



Réservation minimum
48 heures en avance
par téléphone ou sur place

TRAITEUR



LA CARTE À EMPORTER



NOS ENTRÉES

Amuse-bouche 3 mini verrines

(tartare de Saint Jacques, mousse de foie de volaille, crème de brie)
et 3 mini quiches et pizzas (3 variantes de feuilletés)

6.00€ LA PART

Terrine de foie gras maison

11.00€ LA PART (90G)

AUSSI DISPONIBLE EN QUANTITÉ À LA DEMANDE
À 90€ LE KILO - COMMANDE MINIMUM 48 HEURES AVANT

Feuilleté escargots

6.80€ LA PART

Feuilleté grenouilles en persillade

6.80€ LA PART

Feuilleté écrevisses

6.80€ LA PART

Feuilleté saumon

6.80€ LA PART

Feuilleté jambon, champignons

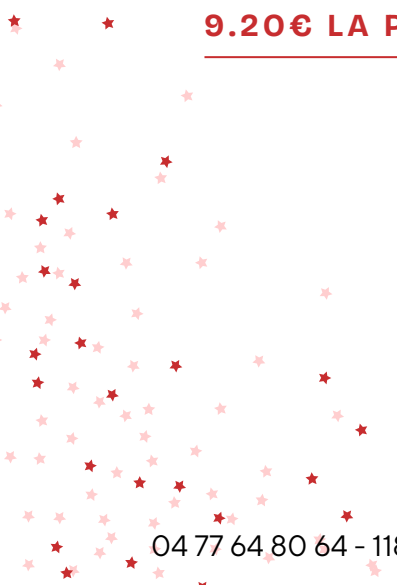
4.80€ LA PART

Mousseline de Saint-Jacques et saumon fumé

9.80€ LA PART

Flan de foie gras, confit d'oignons

9.20€ LA PART



LE SAVIGNY
Restaurant

04 77 64 80 64 - 118 Avenue des platanes, 42260 Pommiers - www.lesavigny.fr





Réservation minimum
48 heures en avance
par téléphone ou sur place

TRAITEUR



LA CARTE À EMPORTER



NOS CASSOLETTES

Ris de veau aux cèpes

12.90€ LA PART

Ecrevisses et Saint-Jacques

11.90€ LA PART



NOS POISSONS

Filet de limande

12.50€ LA PART

Dos de cabillaud au vin rouge

13.50€ LA PART

Filet de daurade à la bisque de homard

15.50€ LA PART

Tous nos poissons sont accompagnés
de légumes de saison et de féculents

NOS VIANDES

Quasi de veau sauce forestière

14.00€ LA PART

Fondant de cerf marchand de vin

12.50€ LA PART

Volaille fermière à la crème et morilles

17.80€ LA PART

Joues de porc confites

9.80€ LA PART

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes
de saison et de féculents



LE SAVIGNY
Restaurant

04 77 64 80 64 - 118 Avenue des platanes, 42260 Pommiers - www.lesavigny.fr



BON DE COMMANDE : TRAITEUR LE SAVIGNY

Nom/prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Date et heure de retrait de votre commande: _____

NOS ENTRÉES

Amuse-bouche : 3 mini verrines et 3 mini quiches et pizzas
(3 variantes de feuilletés) ■ **6.00€ LA PART**

Terrine de foie gras maison ■ **11.00€ LA PART**

Feuilleté escargots ■ **6.80€ LA PART**

Feuilleté grenouilles en persillade ■ **6.80€ LA PART**

Feuilleté écrevisses ■ **6.80€ LA PART**

Feuilleté saumon ■ **6.80€ LA PART**

Feuilleté jambon, champignons ■ **4.80€ LA PART**

Mousseline de Saint Jacques et saumon fumé ■ **9.80€ LA PART**

Flan de foie gras, confit d'oignons ■ **9.20€ LA PART**

Nombre	Total
--------	-------

_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €

NOS CASSOLETTES

Ris de Veau aux cèpes ■ **12.90€ LA PART**

Ecrevisses et Saint Jacques ■ **11.90€ LA PART**

_____	_____ €
_____	_____ €

NOS POISSONS

Filet de limande ■ **12.50€ LA PART**

Dos de cabillaud au vin rouge ■ **13.50€ LA PART**

Filet de daurade à la bisque de homard ■ **15.50€ LA PART**

_____	_____ €
_____	_____ €

NOS VIANDES

Quasi de veau sauce forestière ■ **14.00€ LA PART**

Fondant de cerf marchand de vin ■ **12.50€ LA PART**

Volaille fermière à la crème et morilles ■ **17.80€ LA PART**

Joues de porc confites ■ **9.80€ LA PART**

_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €
_____	_____ €

Total :	_____ €
----------------	---------

POUR COMMANDER :

Réservation minimum 48 heures en avance par téléphone
Bon de commande à déposer au restaurant



