

MENU DES GOURMANDS

Mises en bouche

*
Tartelette aux 3 saumons
et sa crème acidulée

*
Filet de poularde sauce morilles
Pressé de pommes de terre amandine

22.90€



MENU DES SAVEURS

Trio de mises en bouche
Sablé chorizo, blini chantilly basilic,
Saint-Jacques à la vanille

*
Entremets de foie gras
au poivre Sarawak
Gelée au Gewurztraminer

*
Tournedos de lotte
sauce coco et combawa
Mousseline de carottes
au curry
et petits légumes

32.90€

MENU DES ENFANTS

Ourson (feuilleté jambon fromage)

*
Cordon bleu au comté
Pommes dauphines

*
La Surprise du chef

12.00€

Afin d'être mieux servi, merci de bien vouloir passer vos commandes au plus tard :

Mardi 19 décembre pour le réveillon de Noël

Mardi 26 décembre pour la Saint-Sylvestre

Ouvert à Quérien et Lanester :

Le samedi 23 décembre 9h00 - 12h30 et 15h00 - 19h00

Le dimanche 24 décembre 9h00 - 15h00

Le dimanche 31 décembre 9h00 - 14h00

TOUTE L'ÉQUIPE DES SAVEURS PAYSANNES VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN
D'ANNÉE ET VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE. BLOAVEZH MAT !

Retrouvez-nous tout au long de l'année pour tous vos repas de famille,
anniversaire, baptême et occasions diverses

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CARTE DES FÊTES

Horaires d'ouverture des magasins :

Du mardi au samedi

9h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00

Jeu. 9h00 - 12h30

Fermeture dimanche et lundi

Retrouvez-nous sur :

www.saveurspaysannes.com

34 rue de Quimperlé

29310 QUERRIEN

02.98.71.34.73

1 rue Jules Guesde

56600 LANESTER

02.97.89.34.47

Afin de limiter les erreurs en cuisine, nous vous remercions de choisir une
composition identique pour vos menus. Merci de votre compréhension.

Ne pas jeter sur la voie publique.

LES APÉRITIFS

Pain surprise (charcuterie, mixte, poisson)	34.00€
Petit four (à réchauffer)	0.85€
Brochette salée	1.30€
Trio de lichouseries (sablé chorizo, blini chantilly basilic, Saint-Jacques à la vanille)	5.20€

LES ENTRÉES FROIDES

Coquille de crabe ou saumon	3.90€
Dôme de noix de Saint-Jacques, sauce safranée	6.80€
Assiette de foie gras, pain épicé, chutney de figues	13.00€
Tartelette aux 3 saumons, crème acidulée	4.50€
Entremets de saumon fumé maison	5.95€
Entremets de foie gras, poivre Sarawak, gelée au Gewurtztraminer	6.20€

LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St-Jacques maison	5.70€
Cassolette de St-Jacques aux petits légumes	6.20€
Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	7.90€
Noix de St Jacques en coquille au beurre de sarrasin	6.40€
Délice de brick foie gras sur lit de pommes caramélisées	6.40€

LES POISSONS accompagnés de tagliatelles de blé noir

Dos de cabillaud, crème de langoustines	9.20€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes	9.20€
Filet de St-Pierre, sauce beurre blanc citronné	9.80€
Tournedos de lotte au combava	12.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr

LES PLATS CHAUDS accompagnés d'une garniture

Mignon de porc laqué au miel / pressé de pommes de terre	9.00€
Pièce du boucher Rossini, sauce poivre / gratin dauphinois	13.50€
Filet de canett, sauce Sichuan / croustillant de légumes	11.50€
Suprême de poularde, sauce d'automne / croustillant de légumes	9.60€
Ballotine de pintade au foie gras / écrasé de pommes de terre	9.60€
Pavé de cerf sauce grand veneur / flan de céleri pommes	9.60€
Cuissot de porc braisé sauce forestière / gratin dauphinois	6.20€

LES VÉGÉTARIENS	Risotto champignons / parmesan	4.80€
	Crème brûlée de potimarron	4.50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Croustillant de légumes	2.40€
Gratin dauphinois	2.40€
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.40€
Pressé de pommes de terre amandine	2.40€

EN MAGASIN

Foie gras maison	130.00€/kg
Galantines, terrines de poisson, saumon fumé maison	
Entremets de saumon fumé, saumon gravlax	
Boudin blanc nature, au foie gras	

LA CAVE Large choix de vins, direct producteur ou cave, agriculture biodynamique ou non.
N'hésitez pas à nous demander pour les accords avec vos plats.

Nous vous proposons également Poulets, pintades, poulardes, chapons, dindes, pigeons et oies, provenant de la ferme de M. BIDAN à Priziac (56) et des Fermiers landais (40) nourris sans antibiotiques, sans activateurs de croissance et sans OGM.