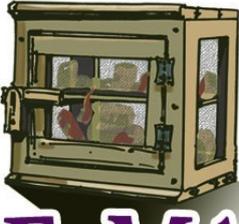
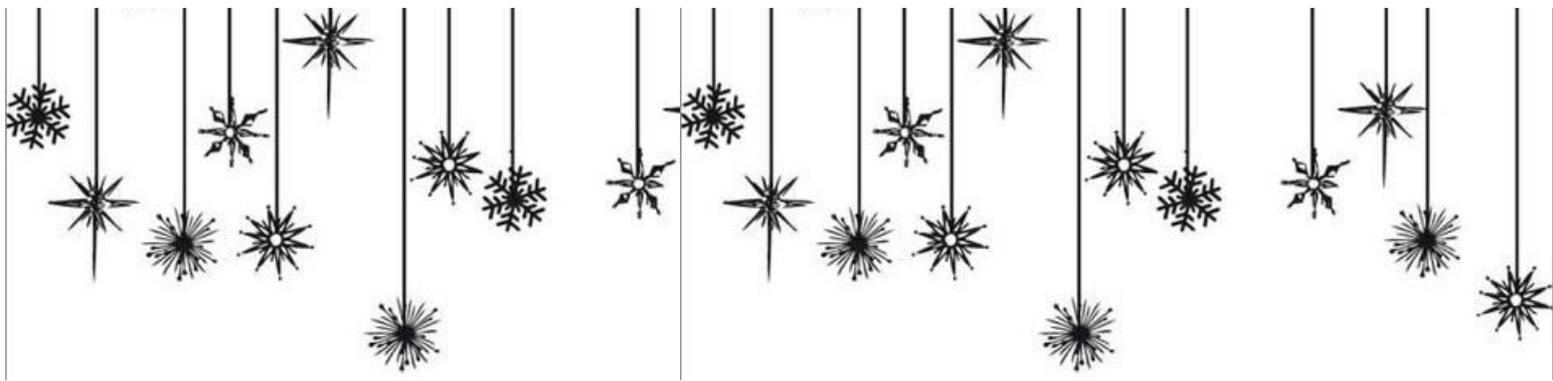


Menu de fêtes

AU

GARDE-MANGER
SAVOYARD

Centre station
73230 - LA FECLAZ
04 79 71 11 72
06 85 60 70 72





Pour satisfaire vos papilles, tous nos produits de fêtes ont été sélectionnés avec soin.

Entre terre et mer, nos nombreuses suggestions auront de quoi vous offrir de merveilleux repas de fin d'année. N'hésitez pas à venir en magasin pour accéder à l'intégralité de notre gamme traiteur.

Afin de pouvoir répondre à vos demandes, nous vous conseillons de réserver vos **commandes** avant

- le **22 décembre** pour le réveillon de **noël**

- le **29 décembre** pour le réveillon du **jour de l'an**

Nous ne pourrions pas garantir entièrement vos commandes passé ce délais.

L'équipe du Garde Manger Savoyard vous souhaite de magnifiques fêtes de fin d'année.

Mises en bouche

- Verrine de saumon : 2,50 € pièce
Tartare de saumon à l'aneth et sa mousse citronnée
- Velouté de potimarron aux écrevisses. 2,20 € pièce
- Velouté de châtaignes au foie gras 2,20 € pièce
et sa chips de lard paysan fumé.

Entrées froides

- Foie gras de canard mi-cuit fait maison 9,80€ les 100g
Soit environ 6€ la part
- Huîtres de Cancale N°3 10,80 € les 12
- Huîtres de Cancale N°2 11,80 € les 12
- Saumon fumé écossais, tranché main 7,50 € les 100g
« label rouge », soit environ 5€ la part.
- Saumon fumé écossais, tranché main Bio 8,00€ les 100g
Soit environ 6€ la part.

