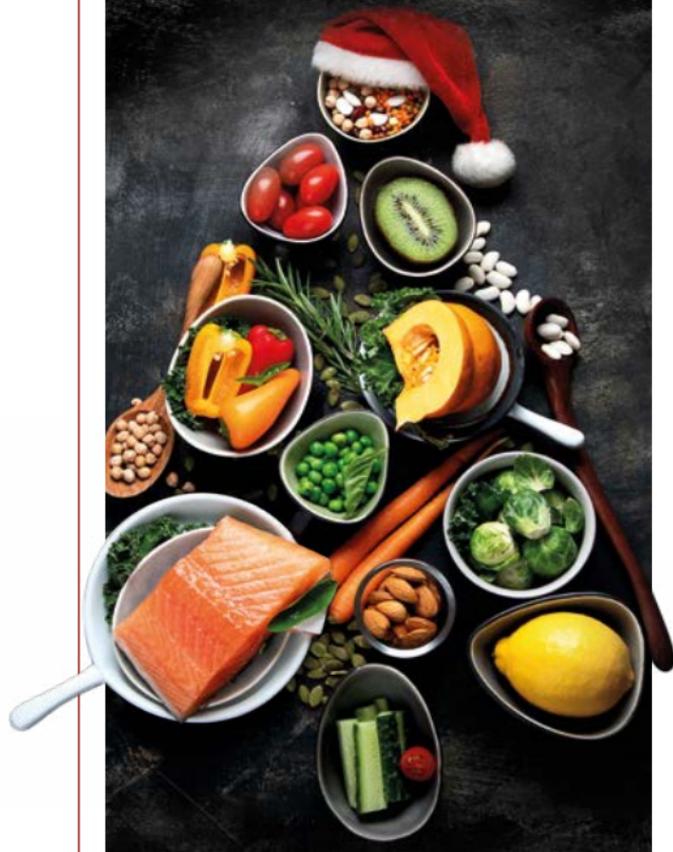


FOURNET & SERMET M.

AU
GOURMET
Délicat

• TRAITTEURS •



Carte des Fêtes . 2021/2022

Ambiance Salée

Cuillère traiteur..... 1.70 €/pc
Périgourdine (bille bloc foie gras/confit oignon),
Tartare de Dorade à l'aneth.
Carpaccio bœuf crumble piment Espelette.

Verrine traiteur..... 1.90 €/pc
Tartare de saumon fumé graine de sésame à la prune.
Savojarde (crème bleu de Savoie, pt légumes du soleil).
Veggy (tartare courgettes marinées fraise tomate).
Trésor Périgord (chantilly de foie gras et confit de mangues).

Pain surprise maison

Mousse foie gras, mousse fromagère ail des ours,
mousse thon, mousse de légumes.

20 pièces.....28 €
50 pièces.....50 €

Les Plateaux (20 pièces)

Plateau à réchauffer..... 33.90 €/pl
(four chaud 120 ° / 4 à 5 mn)
Choux escargot persillé, muffins salé, mini pomme darphin
Mini risotto céréales forestier

Plateau du Gourmet..... 36.90 €/pl
Briochettes festives foie gras, saumon, chèvre miel,
tomate pesto.

Planche « Apéro » (2 à 3 pers)..... 20 €/pl
Chiffonnade de jambon sec truffe d'été, jambon cuit aux
herbes et Lamelles de fromages (comté et ballavaud ail
des ours).

Plateau Sucré Gourmand..... 31.90 €/pl
Mini tropézienne, canellé framboise, tarte citron
meringuée, Palet chocolat blanc passion.

Les Champagnes

Un soir de fête, pétillant, quelques bulles pour
accompagner votre début de soirée :

Bulles des neiges..... 8,75 €/bt
Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines qui
ravira votre palais.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 17,90 €/bt
Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches,
une fraîcheur intense, toute la Champagne dans une flûte.

