'omble chevalier et sa crème de lentilles

La part : 7,50€

Viande

- Suprême de pintade normande et sa compotée de pommes caramélisées au cidre doux
- Magret de canard juste rosé et sa pêche rôtie
- Tournedos de veau à la crème de morilles
- Filet mignon infusé au foin, sauce aux cèpes

La part : 9€

Accompagnement

- 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
- Flan de butternut aux châtaignes tuile de chorizo

La part : 3€

Plat unique

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

La part : 10€

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
- Mille feuille de foie gras et fruits confits sur pain aux baies de goji
- Navette rosette et son beurre moutarde
- Navette de rosbif mayonnaise aux herbes

Prix : 1,70€ la pièce

Nos planches

Planche de charcuteries

(minimum 5 personnes)

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

La part : 5€

Planche de viandes froides

(minimum 5 personnes)

- Rosbeef
- Magret juste rosé
- Rôti de veau

Accompagnés des sauces du chef

La part : 6€

Buffet de salades

- Penne au saumon
- Salade niçoise
- Tomate mozzarella

La part : 3€