

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 PARKING DE LA BOUCHERIE BAUDET

Samedi 24 et 31 décembre

8h - 17h NON STOP

Renseignements : Stéphane 06 83 27 33 26

MENU DE NOËL SUR RÉSERVATION

Nombre de menus limités

Réservation au 04 50 35 11 94 - info@savoyard-gourmand.com

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 5 janvier 2023 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 Chinoise et Bourguignonne

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

lundi au vendredi : 8h à 19h NON STOP

le samedi : 8h à 18h NON STOP

le dimanche : 8h à 12h 30

MENUS DE NOËL SUR RÉSERVATION

MENU GOURMAND : 38 €/pers

Briochette St-Jacques et pleurotes
ou

Foie gras au cognac et sa gelée au piment d'Espelette (60g/pers)

Filet de chapon aux morilles (250g)

ou
Filet de truite sauce Champagne (120g)

Gratin de cardons frais et purée à la truffe (300g)
ou

Risotto à la truffe et flan de patates douces au sel de fleurs (350g)

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

Dessert de Noël

Macaron géant framboise/litchi ou Entremets poire/chocolat

MENU DÉCOUVERTE : 29,50 €/pers

Terrine de saumon et sole, chantilly à l'ail noir (120g/pers)
ou

Foie gras au cognac et ses perles de Sauternes (50g/pers)

Civet de cerf (200g)

ou
Loup de mer sauce crustacée (150g/pers)

Gratin dauphinois au Beaufort et son flan de légumes (300g)

ou
Gratin de courges aux marrons et ses pommes dauphines Royales (400g)

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

Dessert de Noël

Macaron géant framboise/litchi ou Entremets poire/chocolat

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)

St Marcellin crémeux

Mousse au chocolat et 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 du sud-ouest au cognac "recette maison"	99,90 €/kg
Gratin de fruits de mer	33,35 €/kg
Gratin de St-Jacques	41,50 €/kg
Gravlax de Saumon	49,95 €/kg
Terrine de saumon, filet de sole, chantilly à l'ail noir	39,75 €/kg
Briochette de St-Jacques aux pleurotes	8,60 € pièce

Entrées gourmandes "Traiteur" SG

Escargots de Bourgogne frais en persillade	11,60 € la douzaine
Pâté croûte de canard et foie gras	40,25 €/kg
Pâté croûte de chevreuil aux champignons	38,90 €/kg
Cassolette de saumon aux écrevisses	7,40 € pièce
Saumon fumé écossais Label Rouge	91,90 €/kg
Bûche de noix de St-Jacques au citron vert	33,35 €/kg
Terrine aux 3 crustacés	20,60 €/kg
Bouchée au ris de veau	6,10 € pièce
Coquille St-Jacques à la Normande	8,50 € pièce
Couronne de Noël aux fruits de mer	5,60 € pièce
Ourson de Noël	3,45 € pièce

Suite copieuse SG

Mijoté de dinde	40,30 €/kg
Filet de chapon aux morilles	42,20 €/kg
Civet de cerf	36,60 €/kg
Cuisse de canette, poire et orange	36,60 €/kg
Rôti de dinde fermière aux marrons	42,10 €/kg
Filet mignon de veau, sauce forestière	81,20 €/kg
Filet de truite locale au champagne	76,40 €/kg
Loup de Mer sauce crustacée	52,90 €/kg
Tataki de thon, sésame au Yuzu	79,75 €/kg

Garnitures "Traiteur"

Pommes dauphines Royales	24,70 €/kg
Gaufrette de Pommes-de-terre 57gr	0,60 € pièce

Garnitures de prestige SG

Gratin de cardons épineux frais	39,90 €/kg
Courge en demi-lune miel et thym 140g	3,50 € pièce
Risotto à la truffe	27,90 €/kg
Nid de Pommes-de-Terre forestières	5,95 € pièce
Purée de pommes de terre fraîches à la truffe	25,90 €/kg
Gratin de pommes de terre au Beaufort	21,90 €/kg
Flan de patates douces au sel de fleurs	4,90 € pièce
Gratin de courges aux marrons d'Ardèche	20,90 €/kg

Garnitures festives SG

Macaron géant litchi/framboise	4,90 € pièce
Entremet choco/poire	4,90 € pièce

Renseignements: 04 50 35 11 94 - www.savoyard-gourmand.com

APÉRITIFS FESTIFS SG

Verrines découvertes

Tartare de légumes.....1,75 € pièce

Tartare de saumon au guacamole et agrumes.....1,85 € pièce

Tikka massala et gambas.....1,85 € pièce

Mousse de betteraves et champignons.....1,95 € pièce

Canapés multi-colors

Magret de canard et confit d'oignons.....1,65 € pièce

Saumon fumé à la crème wasabi 1,55 € pièce

Jambon cru, pesto, et parmesan. 1,50 € pièce

Minis burgers fantaisie

Rossini3,90 € pièce

Tourteau / crabe ..1,90 € pièce

Poulet au curry1,90 € pièce

Végétarien (tapenade, mozzarella et tomates) 1,85 € pièce

Suggestions du chef

Pain surprise pour 12 personnes «maison» 44 € pièce

Croquilles d'escargots x12.. 13,20 € la douzaine