



LE SAVOYARD GOURMAND

Magasin de Gaillard : 04 50 35 11 94

5, cour de la République, en face de la mairie

Horaire spécial le 24 et 31 décembre

8 H - 13 H et 15 H - 18 H

Marché de Reignier : 06 83 27 33 26

Samedi 23 et 30 décembre

Horaire non stop 7 H - 14 H

Marché d'Arthaz : 06 83 27 33 26

Le jeudi après-midi

15 H - 9 H

Marché de Vétraz : 06 83 27 33 26

Le vendredi après-midi

15 H - 9 H

Commandes par internet

www.savoyard-gourmand.com

Téléchargez votre bon de commande sur le site

et envoyez le par mail :

info@savoyard-gourmand.com

ou déposez le dans le point de vente de votre choix.

**Idée cadeaux
le panier gourmand**

Fermé le 25 décembre et du 1^{er} au 4 janvier inclus

RESERVATIONS AU 04 50 35 11 94

BIENVENUE CHEZ LE SAVOYARD GOURMAND



Idées cadeaux

Paniers gourmand selon vos
envies
(on vous fourni l'emballage)

Coffret de vins et liqueurs
parmi notre sélection

Sélection de fromages
de Savoie fermiers

NOUVEAUTÉ

**Le panier gourmand Bio
visible sur le site**



Spécial réveillon

Fondues aux 3 fromages

Assortiment raclettes au choix
(gamme artisanale complète)

Fondue bourgignonne

Fondue chinoise



Service Traiteur

Confiez-nous vos réceptions, buffets
dinatoires et autres cocktails

Menus à base de produits frais,
recettes
originales et présentation

Mise en place et livraison
par nos soins gracieusement

DEVIS GRATUIT

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



SUGGESTIONS DU SAVOYARD GOURMAND

Apéritifs festifs

Verrines découvertes « maison »	2,60 € pièce
Tartare aux 2 saumons-exotique-tartare aux légumes	
Assortiment de 16 mini-cake 240g	14,50 €
chorizo/fromage-jambon/olives-saumon/courgettes-chèvre/basilic	
Assiette de 12 croquilles d'escargot de Bourgogne	13,50 €
Huîtres extra « Marenne d'Oléron	13,00 € la douzaine
Macarons frais salés « maison	1,20 € pièce
Chèvre/miel-saumon-foie gras	
Caviar OSCIETRE en boîte métallique 15g	40,25 € pièce
A offrir pour un moment inoubliable	

Mises en bouche

Mini pâté croûte bloc foie gras de canard	68,70 €/kg
Escargots de Bourgogne frais en persillade	12,30 € la douzaine
Brochette de foie gras de canard sur lit de figues 100g	7,25 €/pièce
Risotto St Jacques et crevettes 140g	11,40 €/pièce

Entrées gourmandes

Foie gras de canard entier «maison» IGP Périgord	89,90 €/kg
Mini tourte aux fruits de mer 120g	3,80 €/pièce
Coquille St Jacques à la normande	7,40 €/pièce
Terrine bloc de foie gras de canard et pain d'épices	29,85 €/kg
Terrine de lièvre aux noisettes	25,65 €/kg
Boudin blanc au porto	12,30 €/kg
Boudin à la royale et pommes caramélisées	24,40 €/kg
Crème brûlée au foie gras « maison »	5,90 €/pièce
Prestige de loup de mer à la rouille	24,60 €/kg
Bouchée aux fruits de mer	4,90 €/pièce

Pensez à commander avant le 20 décembre

Livraison possible

Suite copieuse

Dos de loup au velouté de Homard	44,30 €/kg
Marmite de gambas et St Jacques au beurre d'agrumes	39,70 €/kg
Caille farcie aux girolles « maison »	27,20 €/kg
Filet de faisans rôtis, sauce crème morilles et foie gras	45,55 €/kg
Moelleux de veau braisé au jus de truffe	43,60 €/kg
Suprême de chapon au champagne « maison »	42,95 €/kg
Filet mignon de porc aux morilles et foie gras « maison »	38,95 €/kg
Gratin de fruits de mer	24,95 €/kg

Garnitures tentation

Gratin de cardons frais et épineux « maison	24,95 €/kg
Purée de Pommes de Terre fraîches à la Truffe noire	26,35 €/kg
Pommes dauphines Royales	22,95 €/kg
Ecrasé de Patates douces « maison »	16,60 €/kg
Fagot d'haricots verts « maison »	2,85 €/pièce

