

AU GARDE-MANGER Savoyard
La Féclaz

Menu de fêtes 2022

auGardeMangerSavoyard.fr

augardemangersavoyard@gmail.com
04 79 71 11 72
06 30 15 49 59

ROUTE DU SIRE, LA FÉCLAZ
73230 LES DÉSERTS

Bonjour à tous,

C'est avec plaisir que nous vous proposons notre menu de fêtes 2022.

Vous pourrez découvrir nos amuse-bouches, plats et accompagnements **entièrement fait maison**, ainsi que nos entrées chaudes et froides artisanales ou fait maison.

Du plaisir, de l'entrée au dessert !

Les commandes seront à récupérer en magasin, à l'entrée de la route du Sire au centre de la station de La Féclaz.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer en boutique pour découvrir l'intégralité de nos produits de fêtes.

Sommaire

Les amuse-bouches 4
Plateaux de fruits de mer 5
Entrées chaudes.....6
Entrées froides.....7
Plats.....8
Accompagnements.....8
Volailles fermières.....9
Fromage 10
Bûches 11

Afin de pouvoir répondre à vos demandes, nous vous conseillons de commander avant :

- Le 20 décembre pour le réveillon de noël.
- Le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Passé ces délais, certains produits peuvent ne plus être disponibles.

Restant à votre disposition, toute l'équipe du garde manger savoyard vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

augardemangersavoyard@gmail.com
Tél. 04 79 71 11 72
06 30 15 49 59

Menu de fêtes 2022

Les amuse-bouches

- Chou farci à la crème de foie gras et chutney de figue ..... 2,60€
- Mauricette de viande de bœuf séchée, crème de parmesan et tomates confites ..... 2,50€
- Verrine avocat et truite fumée ..... 2,90€
- Verrine de velouté de chou fleur ..... 2,20€

Les + en boutique :

Boudins blancs, cakes, pâtés-croute...

Plateaux de fruits de mer

Huitres fines de claires, faciles à ouvrir (non ouvertes sur les plateaux)

Le mousse : 33,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 6 crevettes bio de Madagascar
- 2 langoustines 16/20

Le matelot : 39,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 4 crevettes bio de Madagascar
- 2 langoustines 16/20
- 2 pinces de tourteau

Le capitaine : 69,90€

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 16 bulots
- 8 crevettes bio de Madagascar
- 4 langoustines 16/20
- 4 pinces de tourteau



Servi avec mayonnaise maison et citron

Menu de fêtes 2022

Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beurres sont tous fait maison.

- Escargots au beurre persillé.....10,80€ *la douzaine*
- Duo d'escargots *(ail des ours et piment d'Espelette)* .....11,80€ *la douzaine*

- Tourte au cerf, trompettes de la mort et armagnac..... 6,90€ *pièce*
- Coquille St jacques à la bretonne .....8,50€ *les 180g*
- Tourte au ris de veau et foie gras ..... 6,90€ *pièce*
- Velouté de chou-fleur et sa chips de lard paysan .....5,20€ *les 300ml*



Entrées froides

- Huîtres Cancale n°3.....16,30€ *la douzaine*
- Huîtres Cancale n°2..... 18,50€ *la douzaine*
- Crevettes bio de Madagascar.....5,80€ *les 100g*
- Truite froide et sa mayonnaise aux herbes..... 6,50€ *la pièce*
- Saumon fumé maison.....7,90€ *les 100g*
- Foie gras maison .....14,00€ *les 100g*
  Accompagnement pain d'épices maison.....2,70€ *les 100g*

Menu de fêtes 2022



Plats
portion entre 150g et 200g

- Souris de cerf sans os
  sauce grand veneur ..... 11,20€ *la part*
- Suprème de chapon
  sauce vin jaune et morilles..... 12,90€ *la part*
- Médaillon de lotte
  sauce mangue et vanille ..... 15,80€ *la part*
- Pour les petits *(portion 150g)* :
  Ballotine de poulet sauce champignons de paris.....6,80€ *la part*

Accompagnements
comptez 200g par personne

- Gratin dauphinois..... 1,70€ *les 100g*
- Gratin dauphinois aux cèpes.....2,20€ *les 100g*
- Gratin de cardons ..... 2,60€ *les 100g*
- Polente crémeuse au Margériaz..... 1,90€ *les 100g*
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan ..... 2,10€ *pièce*
- Purée de panais..... 2,00€ *les 100g*

Volailles fermières
crues, origine France

- Chapon fermier ..... 17,90€ le kg
  2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes
- Dinde fermière..... 22,90€ le kg
  3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes
- Rôti de poularde farci aux morilles..... 36,40€ le kg
  Environ 1,6 kg soit 5 à 6 personnes
- Farce morilles et châtaignes ..... 28,50€ le kg

Cuisson 13€, attention le nombre de cuissons sera limité !

Pour la farce, il faut compter un cinquième du poids de votre volaille.

Menu de fêtes 2022



Plateaux de fromage sur demande

Comptez 80g par personne

Tome des Bauges AOP, Margériaz, Tomme de chêvre Rousseau, Beaufort, Abondance, Reblochon...

Bûches

- La part de 3cm ..... 4,20€
- 5 à 6 personnes ..... 24€
- 8 à 10 personnes ..... 36€
- 14 à 15 personnes ..... 48€

Les parfums

- Bûche crème au beurre de café
- Bûche roulée forêt noire
- Bûche douceur, crème vanille légère et sa compotée de fruits rouges
- Bûche poire chocolat, mousse au chocolat traditionnelle et ses poires caramélisées sur fond de pâte sablée



augardemangersavoyard@gmail.com

04 79 71 11 72

06 30 15 49 59

ROUTE DU SIRE, LA FÉCLAZ
73230 LES DÉSERTS

Merry Christmas



AU GARDE-MANGER
Savoyard
La Féclaz