

PLATEAUX PIERRADES ET RACLETTES

PLATEAU PIERRADE

Classique (bœuf, porc, volaille, chipo/hamburger)	7,00 €/pers
Classique mariné	7,50 €/pers
Royal (classique + agneau + canard)	8,50 €/pers
Royal mariné	9,00 €/pers

PLATEAU PIERRADE - RACLETTE

Classique + fromages	10,50€/pers
Classique mariné + fromages	11,00 €/pers
Royal + fromages	11,50 €/pers
Royal mariné + fromages	12,00 €/pers

PLATEAU FONDUE

Classique (bœuf, porc, volaille, boulettes)	7,50 €/pers
Royal (classique + agneau, canard)	8,00 €/pers

PLATEAU CHARCUTERIES

Pour accompagner les raclettes	7,50 €/pers
--------------------------------	-------------

PLATEAU CHARCUTERIES - FROMAGES

En plat principal	10,00 €/pers
-------------------	--------------

PLATEAU APERITIF (Dispo uniquement le mois de décembre)

Composé de boudins de Noël, pâtés, saucissons, fromages	5,00 €/pers
---	-------------

Sur commande au plus tard > Le dimanche 17/12 (Noël)
> Le dimanche 24/12 (Nouvel An)

DINDES FARCIES

DINDE CUITE FARCIE (min 6 pers)

Aux petits légumes	6,50€/pers
Marrons et Porto	7,00€/pers
Aux morilles	7,50€/pers

AVEC SAUCE

Périgourdine	8,00€/pers
Au Porto	8,50€/pers
Sauce au Pinot Noir et jus de figes	9,00€/pers

PINTADEAU CUIT FARCIE (min 6 pers)

Aux petits légumes	7,00€/pers
Marrons et Porto	7,50€/pers
Aux morilles	8,00€/pers

AVEC SAUCE

Périgourdine	8,50€/pers
Au Porto	9,00€/pers
Sauce au Pinot Noir et jus de figes	9,50€/pers

CHAPON CUIT FARCIE (min 8 pers)

Aux petits légumes	12,50 €/pers
Marrons et Porto	13,50 €/pers
Aux morilles	14,50 €/pers

AVEC SAUCE

Périgourdine	14,00€/pers
Au Porto	15,00€/pers
Sauce au Pinot Noir et jus de figes	16,00€/pers

ROTI DE DINDE FARCIE (min 4 pers)

Aux petits légumes	7,00 €/pers
Marrons et Porto	7,50 €/pers
Aux morilles	8,00 €/pers

AVEC SAUCE

Périgourdine	8,50€/pers
Au Porto	9,00€/pers
Sauce au Pinot Noir et jus de figes	9,50€/pers

Sur commande au plus tard > Le dimanche 17/12 (Noël)
> Le dimanche 24/12 (Nouvel An)

INFOS PRATIQUES

Nos préparations sont cuisinées de manière artisanale, avec des produits de qualité et de première fraîcheur.

Tous les plats sont prévus avec accompagnements :

FÉCULENTS (1 au choix) :

- Gratin de pomme de terre
- Pdt crousti fondante
- Pomme de terre farcie au chorizo et olives

LÉGUMES POUR VIANDES autres que le gibier

- Fondant de champignons et gratin de salsifis
- Chicons braisés aux arômes d'oranges et sirop d'érable
- Palet de butternut rôti au four

LÉGUMES POUR GIBIER

- Fondant de champignons au gratin de salsifis
- Chicons braisés aux arômes d'oranges et sirop d'érable
- Poire Wildeman au vin d'épices

Les **ENTRÉES FROIDES** et les **DESSERTS** sont dressés en portions individuelles sur vos assiettes personnelles.

Moyennant un supplément de 1€/assiette, ils peuvent être dressés sur des assiettes en plastique de belle présentation.

Les **ENTRÉES CHAUDES** et **PLATS** sont emballés dans des barquettes en aluminium.

Les **desserts** proposés dans les menus sont disponibles à la carte au prix de 7€/pièce.

Au moment de la commande, merci de préciser - les différents féculents choisis, - les goûts des différentes buchettes.

Les COMMANDES sont à réserver au plus tard pour

Le dimanche 17 décembre à 12h30 pour le réveillon de Noël

Le dimanche 24 décembre à 12h30 pour le réveillon de Nouvel An

Les commandes sont à emporter les jours de réveillon entre 15h et 18h.

