



Nos suggestions de fêtes

Bûche salée saumon fumé, perles de yuzu et aneth.	28.00 euros (4 personnes) / 41.00 euros (6 personnes)
Bûche salée pommes de terre, truffe de Lorraine, bœuf séché et fumé maison.	28.00 euros (4 personnes) / 41.00 euros (6 personnes)
Pressé de foie gras et magret de canard (120 euros le kg)	12.00 euros les 100 grammes
Saumon fumé par nos soins (65 euros le kg)	6.50 euros les 100 grammes
Pâté Lorrain	3,50 euros individuel / 12.00 euros pour 4 personnes
Croûte aux ris de veau, champignons et volaille	8.50 euros pièce
Pâté de truite des abbesses	7.50 euros pièce
Oreiller de la Belle Aurore (gibier à plumes et à poils, foie gras, truffe)	10.00 euros pièce

Nos entrées froides

Verrine panna cotta à la bisque de homard, rémoulade de crabe et pomme verte	9.50 euros pièce
Médailillon mi cuit aux deux saumons et herbes fraîches	9.00 euros pièce
Marbré de caille et foie gras à la Chartreuse	12.00 euros pièce
Trompe l'œil potiron et truffe de Lorraine	8.50 euros pièce
* Supplément viande des grisons	+1.50 euros pièce



Nos entrées chaudes


Cromesquis d'escargots à l'ail des ours	6.00 pièces	8.00 euros
	12.00 pièces	13.50 euros
Feuilleté de ris de veau aux morilles		10.00 euros pièce
Ravioles de homard aux senteurs des îles		14.00 euros pièce

Daddy des Saveurs

38 rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT - 03.54.80.94.55



Nos plats

Omble de fontaine du Breuchin au Gewurztraminer	15.00 euros pièce
Pavé de turbot en bouillon de lait de cajou et fenouil sauvage	17.00 euros pièce
Fricassée de pintade aux morilles	14.00 euros pièce
Quasi de veau en croûte d'herbes fraîches, jus corsé	16.00 euros pièce
Suprême de colvert farci, salmis aux airelles	17.00 euros pièce
Pastilla de caille du Père Noël (fruits secs)	16.00 euros pièce
Plat végétarien sur demande 	13.00 euros pièce

Nos garnitures

Risotto de kasha et épeautre, miel, safran	3.00 euros la part
Feuille à feuille de pommes de terre et topinambours	3.00 euros la part
Trompe l'oeil truffe (écrasée de pommes de terre truffée)	3.00 euros la part
Flan de cèpes	3.00 euros la part

Daily des Saveurs
38, rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT
03.54.80.94.55



Nos desserts de Noël à partager (4 ou 6 personnes)

Couleurs d'automne

(Potiron, noisette et fève Tonka)



20 euros pour 4 personnes

30 euros pour 6 personnes

Forêt enchantée

(Bois, vanille et pomme)



20 euros pour 4 personnes

30 euros pour 6 personnes

Nos desserts individuels de la Saint Sylvestre

La maison des lutins (coco et mangue)

6.50 euros pièce

Mon beau sapin !!! (sapin et pomme)

6.50 euros pièce

Croque chocolat noisette

8.00 euros pièce

Daily des Saveurs
 38, rue Charles de Gaulle
 88200 REMIREMONT
 03.54.80.94.55



Pour accompagner l'apéritif

Réduction froide

1.80 euros pièce

- *Trompe l'oeil carotte ricotta et bresaola,
- *Trompe l'oeil potiron et magret fumé,
- *Mini tartelette à la crevette,
- *Macaron truffe blanche et noisette,
- *Focaccia saumon fumé et fromage frais

Réduction chaude

1.80 euros pièce

- *Samoussa de volaille et ris de veau,
- *Tartelette de queues d'écrevisses et bisque de carapace montée,
- *Mini Paris Brest aux escargots

Mini Verrine

2.00 euros pièce

- *Mousse avocat et rillettes de truite,
- *Blanc manger fromage blanc aux herbes, tartare de légumes,
- *Ravigote de poulet, mousse aux champignons

Plateau surprise de minis navettes garnies (18)

38.00 euros les 18 minis navettes

- *Foie gras et chutney de figue, saumon fumé, fromage truffé

Pièce montée charcuterie fromage

24.00 euros pour 4 personnes

Daily des Sœurs

38 rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT

03.54.80.94.55



Sur commande uniquement au plus tard le 20 décembre pour le 24 décembre
et 27 décembre pour le 31 décembre au 03.54.80.94.55
dans la limite des stocks disponibles

Un acompte de 30 % est demandé pour valider la commande

Commandes à retirer les 24 et 31 décembre jusqu'à 17h30

Fermé les 25 décembre et 01^{er} janvier

Dadley des Sœurs
38 rue Charles de Gaulle
88200 REMIREMONT - 03.54.80.94.55