

CHARCUTERIE-TRAITEUR

Réceptions
Plats cuisinés
Plateaux repas
Cocktails



LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

3 rue des Sergents - 80 000 AMIENS
Tél/Fax : 03 22 91 29 82



APERITIF

Assortiment canapés froids 0€65/pc

Mini quiche 0€55/pc

Mini saucisse feuilletée 32€/kg

Mini navette garnie :

(jambon cru, crabe, crevettes, mousse foie gras, saumon) 1€/pc

Pains surprises (environ 70 sandwichs)

Charcuterie 32€

Roquefort - noix 32€

Beurre de poisson 35€

Saumon fumé 45€

Foie gras 56€

Verrines salées 5cl

Mousse asperge - homard 2€10/pc

Perle océane - langouste 2€10/pc

Avocat crabe pamplemousse crevette 1€95/pc

Ananas - crabe des neiges 1€95/pc

Lentilles à l'huile de sésame - foie gras 2€10/pc

Verrines sucrées 5 cl

Tiramisu 2€10/pc

Fruits rouges 2€10/pc

Bavarois au chocolat et framboises 2€10/pc

Petit four sucré assortis 0€70/pc



ENTREES FROIDES

- Ananas cocktail 6€50
- Pamplemousse aux crevettes 4€35
- Avocat au crabe 3€25
- Médailon de saumon 6€50
- Coquille de crabe macédoine 4€35
- Coquille de saumon macédoine 4€65
- Rillettes aux deux saumons et crevettes 4€75
- Filet de truite en gelée 5€50
- Demí langouste surgelée 18€50
- Demí langouste fraîche (prix au cour)
- Cornet de saumon fumé aux asperges 8€50
- Cornet de Bayonne aux asperges 6€00
- Terrine de poisson aux Saint Jacques ou au saumon et sa sauce 7€00
- Tartare de saumon et saint Jacques 4€75
- Saumon fumé 6€/100gr
- Foie gras d'oie ou canard maison 9€

ENTREES CHAUDES

- Ris de veau et morilles en cassolette 14€00
- Quenelles de brochet à l'américaine 6€00
- Escalope de foie gras et mangue rôti 13€00
- Feuilletée de saumon sauce oseille 5€50
- Gratiné de Saint Jacques et écrevisses sauce hollandaise 5€75
- Tatin de légume confit et bloc de foie gras 5€25
- Croustade aux ris de veau 5€25
- Croustade aux fruits de mer 3€50
- Ficelle picarde 3€50
- Ficelle au saumon fumé 5€10
- Ficelle aux fruit de mer 3€95
- Vol au vent aux ris de veau et morilles 8€00
- Bouchée à la reine 3€50
- Douzaine d'escargot 7€50
- Coquille aux Saint Jacques et fruit de mer 6€50
- Saint Jacques et morilles en cassolette 14€00

PLATS VIANDES

Tajine d'agneau aux fruits secs 10€00
Suprême de pintade farci aux cèpes 8€50
Aiguillette de poulet jaune sauce foie gras et cèpes 9€00
Filet mignon de porc farci au foie gras et bacon 11€00
Sauté de veau aux champignons 8€50
Filet mignon de porc crème et champignon 8€50
Filet mignon de porc vin jaune et morilles 9€00
Coq au Riesling oignons grelots et lardons 8€00
Cuisse de pintade farcie sauce porto rouge 8€00
Cuisse de canard à l'orange ou forestière 7€50
Pavé de biche crème d'airelles 12€00
Filet de bœuf en croute sauce madère ou poivre 12€00
Jambon à l'os en croute sauce madère ou poivre 7€50
Chapon à la crème de morille 14€00

PLATS DE POISSONS

Pavé de Flétan sauce aux fèves et morilles 12€00
Dos de Cabillaud aux moules 7€50
Pavé de saumon sauce aux asperges 8€00
Blanquette de poisson (lotte, saumon, saint Jacques) 13€00
Lotte sauce américaine 14€00
Paupiette de saumon aux crevettes 7€50
Couronne de sole tropicale aux écrevisses et bisque 9€50

3 GARNITURES pour 2€95/pers

Riz blanc
Tomate provençale
Purée de pomme de terre
Pommes dauphine
Pommes duchesse
Fagot de haricots
Pomme reinette aux airelles
Épinard à la crème



GARNITURES

Gratin de pomme de terre 1€80/pc
Poêlée de champignons en barquette de pomme de terre 2€95/pc
Pomme de terre farcie à la ciboulette 2€75/pc
Risotto aux champignons 1€80/pc
Flan de champignons 1€80/pc

MENUS

20 Euro

Petits fours chauds (4)



Ananas cocktail



Cuisse de pintade au Porto

ou

Filet mignon de porc sauce forestière



*Poêlées de champignons en barquette de pomme de terre
et fagot de haricot vert*

33 Euro

Petits fours chauds (2)

Verrines salées (2)



Foie gras et confit d'oignon



Ficelle au saumon fumé



Pavé de flétan aux fèves et morilles

ou

Filet mignon de porc farci au foie gras



Pomme de terre farcie, flan de champignons et épinard

****consigne cassolette ou plat ou cuillère chinoise****

****effectué en caisse****

****service non compris****

