

Salaisons Artisanales

Grand choix de saucissons
Diots, pormoniers Maison
Terrines, produits Maison

Fromagerie

Tome des Bauges, Margériaz,...
Beurre de baratte...

Produits du Terroir

Vins de Savoie

Plats cuisinés "Maison"

Tarte "Baujue",
Tartiflette au reblochon fermier,
Croziflette
(petites pâtes de Savoie, lardons, reblochon gratiné)
Gratin dauphinois (pommes de terre, crème),
Tarte saumon-épinard,
Farcement,
Plats du jour,...

Dimanche, mardi et jeudi :

Poulet fermier, pommes de terre

Gourmandises

LA FECLAZ



Nathalie et Richard PETIT

Centre station - 73230 LA FÉCLAZ

Pour mieux vous servir et vous éviter un temps d'attente,
nous vous invitons à commander 24 h à l'avance au

04 79 71 11 72

*Pour vos soirées savoyardes,
nous préparons... vous dégustez !*

**AU
GARDE-MANGER
SAVOYARD**

**PLATS À EMPORTER
TRAITEUR**

Salaisons Artisanales
Produits du Terroir
Fromagerie



9h - 13h & 15h - 19h

Passez vos commandes au

04 79 71 11 72

PLATS À EMPORTER

La 1/2 pension, pour des vacances tranquilles...

Plat + accompagnement
53 € la semaine (6 jours midi ou soir)

ou

Entrée + plat + accompagnement
76 € la semaine (6 jours midi ou soir)

Dimanche

Tarte baujue Maison
Poulet rôti et ses pommes de terre

Lundi

Assiette de charcuterie (4 sortes)
Tartiflette et salade verte

Mardi

Crudités, carottes, taboulé
Lasagnes gratinées au Margériaz
et sa salade verte

Mercredi

Pâté en croûte bressan
Paupiette de veau accompagnée de sa galette
de pommes de terre savoyarde

Jeudi

Terrine de campagne Maison
Diots de Savoie à l'Apremont
et son gratin de Crozets

Vendredi

Tarte saumon et épinards
Blanquette de veau
accompagnée de gratin dauphinois

AU
GARDE-MANGER
SAVOYARD



FORMULES AVEC PRÊTS GRATUITS DES APPAREILS

Pensez à réserver
04 79 71 11 72

La Montagnarde.....8,90 € / personne

- 220 g de raclette de Savoie coupée (110 g nature + 110 g fumée)
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 2 tranches de saucisson maigre
- 2 tranches de Coppa
- 2 tranches de Pancetta
- 1 tranche de Noix de jambon
- 1 tranche de jambon blanc

Moelleux du Revard.....12,90 € / personne

- 1 moelleux du Revard
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 2 tranches de saucisson maigre
- 2 tranches de Coppa
- 2 tranches de Pancetta
- 1 tranche de Noix de jambon
- 1 tranche de jambon blanc

Fondue Savoyarde.....8,50 € / personne

- 220 g Assortiment de 3 fromages que nous vous râpons (Beaufort, Margériaz, Abondance fermier)
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 1 tranche de jambon blanc

Fondue Royale.....16,50 € / personne

- Bouteille de Champagne incluse avec la préparation
- 220 g Assortiment de 3 fromages que nous vous râpons (Beaufort, Margériaz, Abondance fermier)
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 1 tranche de jambon blanc

Fondue aux Cèpes.....9,90 € / personne

- 220 g d'assortiment de 3 fromages (Beaufort, Margériaz, Abondance fermier)
- Cèpes
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 1 tranche de jambon blanc

La Matouille.....11,90 € / personne

- pour 4 personnes - Tome des Bauges entière
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 2 tranches de saucisson maigre
- 2 tranches de Coppa
- 2 tranches de Pancetta
- 2 tranches de viande séchée de bœuf
- 1 tranche de jambon blanc

Reblochonade.....11,00 € / personne

- Minimum 2 personnes
- Reblochon (1/2 Reblochon par personne)
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 2 tranches de Coppa
- 2 tranches de Pancetta,
- 2 tranches de saucisson maigre
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 tranche de Noix de jambon

Raclette Royale.....10,90 € / personne

- Raclette nature, fumée et de chèvre
- 1 tranche de jambon cru de Savoie
- 2 tranches de saucisson maigre
- 2 tranches de Coppa
- 2 tranches de Pancetta
- 2 tranches de viande séchée
- 1 tranche de jambon blanc

Pierrade.....10,90 € / personne

- 300 g de viande (bœuf, dinde, veau)
- 3 sauces Maison

Pierrade.....11,90 € / personne

- 300 g de viande (bœuf, dinde, veau)
- 3 sauces Maison
- légumes : courgettes, champignons de Paris