



NOËL 2026

MENU DE FÊTE

45 € TTC PAR PERSONNE

PIÈCES COCKTAIL

Toast de foie gras au Gewurztraminer
Tarte fine de truite fumée, crème citronnée et jeunes pousses
Verrine de ceviche de langoustine aux agrumes

L'ENTRÉE

Raviole de butternut et châtaignes
Bouillon de volaille corsé au thym et noisettes torréfiées

LE PLAT

Suprême de pintade fermière Label
Rouge contisé aux champignons
Sauce aux morilles
Mousseline de carottes à l'orange
Pressé de pommes de terre au thym

Dos de cabillaud rôti
Sauce crémeuse au
Champagne
Risotto aux morilles

ou

OPTION FROMAGE + 5€

Brie de Meaux à la truffe maison, Comté 18 mois, Ossau-Iraty et mesclun

LE DESSERT

Le Solstice
Chocolat noir, Clémentine &
Noisette

Le Crépuscule
Marron, Cassis, Vanille
& Amande

ou

COMMANDES JUSQU'AU 20 DÉCEMBRE À 18 H

Retraits les 23 et 24 décembre · Livraison sur devis

Par mail, téléphone ou via notre site internet
contact@saveurs-gourmandes.fr · 07 45 58 24 97
www.saveurs-gourmandes.fr

