

NOS MINI BURGERS COPIEUX À LA PIÈCE

Foie gras et confit d'oignons	2,05 €
Végétarien (tapenade, mozzarella et tomate).	1,90 €
Saumon fumé et fromage frais aux herbes.	1,95 €
Poulet au coleslaw	1,85 €

NOS GASPACHOS PLEINS DE SAVEUR À LA PIÈCE

Tomates et fraises.	1,20 €
Légumes verts (concombres, avocats et petits pois)	1,20 €
Andalou	1,20 €
Melon et jambon cru.	1,25 €

NOS MINI NAVETTES DINATOIRES À LA PIÈCE

Saumon, fromage frais et aneth	2,80 €
Jambon cru, tomates et mozzarella	2,90 €
Fromage de Savoie et beurre salé.	2,50 €

NOS MIGNARDISES SUCRÉES À LA PIÈCE

Verrine de fruits frais de saison à la chantilly	1,80 €
Verrine Tiramisù	1,90 €
Verrine pommes caramélisées et spéculos	1,85 €
Verrine ile flottante agrumes/passion	1,90 €
Tartelette au citron meringué	1,35 €
Tartelette aux fruits rouges	1,35 €

COMMANDE PAR 20 PIÈCES MINIMUM



Livraison possible



4 €/plateau (en partenariat avec la poste)
Agglo annemassienne, Pays rochois et communauté de communes Arve et salève.

Pour les commandes supérieures à 10 plateaux, la livraison sera effectuée par nos soins et gratuitement sur les secteurs mentionnés.

Nos prestations de service "Traiteur"



Mariages, cocktails, buffets, apéro dinatoire, anniversaires...
Particuliers, professionnels, associations et collectivités.
Devis gratuits et carte fidélité.
(remise 20 € pour 300 € d'achat)

Renseignements

5, cours de la République - 74240 GAILLARD
info@savoyard-gourmand.com
04 50 35 11 94

Contact ligne directe commercial
S.SPRAEFICO 06 83 27 33 26

www.savoyard-gourmand.com

SAVOYARD GOURMAND



A LA CARTE



T R A I T E U R

Un chef pour vos événements





Le Savoyard gourmand développe son activité et propose un service "Traiteur" à la carte pour vos différents évènements tout au long de l'année. La carte sera renouvelée tous les ans et des spécialités à base de produits de saison vous seront proposées. Nos préparations sont essentiellement élaborées à base de matières premières fraîches de qualité et fabriquées le jour J de la manifestation.



CARTE ANNUELLE 2022

NOS CANAPÉS GOURMANDS À LA PIÈCE

Saumon fumé à la crème Wasabi	1,55 €
Viande séchée à l'ail des ours, pesto	1,55 €
Foie gras et billes de Sauternes	1,60 €
Tartare de légumes	1,35 €
Reblochon fermier et graines de pavot	1,55 €
Fromage de chèvre et noix	1,50 €

NOS VERRINES DÉGUSTATION À LA PIÈCE

Saumon eu fromage blanc et concombres	1,80 €
Guacamole au saumon et agrumes	1,85 €
Andalouse au chorizo	1,85 €
Betterave et mousse de roquette	1,70 €
Foie gras et compotée de poires	1,95 €

NOS AMUSE-BOUCHES POUR 12 PERSONNES

Pain surprise personnalisé	44 €
(saumon, guacamole, jambon cru, tikka massala, tapenade)	
Farandole de légumes de saison	13 €
(accompagnée d'une sauce "maison" à la ciboulette fraîche)	

NOS MINI TARTELETTES DÉCOUVERTES À LA PIÈCE

Champignons de Paris frais	1,35 €
Saumon et fruit de la passion	1,40 €
Végétarienne	1,30 €

NOS MINI BROCHETTES APÉRO À LA PIÈCE

Crevettes Thai	1,25 €
Poulet yakitori	1,15 €
Poulet aux poivrons	1,15 €
Tomate cerise, mozzarella et jambon cru	1,15 €
Melon, tomate cerise et jambon cru	1,15 €

NOS MINI MUFFINS SALÉS À LA PIÈCE

Crème et viande séchée à l'ail des ours	1,35 €
Courgette et mozzarella	1,30 €
Tomates séchées, parmesan et origan	1,30 €
Savoyard au reblochon et lardons	1,40 €
Façon pizza	1,30 €

NOS SAMOUSA CRÉOLES SAUCE ÉPICÉE À LA PIÈCE

Pur bœuf	1,45 €
Pur porc	1,40 €
Végétarien	1,30 €