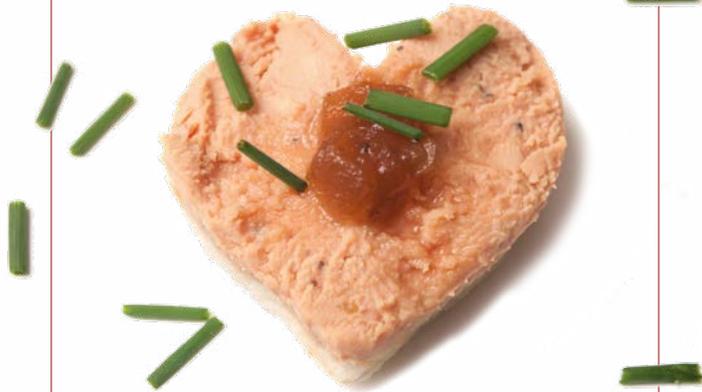
Maison Besserat de Bellefon • Grande tradition... 27,50 €/bt
L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa
couleur or pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

Et pour les inconditionnels *des vins tranquilles*

Domaine Rochebin Mâcon Lugny..... 9,85 €/bt
La fraîcheur du chardonnay, des arômes citronnés, et de
pêche blanche, seul ou accompagné de quelques crèmes de
mures, myrtilles.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Nos Incontournables

Escargots Maison..... 8.90 €/la douzaine

Foie gras de canard Maison (sous vide/origine France)

500 gr..... 45 €

1 kg.....89€

Saumon Fumé Maison..... 68 €

+/- 1,2 kg tranché main sous vide / Bølmo

Gratin de Fruits de mer..... 38,90 €/kg

(Moules sans coquille, crevettes décortiquées, noix St Jacques avec Corail, encornet. (portion 270 gr/pers)

Gratin de cardons Traditionnel..... 18.90 €/kg

Gratiné de Légumes d'Hiver..... 18.90 €/kg

Duo de pommes de terre, panais, carottes

Les Volailles Fermières Traditionnelles

Crue

Dinde PAC fermière (+/- 3 kg)

soit 6/8 pers.....19,90 €/kg

Chapon PAC fermière (+/- 3 kg)

soit 6/8 pers.....19,90 €/kg

Cuite

Nos volailles cuites sont servies dans leur jus de cuisson et découpées sur simple demande lors de la prise de commande.

Dinde fermière cuite

soit 6/8 pers.....25,90 €/kg

Chapon fermier cuit

soit 6/8 pers.....25,90 €/kg

Farces pour volailles (+/- 600gr par volaille)

Nature..... 15 €

Morilles 19 €

Truffles 25 €



MENU 1 • 29,90€ RUDOLF LE RENNE

Entrée

Tatin au bloc de foie gras de canard et ses

Pommes caramélisées

Plat chaud

Roti de chapon (sans os / 150 gr +/-) sauce madère

et

Son Gratin dauphinois

Dessert

Buchette Craquant Chocolat

ou

Buchette Fruits rouges



Suggestions Vins & Champagnes

Entrée

Domaine Henri Kieffer • Gewurztraminer..... 13,90 €/bt
La douceur aromatique, de légères notes sucrées un mariage merveilleux.

Domaine Chevalier • Crozes Hermitage Blanc,
Hauts de Motte..... 16,90 €/bt
Une robe dorée, aux arômes d'abricot, de fleurs blanches accompagnée
en bouche d'une belle fraîcheur. Une autre façon de déguster cette
entrée de fête.

Plat

Domaine Bouchard • Hautes côtes de Beaune. 18,50 €/bt
Des fruits rouges, une belle rondeur, accompagnée d'une belle finale.
Une belle expression du pinot noir.

Dessert

Les champagnes

Bulles des neiges 8,75 €/bt
Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 17,90 €/bt
Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches, une fraîcheur
intense, toute la Champagne dans une flûte.

Maison Besserat de Bellefont • Grande tradition ... 27,50 €/bt
L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur ou pâle,
son élégance et sa bouche tout en finesse.

