

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



Réservez minimum
48 heures en avance
par téléphone ou sur place



LE SAVIGNY
Restaurant

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

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	-----	-----	€

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



LE SAVIGNY

Restaurant

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

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)

Réservation minimum
48 heures en avance
par téléphone ou sur place



LE SAVIGNY
Restaurant

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



Nom/prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Date et heure de retrait de votre commande: _____

MENU A 23€

ENTRÉE :

Feuilleté aux escargots, fondue d'épinards
ou
Terrine de truite et saumon

PLAT :

Joues de porc confites, garniture automnale
ou
Filet de limande sauce crème au citron, riz trois saveurs

DESSERT :

Bûche : roulé chocolat
ou
Bûche : roulé framboise

	Nombre	Total
Feuilleté aux escargots, fondue d'épinards	-----	----- €
Terrine de truite et saumon	-----	-----
Filet de limande sauce crème au citron, riz trois saveurs	-----	-----
Bûche : roulé chocolat	-----	-----
Bûche : roulé framboise	-----	-----

MENU A 26€

ENTRÉE :

Flan de foie gras, bouquet de verdure
ou
Mousseline de Saint-Jacques et saumon fumé

PLAT :

Dos de cabillaud sauce vin rouge, tagliatelles fraîches
ou
Quasi de veau sauce forestière, mélange du potager

DESSERT :

Bûche : roulé chocolat
ou
Bûche : roulé framboise

	Nombre	Total
Flan de foie gras, bouquet de verdure	-----	----- €
Mousseline de Saint-Jacques et saumon fumé	-----	-----
Dos de cabillaud sauce vin rouge, tagliatelles fraîches	-----	-----
Quasi de veau sauce forestière, mélange du potager	-----	-----
Bûche : roulé chocolat	-----	-----
Bûche : roulé framboise	-----	-----

MENU A 29€

ENTRÉE :

Terrine de foie gras
ou
Vol-au-vent de cuisses de grenouilles désossées en persillade

PLAT :

Volaille fermière aux cèpes, gratin de pommes de terre
ou
Filet de daurade sauce basilic, fondue de légumes

DESSERT :

Bûche : roulé chocolat
ou
Bûche : roulé framboise

	Nombre	Total
Terrine de foie gras	-----	----- €
Vol-au-vent de cuisses de grenouilles désossées en persillade	-----	-----
Volaille fermière aux cèpes, gratin de pommes de terre	-----	-----
Filet de daurade sauce basilic, fondue de légumes	-----	-----
Bûche : roulé chocolat	-----	-----
Bûche : roulé framboise	-----	-----

POUR COMMANDER :

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

Total :

----- €

PÂTISSERIE

Réservation minimum
72 heures en avance
par téléphone ou sur place



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.

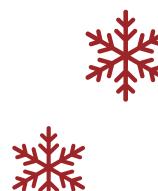
NOTRE GALETTE

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



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