



Le Traiteur
Savoury cuisine
en montagne
pour
vos fêtes

Découvrez
nos 3 menus:
AVORIAZ
GSTAAD
COURCHEVEL

PASSEZ DE SAVOUREUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE EN COMMANDANT
VOS MENUS À L'AVANCE.

Commandez vos menus de fête avant le 21 et le 28 décembre 2024

www.savourytraiteur.be



Rue de la Station, 80 – 1630 Linkebeek | Entrée Parking Clients à droite du magasin | +32 479 930 358 | info@savourytraiteur.be

SAVOURY

CREATIVE WORLD TRAITEUR

PASSEZ COMMANDE AVANT LES 21 ET 28 DÉCEMBRE 2024

AVORIAZ – 63 €/Pers

TONNELET VERT À LA MOUSSE
SAVOURY AU SAUMON

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES
& LANGOUSTINES

Fondu de poireaux,
Bouillon de crustacés crémé au Sauternes

DORSALE DE CABILLAUD
CRUMBLE DE JAMBON DE SAVOIE
Tatin de patates douces à la Tomme,
Légumes des verts pâturages,
Portobello, Sauce aux Morilles

BOSSE DE PISTE ROUGE
(Biscuit brownie, Praliné noix de Pécan,
Mousse au Chocolat Dulcey)

GSTAAD – 65 €/Pers

COUPELLE DE CRABE DES NEIGES
À L'ANETH

RAVIOLINES AUX CÈPES
Rouleau d'Hiver aux Champignons,
Poudreuse de pistache

FILET PUR DE BICHE ROSSINI
Endive braisée,
Mousseline de butternut au gingembre,
Poire infusée au Fendant,
Sauce Grand Veneur

BOSSE DE PISTE ROUGE
(Biscuit brownie, Praliné noix de Pécan,
Mousse au Chocolat Dulcey)

COURCHEVEL – 63 €/Pers

COUPELLE DE MOUSSE AU FOIE GRAS

CARPACCIO DE CABILLAUD
& SAUMON FAÇON GRAVLAX
Vinaigrette au Miel de Montagne,
Crème épaisse blanc manteau,
Gelée de betterave à l'aneth

PITHIVIERS DE GIBIER
Tourte de Pintadeau et
Canard aux champignons truffés,
Pomme Cannelle au Confit de figue,
Endive braisée, Butternut rôti,
Jus de Canard au Vin rouge

BOSSE DE PISTE ROUGE
(Biscuit brownie, Praliné noix de Pécan,
Mousse au Chocolat Dulcey)

www.savourytraiteur.be

TRAITEUR • COMPTOIR GOURMAND • EVENTS

Rue de la Station, 80 – 1630 Linkebeek | Entrée Parking Clients à droite du magasin | +32 479 930 358 | info@savourytraiteur.be