

LE SAVOYARD GOURMAND: 2 POINTS DE VENTE

LE SAVOYARD GOURMAND

04 50 35 11 94

5, cours de la république (en face de la mairie) - 74240 GAILLARD

HORAIRES SPÉCIAUX le 24 et 31 décembre

8h - 17h NON STOP

PRÉSENT SUR LE MARCHÉ DE REIGNIER

Samedi 19 et 26 décembre

Livraisons le 23 et 30 décembre

Renseignements : Stéphane 06 83 27 33 26

LIVRAISON EXCEPTIONNELLE

Mercredi 23 décembre sur les communes Arve et Salève et de l'agglomération annemassienne.

Passez vos commandes avant le 20 décembre.

COMMANDES PAR INTERNET
WWW.SAVOYARD-GOURMAND.COM

IDÉE CADEAU: LE PANIER GOURMAND

Des compositions thématiques et personnalisées de qualité pour le plus grand plaisir de vos papilles !

Attention : expéditions conseillées avant le 15 décembre pour éviter les retards de livraison. N'attendez pas pour vos commandes.

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^{er} au 3 janvier 2021 inclus

Joyeuses Fêtes Gourmandes



LE SAVOYARD GOURMAND

• Bienvenue chez le Savoyard Gourmand •

FROMAGERIE - TRAITEUR ÉPICERIE FINE - CADEAUX VENTE EN LIGNE

TRAITEUR EN PRODUITS FRAIS

Menus de fêtes sur commande

Plats cuisinés "maison" de saison

Desserts "maison" sur commande

SPÉCIALITÉS HIVERNALES

Fondue 3 fromages

Assortiment de raclettes et charcuterie

Fondue Bourguignone et Bressane sur commande

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

VENTE EN LIGNE

Expédition ou retrait au magasin

www.savoyard-gourmand.com

MAGASIN OUVERT

du lundi au samedi:

8h à 12h45 et 15h à 19h

le dimanche: 8h à 12h45

MENUS DE NOËL SUR RÉSERVATION

MENU GOURMAND : 40 €/pers

Queues de langouste sur lit de poireaux (250g)

ou

Foie gras « maison » au chutney et billes de Sauterne
sur pain d'épices aux noix et figes

.....

Suprême de chapon aux morilles et vin de paille (250g)

ou

Queue de Lotte au Champagne (200g)

.....

Gratin de cardons frais et purée aux truffes (300g)

ou

Palet de choux-fleurs aux truffes fraîches et
madeleine de pommes-de-terre au parmesan (200g)

.....

Trilogie de fromages de Savoie
(Reblochon fermier-Tomme de Savoie-Beaufort été)

.....

Dessert de Noël

(Tiramisu poire et crème de marrons ou forêt noire aux framboises)

MENU DÉCOUVERTE : 30 €/pers

Filet de truite local fumée, crème acidulée et blinis

ou

Foie gras « maison » au chutney

.....

Fricassée de Chapon aux morilles (280g)

ou

Filet de truite locale sauce crustacée (200g)

.....

Gratin de courges aux châtaignes et
madeleines de pommes-de-terre au parmesan (300g)

ou

Gratin dauphinois au Beaufort et gratin de cardons frais (300g)

.....

Trilogie de fromages de Savoie
(Reblochon fermier-Tomme de Savoie-Abondance fermier)

.....

Dessert de Noël

(Tiramisu poire et crème de marrons ou forêt noire aux framboises)

MENU ENFANT : 12 €/pers

Ourson de Noël au jambon et fromage

.....

Aiguillettes de poulet sauce Far West (150g)

.....

2 gaufrettes de pommes-de-terre (300g)

.....

½ brique du Velay au lait de montagne

.....

Mousse au chocolat aux smarties

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

Queues de langouste sur lit de poireaux 6,90 € pièce

Suggestion " Traiteur "

Coquille noix de St-Jacques à la normande 13,90 € pièce

Oeuf de Noël au saumon et truffe 3,90 € pièce

Chalet de Noël aux langoustines 8,30 € pièce

Cassolette de queues d'écrevisses 8,50 € pièce

Escargots de Bourgogne frais en persillade 12,90 € la douzaine

Pâté-croûte de chapon forestier 37,25 €/kg

Terrine de pigeon et foie gras 66,45 €/kg

Bûche de noix de St-Jacques au citron vert 31,95 €/kg

Filet de saumon fumé sauvage des Baltiques 94,90 €/kg

Filet de truite fumée locale 83,90 €/kg

Suite copieuse SG

Aiguillette de poulet aux trompettes 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 bœuf en croûte Wellington 2kg 42,50 €/kg

(pour 6 personnes)

Filet de veau sauce foie gras et piment d'espelette 54,90 €/kg

Filet de Truite locale sauce crustacée 62,90 €/kg

Queue de Lotte au Champagne 63,75 €/kg

Garnitures de prestige SG

Gratin dauphinois au beaufort 21,90 €/kg

Palet de choux-fleurs aux truffes fraîches 2,90 €/kg

Madeleines de Pommes-de-Terre et parmesan 27,90 €/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

Desserts gourmands

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

APÉRITIFS FESTIFS SG

Verrines découvertes

Tartare de légumes 1,60 €/kg

Tartare de thon exotique 1,95 €/kg

Tikka massala et gambas 1,85 € pièce

Canapés multi-colors

Tartare de légumes ... 1,20 €

Foie gras aux billes de Sauternes 1,60 €

Saumon fumé à la crème wasabi ... 1,50 €

Jambon cru, pesto, roquette et parmesan 1,50 €

Minis brochettes gourmandes

Poulet yakitori 1,15 €

Gambas au curry. ... 1,25 €

Suggestions "traiteur"

Pain surprise pour 12 personnes « maison » 42 € pièce