Entrées chaudes

- Escargots de bourgogne en coquille et 7,90 € les 12
beurre persillé fait maison
- Coquille st Jacques à la bretonne (3 noix) 7,20 € pièce
- Bouchée de quenelles de brochet aux écrevisses 6,90 € pièce
- Bouchée de ris de veau aux cèpes 7,10 € pièce



Plats cuisinés

- Filet de poisson (bar ou daurade selon arrivage) sauce au yuzu (agrume). 11,50 la part
- Suprême de pintade aux morilles. 10,90 la part
- Souris de cerf à l'armagnac, pruneaux et 5 épices. 10,50 la part
- Cuisse de canard confite au miel et aux figues. 10,80 la part
- Parmentier du réveillon :
Effiloché de canard, écrasé de pomme de terre aux 5 baies et épices, sauce aux oignons confits. 13,80 la part

Accompagnements (environ 200g par pers.)

- Gratin dauphinois 1,70 les 100g
- Gratin de cardons à la lyonnaise (cuisson avec un os à moelle) 2,50 les 100g
- Duo de pommes dauphines en brochette Nature et cèpes 2,00 pièce
- Polenta crémeuse au Margérianz. 1,65 les 100g
- Polenta crémeuse aux fruits secs et épices. 1,85 les 100g
- Tomate rôtie aux ses noix de pécan, ail et fines herbes. 1,50 pièce
- Fagot de haricots verts bardé de lard 1,70 pièce



Volailles garantie label rouge, prix approximatif selon le cours.

- | | | |
|---|---------------|-----------|
| • Chapon fermier | environ 3kg | 15,80€/kg |
| • Pintade chaponnée | environ 1,2kg | 23,80€/kg |
| • Dinde fermière | environ 3kg | 18,90€/kg |
| • Poularde | environ 2kg | 16,90€/kg |
| • Farce maison aux marrons,
foie gras et cèpes | | 18,00€/kg |

Boissons

Nos bulles :

- **Crémant de Savoie**, cave du prieuré, cépage 60% de Jacquère, Altesse et 40% de Chardonnay.
La finesse des bulles et la discrétion du fruit enchanteront vos apéritifs et accompagneront avec brio vos desserts.
- **Brut de Savoie (rosé)**, cave du prieuré, cépage 70% de Gamay - 30% de Pinot Noir.
Originale, cette méthode traditionnelle rosée vous étonnera par son fruit et sa finesse.
Se boit frais en apéritif ou avec les desserts.



Nos vins blancs :

- **Le Marestel**, Cave du prieuré, cépage Altesse, 2015.
C'est le plus vieux cru de Savoie.
Robe jaune pâle à jaune or, nez fruité exotique, ananas, cœur de palmier, coing, violette, pêche, cire d'abeille dans sa jeunesse.
Accompagne les poissons à l'oseille, au fenouil, sur des viandes blanches, champignons à la crème, noix de Saint Jacques poêlées, foie gras.
- **Chignin bergeron**, Philippe et Sylvain Ravier, cépage Roussanne, 2016.
Couleur soutenue. Nez d'abricot frais et mûr, typique de l'appellation.
Accompagne les poissons, noix de saint-jacques, viandes blanches, escargots, beaufort.
- **Apremont**, Romain Chamiot, cépage Jaquère, 2015.
Vins blancs secs aux arômes de fleurs blanches, d'amandes et de pêches . Il se boit légèrement frais et accompagne aussi bien les plats traditionnels savoyards que les poissons ou fruits de mer.

Nos vins rouges :

- **La Chapelle**, cave du prieuré, Cépage Gamay et Pinot noir, 2014.
Un nez fruité et torréfié annonce une bouche complexe et structurée avec une finale sur des tanins légèrement grillés.
Accompagne les Viandes rôties.
- **La Compostelle**, cave du prieuré, Cépage Mondeuse, 2014.
Le nez n'est pas trop marqué par le bois et les fruits rouges sont très présents.
La bouche développe des saveurs de cassis, de lard fumé et le bois vanille un peu l'ensemble.
Les tanins sont fondus et restent présents en fin de bouche.
Accompagne les viandes rôties, gibiers , plats épicés, fromages.