

*Toute l'équipe
vous souhaite
de joyeuses
fêtes de fin
d'année !*



04 80 96 93 54

1450 Route du Villard
74340 Samoëns



*Fêtes de
fin d'année
2025*



*Traiteur - Plats préparés
Produits locaux
Sur place ou à emporter*

Apéritifs cocktails



Verrines aux noix de Saint Jacques, colin, tartare de tomates et basilique.....	la pièce	3.50 €
Verrines à l'avocat et cocktail de crevettes.....	la pièce	3.50 €
Verrines au deux saumons et fraîcheur de concombres.....	la pièce	3.50 €
Verrines crémeux de foie gras et chutney d'oignons rouges.....	la pièce	3.50 €
Knack cocktail fumé.....	le kilo	25.00 €
Boudin blanc cocktail nature.....	le kilo	25.00 €
Mini pâté en croûte de pintade aux morilles et au vin jaune.....	la pièce	20.80 €



Entrées

Foie gras de canard.....	le kilo	110.00 €
Saumon fumé Ecosse.....	le kilo	98.80 €
Escargots de Bourgogne.....	la douzaine	11.50 €
Bûche de saumon et fèves croquantes, cœur saumon persillé.....	le kilo	78.80 €
Saumon farci prétranché	suivant cours	
Terrine de lièvre au Beaujolais et aux noisettes.....	le kilo	32.50 €
Terrine de Noël aux châtaignes.....	le kilo	35.80 €
Chapon farci aux morilles et au vin jaune.....	le kilo	48.50 €
Pâté croûte au ris de veau.....	le kilo	38.20 €
Pâté croûte brochet queue d'écrevisses et épinard.....	le kilo	38.90 €
Tourte ris de veau et foie gras.....	la pièce	6.00 €
Panier de Saint Jacques	la pièce	7.80 €
Gratin de fruits de mer.....	par pers.	9.00 €

Poissons cuisinés



Pavé d'omble chevalier sauce Nantua.....	par pers.	12.00 €
Dos d'églefin sauce beurre et citron.....	par pers.	10.50 €



Viandes Cuisinées



Suprême de pintade farci au foie gras et pommes caramélisées sauce aux marrons.....	par pers.	12.50 €
Souris de Cerf sauce aux aïrelles	par pers.	10.80 €
Cuisse de chapon sans os sauce aux morilles.....	par pers.	12.00 €

Légumes cuisinés

Gratin dauphinois à la crème.....	par pers.	5.00 €
Risotto crémeux parmesan et champignons.....	par pers.	4.50 €
Flan de potimarron aux éclats de châtaignes.....	par pers	5.50 €



Spécialité

Fondue chinoise.....	par pers.	16.00 €
----------------------	-----------	---------




*Pour mieux vous satisfaire,
merci de passer vos commandes à l'avance*