

## LE SAVOYARD GOURMAND : 3 POINTS DE VENTE

### MAGASIN DE GAILLARD

04 50 35 11 94

5, cours de la république (en face de la mairie)

HORAIRES SPÉCIAUX le 24 et 30 décembre

8h00 - 13h00 et 14h00 - 18h00

### MARCHÉ DE REIGNIER

Stéphane 06 83 27 33 26

Samedi 21 et 28 décembre

HORAIRES NON STOP de 7h00 à 14h00

### PARKING DE LA BOULANGERIE D'ARTHAZ P.N.D

Stéphane 06 83 27 33 26

Jeudi 19 et 26 décembre

HORAIRES 15h00 - 19h00

(possibilité de livraison le 24 décembre)

COMMANDES PAR INTERNET  
[WWW.SAVOYARD-GOURMAND.COM](http://WWW.SAVOYARD-GOURMAND.COM)

### IDÉE CADEAU: LE PANIER GOURMAND

Téléchargez votre bon de commande sur le site et contactez-nous pour passer votre commande avant le JEUDI 19 DÉCEMBRE.

Info: il est possible que nous vous demandions un acompte lors de votre commande pour éviter tout incident quel qu'il soit.

### RENSEIGNEMENTS:

Magasin de Gaillard: 04 50 35 11 94

Stéphane: 06 83 27 33 26

Franck: 06 44 33 33 52

info@savoyard-gourmand.com

FERMETURE ANNUELLE du 1<sup>er</sup> au 5 janvier 2020 inclus

Joyeuses Fêtes Gourmandes



## LE SAVOYARD GOURMAND

• Bienvenue chez le Savoyard Gourmand •

## FROMAGERIE - TRAITEUR ÉPICERIE FINE - CADEAUX

### TRAITEUR EN PRODUITS FRAIS

Menus de fêtes sur commande

Plats cuisinés "maison" au quotidien

Spécialités fondues (fromages - bourguignonne - bressane)

Assortiment fromages à raclettes et charcuteries

### SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

Sélection des meilleurs fromages fermiers de la région

Gamme personnalisée et authentique

Préparation de plateaux de fromages pour les fêtes

### IDÉES CADEAUX GOURMANDS

Paniers gourmands personnalisés (emballage offert)

Expédition possible

### ÉPICERIE FINE

Sélection de produits authentiques et confectionnés avec originalité - Qualité artisanale

### MAGASIN OUVERT

du lundi au samedi:

8h30 à 12h30 et 14h30 à 19h30

le dimanche:

8h30 à 15h00 NON STOP

## MENUS DE NOËL SUR RÉSERVATION

### MENU DES ARAVIS: 35 €/pers

- Truite de Cruseilles fumée, blinis et crème wasabi  
ou  
Gratin de fruits de Mer à la crème de poireaux (150g)  
.....  
Emincé de volaille aux trompettes (280g)  
ou  
Filet de Cabillaud sauce crustacés (200g)  
.....  
Gratin de cardons frais et purée de céleri aux truffes (300g)  
.....  
Trilogie de fromages de Savoie  
\* (Reblochon fermier-Tomme de Savoie-Beaufort)  
.....  
Dessert de Noël  
(mousse de fruits exotiques ou forêt noire)

### MENU DU MONT-BLANC: 40 €/pers

- Aumônière de St Jacques  
ou  
Foie gras « maison » au chutney et poires caramélisées  
.....  
Fricassé de chapon aux morilles (250g) \*  
ou  
Filet de Truite locale au safran (170g)  
.....  
Gratin de cardons frais et purée à la truffe (300g)  
.....  
Trilogie de fromages de Savoie  
(Reblochon fermier-Tomme de Savoie-Beaufort)  
.....  
Dessert de Noël  
(mousse de fruits exotiques ou forêt noire)

## MENU À LA CARTE DU SAVOYARD GOURMAND

Les produits proposés sont fabriqués par nos soins,  
à base de produits frais et notifiés par le logo SG

### Entrées gourmandes SG

Foie gras de canard recette «maison»	99,50 €/kg
Gratin de fruits de mer aux poireaux	25,90 €/kg
Aumônière de St-Jacques	6,90 € pièce
Quenelle de brochet aux écrevisses	5,90 € pièce
Ramequin de crème brûlée au foie gras et figues	6,90 € pièce
Langoustines au champagne	39,90 €/kg

### Suggestion " Traiteur "

Coquille noix de St-Jacques à la normande	8,50 € pièce
Escargots de Bourgogne frais en persillade	13,80 € la douzaine
Bûche de noix de St-Jacques au citron vert	31,95 €/kg
Filet de saumon fumé Écossais Label rouge	89,80 €/kg
Filet de truite fumée locale	83,90 €/kg

### Suite copieuse SG

Aiguillette de poulet jaune sauces «maison» (Sauce forestière, piment d'espelette, ail des ours)	25,90 €/kg
Fricassée de chapon aux morilles	32,90 €/kg
Suprême de pintade aux morilles et vin de paille	29,90 €/kg
Filet de veau aux morilles et vin jaune	49,90 €/kg
Filet de caille au foie gras " maison "	49,75 €/kg
Filet de cabillaud sauce crustacés	36,25 €/kg
Filet de truite locale au safran	52,90 €/kg

### Garnitures de prestige SG

Gratin dauphinois au beaufort	21,90 €/kg
Purée de céleri aux truffes	25,90 €/kg
Purée de pommes de terre fraîches aux truffes	25,90 €/kg
Gratin de courges aux marrons	19,90 €/kg
Gratin de cardons frais et épineux	25,95 €/kg
Risotto aux cèpes et foie gras	27,90 €/kg

### Desserts gourmands

Bûchette de Noël	4,50 € part
Mousse de fruits exotiques «maison»	3,90 € pièce
Tiramisu poire et crème de marron	3,90 € pièce
Forêt noire aux framboises	3,90 € pièce

Renseignements: 04 50 35 11 94 - [www.savoyard-gourmand.com](http://www.savoyard-gourmand.com)

## APÉRITIFS FESTIFS SG

### Verrines découvertes

Tartare de légumes	1,50 €
Mangue et petites crevettes roses	2 €
Concombre / citron vert / crème de saumon fumé	2 €
Céviche de cabillaud à l'ananas et citron vert	2 €
Tartare de crabe et radis marinés	2 €
Crème brûlée au foie gras	2,50 €

### Canapés multi-colors

Tartare de légumes	1,20 €
Foie gras au chutney de figues	1,40 €
Saumon fumé à la crème wasabi	1,40 €
Jambon cru, pesto, roquette et parmesan	1,40 €
Boudin blanc caramélisé à la crème de marron	1,60 €
Rillettes de truite locale au citron vert	1,60 €

### Minis brochettes gourmandes

Poulet yakitori	1,20 €
Gambas au curry	1,10 €
Mangue, crevettes	1,30 €
Pain d'épices au foie gras et poire	1,40 €

### Suggestions "traiteur"

Croquette d'escargot de bourgogne	13,80 € la douzaine
Barquette de 6 sushi à la truite locale	10 € la barquette
Pain surprise pour 12 personnes «maison»	40 € pièce