

CARTE DES FETES

Début d'ascension

Le Plateau de canapés apéritif.

Gougère/foccacia/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-croûte de saumon (La part) 7€00

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

Le pâté-croûte 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€

Côté Savoie

La Raclette (Sur plateau)

Raclette de Valloire

Fromage traditionnel nature

Assortiment de charcuteries d'un maître 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)

Médailon 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.les pieds sous la table.eatbu.com