Le magasin sera spécialement ouvert les dimanches 24 et 31 de 9h à 18h

Le magasin sera FERMÉ le lundi 25 décembre & lundi 1^{er} janvier



Place du Commerce, 2 Bte 1
6687 Bertogne
061/511 811
ingrid.collignon@lessaveursdugevray.com

Les **Saveurs du Gevray**
Traiteur • Boucherie
by Timy

SUGGESTIONS TRAITEUR

Carte des Fêtes 2023

Joyeuses Fêtes

Côté Traiteur

Menu Saveurs du Gevray

32.00€/Pers

La galantine de chapon et sot l'y laisse confit, infusion curry chorizo doux et pickles de légumes

OU

Gravelax de truite saumonée, brunoise de granny Smith, oignons rouges et radis, émulsion soja à l'huile de sésame

~~~~

La poitrine de veau farcie aux girolles et dés de potimarron, sauce aux échalotes confites et vinaigre balsamique

OU

Les côtes de porcelet, jus réduit au thym et sirop de liège

~~~~

Bûchette crème au beurre moka
ou mousse aux 3 chocolats ou bavaois framboise

OU

La mousse citron en dôme, génoise et croustillant crémeux pistache

Menu Découverte

45.00€/Pers

La rilette de rouget en rouleaux de courgettes, sauce moutarde, cerfeuil et citron vert

OU

La mousse de saint Jacques et homard aux cèpes, crème lard fumé et romarin

~~~~

Emincé de gambas et son bouillon thaï, oignons fanes et champignons ciselés

OU

Les ravioles de champignons aux truffes, sauce Albufera et brunoise de panais.

~~~~

Le filet de Saint Pierre et sa compotée de fèves des marais aux crevettes grises, beurre blanc au vinaigre de xérès et tomate Torino

OU

Le pavé de biche façon Rossini et sa sauce périgourdine

~~~~

Bûchette crème au beurre moka  
ou mousse aux 3 chocolats ou bavaois framboise

OU

Buchette bavaoise poire et chocolat

## Menu Gourmet

55.00€/Pers

Le tartare de veau et langoustine grillée, bavaois de blanc de poireaux

~~~~

Nori de cabillaud, foie gras et anguille fumée, Julienne de carottes des sables et gingembre, sauce au champagne et vanille bourbon

~~~~

Le sorbet avocat et citron vert

~~~~

La caille désossée farcie aux morilles, sauce au pinot noir et jus de figes

~~~~

Bûchette crème au beurre moka  
ou mousse aux 3 chocolats ou bavaois framboise

OU

Le forêt noire revisité

## A la Carte

### POTAGES 50 CL :

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| La crème de volaille et foie gras                             | 5,95€ |
| Le velouté de châtaigne et sa nage de canard confite          | 5,95€ |
| La crème de céleri et potimarron au jus de truffe             | 6,25€ |
| La bisque de homard et sa garniture                           | 7,50€ |
| Le consommé de faisan au lait de coco, galanga et citronnelle | 6,50€ |

### ENTRÉES FROIDES :

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Gravelax de truite saumonée, brunoise de granny Smith, oignons rouges et radis, émulsion soja à l'huile de sésame | 13,95€ |
| La galantine de chapon et sot l'y laisse confit, infusion curry chorizo doux et pickles de légumes                | 13,95€ |
| La mousse de saint Jacques et homard aux cèpes, crème lard fumé et romarin                                        | 14,95€ |

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le tartare de veau et langoustine grillée, bavaois de blancs de poireaux                | 15,95€ |
| La rilette de rouget en rouleaux de courgettes, sauce moutarde, cerfeuil et citron vert | 14,95€ |

### ENTRÉES CHAUDES :

|                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Les quenelles de sandre au homard et salicorne, coulis chimichury                             | 14,95€ |
| Les ravioles de champignons aux truffes, sauce Albufera et brunoise de panais                 | 15,95€ |
| Nori de cabillaud, foie gras et anguille fumée, Julienne de gingembre et kombu, bouillon thaï | 16,95€ |
| La poêlée de scampi sauce coco, poivrons, coriandre et zestes d'agrumes                       | 15,95€ |
| Emincé de gambas et son bouillon thaï, oignons fanes et champignons ciselés                   | 16,95€ |

### PLATS (accompagnements compris)

|                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| La poitrine de veau farcie aux girolles et dés de potimarron, sauce aux échalotes confites et vinaigre balsamique                    | 19,95€ |
| Les côtes de porcelet, jus réduit au thym et sirop de liège                                                                          | 18,95€ |
| Le pavé de biche façon Rossini et sa sauce périgourdine                                                                              | 23,95€ |
| La caille désossée farcie aux morilles, sauce au pinot noir et jus de figes                                                          | 22,95€ |
| Le filet de Saint Pierre et sa compotée de fèves des marais aux crevettes grises, beurre blanc au vinaigre de xérès et tomate Torino | 24,95€ |

Toutes nos préparations sont faites artisanalement, avec des produits de qualité et de première fraîcheur.