

# CARTE DES FETES

## *Début d'ascension*

### Le Plateau de canapés apéritif:

Gougère/focaccia/sandwich saumon fumé/lingot foie-gras/ cannelé chorizo (5 pièces) **7€50**

### Entrées Froides

Le saumon bomlo Bio Label Rouge beurre et citron  
(Fumé par nos soins) (La part) 9€90

Le foie gras de canard mi- cuit au Sauternes  
et son Chutney aux myrtilles (La part) 14€00

Le Pâté-croute de saumon (La part) 7€00

La terrine de saumon et sandre aux Saint-Jacques  
(La part) 7€50

Le pâté-croute de pintade, morilles et foie gras  
(La part) 7€50

L'assiette Terre et Mer (saumon fumé/terrine de volaille  
au foie gras/crozets/jambon cru de Savoie)  
(La part) 14€00

### Entrées Chaudes

La douzaine d'escargots 12€00  
(Gros au beurre Isigny en assiette aluminium)

La cassolette de Saint Jacques et bar 11€00 pièce

Les cuisses de grenouilles XXL  
Au beurre persillé (La part 300grs) 16€00

Le soufflé au beaufort 5€00 pièce

Le Boudin blanc au foie-gras tradition 6€00 pièce

La cassolette ris de veau aux morilles 12€00 pièce

La coquille Saint jacques tradition 12€00 pièce

## Cœur des Montagnes

Le suprême de chapon fermier braisé aux morilles  
Sauce crème et cognac 19€00

Le jarret et ris de veau confit au foin 21€00

Le Pot au feu de canard confit et foie gras 21€00

La souris de cerf braisée aux marrons 19€00

La Nage saumon/Saint-Jacques/écrevisses 21€00

Les filets de bar au lard et vermouth  
de Chambéry 21€00

Les prix sont indiqués par personne.  
Les viandes sont garnies d'un gratin dauphinois et  
d'un flan de potiron.  
Les poissons sont garnis d'une timbale de riz et d'un  
flan de potiron

N'hésitez pas à vous renseigner !

Nous vous remercions  
Pour votre confiance et vous  
adressons nos meilleurs vœux  
gourmands !

## Descente en Douceur

### Les Bûches tradition

**Etoile des neiges :** mousse chocolat-framboise/  
crème légère vanille /biscuit chocolat.

**Refuge gourmand :** biscuit noisette /crèmeux  
praliné/crème orange.

**Rêve de Noel :** biscuit amande /ganache montée  
chocolat/crème de marron.

4 pers minimum 5€00/pers

### Les Grandes Tartes

Myrtilles/ Framboises /Citron

■ 6 Personnes : 24€

■ 8 Personnes : 32€

## Coté Savoie

### La Raclette (Sur plateau)

**Raclette de Valloire**

**Fromage traditionnel nature**

**Assortiment de charcuteries d'un maitre artisan**

Savoyard « les Salaisons du Mont Charvin ».

Cornichons

Pommes de terre (à faire cuire) 15€00/pers

### La Fondue des Guides

Beaufort, gruyère de Savoie et comté

Mélange vin blanc et ail

Croutons de pain 12€00/pers

(Supplément charcuterie 4€50/pers)

Prêt d'appareil offert

## Menu Etoile (38 euros / pers)

*Saumon Fumé BOMLO Label Rouge*



*Cassolette de Saint Jacques au  
Riesling*



*Suprême de poulet fermier aux  
morilles  
Flan de potiron  
Gratin Dauphinois*



*La Bûche « Etoile des neiges »*

## Menu Scintillant (44 euros / pers)

*Médailillon de Foie-Gras de Canard  
Mi- Cuit et son Chutney myrtilles*



*Coquille  
Saint Jacques tradition*



*Suprême de Chapon fermier  
Rôti aux Morilles  
Flan de potiron  
Gratin Dauphinois*



*La Bûche « Etoile des neiges »*

## « LES PIEDS SOUS LA TABLE » TRAITEUR

*Depuis 1998*

### CARTE DES FETES

*Plats cuisinés à emporter  
Pâtisseries  
Spécialités de Savoie*

*Afin de mieux vous servir, merci de  
Penser à commander à l'avance*

**Valloire**  **Galibier** •

*154, Route des Villards*

**04 79 83 38 93**

*traiteurvalloire@gmail.com*

*www.lespiedssouslatable.eatbu.com*