Desserts gourmands

Agrumes gratinés au sabayon et grand-marnier « maison »	4,90 €/pièce
Bûche glacée artisanale	4,50 € la part
Caramel beurre salé-poire-coeur de meringues	
Bûche « Marron » artisanale	4,00 € la part
Génoise-mousse de marrons-morceaux de marrons-whisky	
Bûche « Forêt noire » artisanale	4,00 € la part
Génoise-chocolat-chantilly-chocolat amarena-kirsh	
Bûche « Tutti fruit » artisanale	4,00 € la part
Génoise-mousseline-fruits frais	
Assortiment de macarons frais sucrés « maison	1,20 €/pièce
Framboise-citron-pomme-caramel beurre salé-chocolat-noix de coco	

www.savoyard-gourmand.com

Renseignements : 06 83 27 33 26

Un menu de Noël gourmand, celui du Savoyard Gourmand

Pour une meilleure organisation, déposez votre bon de commande avant le mercredi 20 décembre

Nom Prénom

N° Tél Pour le

Indiquer où récupérer votre commande

Magasin Gaillard Marché Arthaz Marché Reignier Marché Vétraz

Quantité

Apéritif festif

Verrine découverte « maison »	2,60 € la pièce.....
Assortiment de 16 mini-cake 240g.....	14,50 €.....
Assiette de 12 croquilles d'escargot de Bourgogne	13,50 €.....
Huîtres extra « Marenne d'oléron »	13 € la douzaine.....
Macarons frais salés « maison »	1,20 € la pièce.....
Caviar OSCIETRE en boîte métallique	40,25 € la pièce.....

Mise en bouche

Mini pâté croûte bloc de foie gras de canard.....	68,70 €/kg.....
Brochette de foie gras de canard sur lit de figues 100g....	7,25 € la pièce.....
Gros Escargot de Bourgogne frais à la persillade	12,30 € la douzaine.....
Risotto St Jacques et crevettes 140g.....	11,40 € la pièce.....

Entrées gourmandes

Foie gras de canard entier « maison » IGP Périgord	89,90 € kg.....
Mini tourte aux fruits de mer 120g	3,80 € la pièce.....
Coquille St Jacques à la normande	7,40 € la pièce.....
Terrine bloc de foie gras de canard et pain d'épices	29,85 €/kg.....
Terrine de lièvre aux noisettes.....	25,65 €/kg.....
Boudin blanc au porto.....	12,30 €/kg.....
Boudin à la royale et pommes caramélisées.....	24,40 €/kg.....

Un menu de noël gourmand, celui du Savoyard Gourmand

Quantité

Bouchée aux fruits de mer « maison »	4,90 € la pièce.....
Crème brûlée au foie gras de canard « maison »	5,90 € la pièce.....
Prestige de loup de mer à la rouille	24,60 €/kg.....

Suite copieuse

Dos de loup au velouté de homard	44,30 €/kg.....
Marmite de gambas et St Jacques au beurre d'agrumes	39,70 €/kg.....
Caille farcie aux girolles « maison ».....	27,20 €/kg.....
Filet de faisans rôtis, sauce crème morilles et foie gras.....	45,55 €/kg.....
Mœlleux de veau braisé au jus de truffe	43,60 €/kg.....
Suprême de chapon au champagne « maison »	42,95 €/kg.....
Filet mignon de porc aux morilles et foie gras « maison »	38,95 €/kg.....
Gratin de fruits de mer.....	24,95 €/kg.....

Garniture tentation

Gratin de cardons frais et épineux « maison »	24,95 €/kg.....
Purée de pommes de terre fraîches à la truffe noire.....	26,35 €/kg.....
Ecrasé de patates douces « maison »	16,60 €/kg.....
Pommes dauphines royales.....	22,95 €/kg.....
Fagot d'haricots verts « maison »	2,85 € la pièce.....

Desserts gourmands

Agrumes gratinés au sabayon et grand-marnier « maison » ...	4,90 € la pièce.....
Bûche glacée artisanale.....	4,50 € la part.....
Bûche « marron » artisanale	4,00 € la part.....
Bûche « forêt noire » artisanale	4,00 € la part.....
Bûche « tutti fruit » artisanale	4,00 € la part.....
Assortiment de macarons frais sucrés « maison ».....	1,20 € la pièce.....