118 Avenue des platanes, 42260 Pommiers
www.lesavigny.fr



Réservation minimum
48 heures en avance
par téléphone ou sur place

TRAITEUR



LES MENUS À EMPORTER



MENUS À 23€

Feuilleté aux escargots, fondue d'épinards
ou

Terrine de truite et saumon

Joues de porc confites, garniture automnale
ou

Filet de limande sauce crème au citron, riz trois saveurs

Bûche au choix

(roulé chocolat ou roulé framboise)



MENUS À 26€

Flan de foie gras, bouquet de verdure
ou

Mousseline de Saint-Jacques et saumon fumé

Dos de cabillaud sauce vin rouge, tagliatelles fraîches
ou

Quasi de veau sauce forestière, méli-mélo du potager

Bûche au choix

(roulé chocolat ou roulé framboise)

MENUS À 29€

Terrine de foie gras
ou

Vol-au-vent de cuisses de grenouilles désossées en persillade

Volaille fermière aux cèpes, gratin de pommes de terre
ou

Filet de daurade sauce basilic, fondue de légumes

Bûche au choix

(roulé chocolat ou roulé framboise)



LE SAVIGNY
Restaurant



Nom/prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Date et heure de retrait de votre commande: _____

<div><div>MENU A 23€</div><div>ENTRÉE :</div><div>Feuilleté aux escargots, fondue d'épinards ou Terrine de truite et saumon</div><div>PLAT :</div><div>Joues de porc confites, garniture automnale ou Filet de limande sauce crème au citron, riz trois saveurs</div><div>DESSERT :</div><div>Bûche : roulé chocolat ou Bûche : roulé framboise</div></div>	<div>Nombre</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>	<div>Total</div> <div>----- €</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>
<div><div>MENU A 26€</div><div>ENTRÉE :</div><div>Flan de foie gras, bouquet de verdure ou Mousseline de Saint-Jacques et saumon fumé</div><div>PLAT :</div><div>Dos de cabillaud sauce vin rouge, tagliatelles fraîches ou Quasi de veau sauce forestière, méli-mélo du potager</div><div>DESSERT :</div><div>Bûche : roulé chocolat ou Bûche : roulé framboise</div></div>	<div>Nombre</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>	<div>Total</div> <div>----- €</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>
<div><div>MENU A 29€</div><div>ENTRÉE :</div><div>Terrine de foie gras ou Vol-au-vent de cuisses de grenouilles désossées en persillade</div><div>PLAT :</div><div>Volaille fermière aux cèpes, gratin de pommes de terre ou Filet de daurade sauce basilic, fondue de légumes</div><div>DESSERT :</div><div>Bûche : roulé chocolat ou Bûche : roulé framboise</div></div>	<div>Nombre</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>	<div>Total</div> <div>----- €</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div>
<div><div>POUR COMMANDER :</div><div>Réservation minimum 48 heures en avance par téléphone ou sur place Bon de commande à déposer au restaurant</div></div>		<div><div>Total :</div><div>----- €</div></div>



Réservation minimum
72 heures en avance
par téléphone ou sur place

PÂTISSERIE



LA CARTE À EMPORTER



NOS BÛCHES DE NOËL



Framboise

Génoise nature, crème pâtissière légère avec framboise, meringue

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

Caraïbe

Génoise nature, croustillant praliné blanc, compoté exotique, mousse passion

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

Fruits rouges

Génoise nature, croustillant praliné blanc, compoté de fruits rouges, mousse framboise

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

Pommes

Génoise nature, crème pâtissière légère avec pommes, meringue

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

Cara-Pommes

Génoise chocolat, compoté de pommes, mousse caramel, glaçage caramel

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

Chocolat roulé

Génoise chocolat, crème pâtissière légère chocolat, ganache

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

3 chocolats

Génoise chocolat, croustillant chocolat, mousse chocolat noir, mousse chocolat lait, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS. ■ 22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

NOTRE GALETTE

★ Frangipane

3.10€ LA PART ■ 12.40€ POUR 4 PERS. ■ 18.60€ POUR 6 PERS. ■ 24.80€ POUR 8 PERS.



LE SAVIGNY
Restaurant



BON DE COMMANDE : PATISserie LE SAVIGNY

Nom/prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Date et heure de retrait de votre commande: _____

NOS BûCHES

3.80€ LA PART ■ 15.00€ POUR 4 PERS.
22.00€ POUR 6 PERS. ■ 29.00€ POUR 8 PERS.

	Nombre	Total
Framboise	_____	_____ €
Caraïbe	_____	_____ €
Fruits rouges	_____	_____ €
Pommes	_____	_____ €
Cara-Pommes	_____	_____ €
Chocolat roulé	_____	_____ €
3 chocolats	_____	_____ €

NOTRE GALETTE

3.10€ LA PART ■ 12.40€ POUR 4 PERS.
18.60€ POUR 6 PERS. ■ 24.80€ POUR 8 PERS.

Frangipane	_____	_____ €
------------	-------	---------

Total :	_____	_____ €
----------------	-------	---------

POUR COMMANDER :

Réservation minimum 48 heures en avance par téléphone
Bon de commande à déposer au restaurant



LE SAVIGNY
Restaurant

118 Avenue des platanes, 42260 Pommiers
www.lesavigny.fr