LISTE DES ALLERGÈNES (valable pour tous les menus) : lactose, gluten,
fruits à coque, crustacés.

MENU 2 • 37,50€ SANTA

Entrée

Foie Gras de Canard et son confit de mangues

ou

Saumon Fumé Maison et ses mini blinis

Plat chaud

Dinde ou Chapon (volaille fermière) Cuit au bouillon

Sauce madère, marrons cuits

Gratin dauphinois et mille feuilles de légumes

Dessert

Buchette Craquant Chocolat

ou

Buchette Fruits rouges



Suggestions Vins & Champagnes

Entrée

Domaine Château de Marsannay.....29,60 €/bt

La vivacité du chardonnay, conjugué à l'onctuosité d'un grand vin blanc de bourgogne sera parfait pour l'un ou l'autre.

En duo avec le foie gras

Domaine Henri Kieffer • Gewurztraminer

vendanges tardives.....31,50 €/bt

Des notes compostées de fruits exotiques, un côté suave avec sa légère sucrosité, mais dégageant une belle fraîcheur.

Plat

Domaine Bouchard • Hautes côtes de nuit.....19,50 €/bt

De jolies notes de fruits noirs (cassis, mure...), une bouche ample et suave, un bel accord avec ce plat de fête.

Maison Mommessin • Moulin à vent Grandes

prises élevage en fut.....15,50 €/bt

Une belle expression du gamay qui se conjuguera à merveille avec la volaille et sa sauce madère.

Dessert

Les champagnes

Bulles des neiges.....8,75 €/bt

Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection.....17,90 €/bt

Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches, une fraîcheur intense, toute la Champagne dans une flûte.

Maison Besserat de Bellefon • Grande tradition...27,50 €/bt

L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur ou pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

MENU 3 • 41,90€

LE FESTIF

Entrée

Tatin tomates et oignons confits et son
Escalope de foie gras de canard,
Poivre noir fumé de Sarawak

OU

Saumon Gravlax Maison et Sa Terrine St. Jacques
Langoustine

Plat chaud

Sauté de Cerf Grand Veneur

OU

Gratin de Fruits de Mer en Cassolette
Finger de pomme de terre forestier
Et poêlée d'hiver

L'assiette du Berger

Comté fruité et Ballavaud ail des ours

Dessert

Buchette Craquant
Chocolat

OU

Buchette Fruits
rouges

Suggestions Vins & Champagnes

Entrée

Domaine Château de Marsannay.....29,60 €/bt

La vivacité du chardonnay, conjugué à l'onctuosité d'un grand vin blanc de bourgogne sera parfait pour l'un ou l'autre, et pour continuer également avec la cassolette de fruit de mer.

En duo avec le foie gras en tarte tatin

Domaine Henri Kieffer • Gewurztraminer
vendanges tardives..... 31,50 €/bt

Des notes compotées de fruits exotiques, un côté suave avec sa légère sucrosité, mais dégageant une belle fraîcheur.

Plat

Domaine Yves Chéron • Vacqueyras, les deux amants ...
..... 13,90 €/bt

Les notes de fruit rouge du grenache aux épices et aux arômes de garrigues de la syrah, un accord divin avec ce sauté de cerf.

Château Capion • Terrasse du Larzac, le chemin des garennes
..... 16,90/bt

C'est l'expression et la force du terroir, conjugué aux chaleurs du Languedoc qui donne à ce vin toute la richesse et la complexité pour accompagner le gibier.

Pour accompagner le fromage, les inconditionnels des vins rouges trouveront leur bonheur, mais le Marsannay pourra se prêter avec bonheur à l'accompagnement de ce charmant duo.

Dessert

Les champagnes

Bulles des neiges8,75 €/bt
Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 17,90 €/bt
Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches, une fraîcheur intense, toute la Champagne dans une flute.

Maison Besserat de Bellefon • Grande tradition...27,50 €/bt
L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur ou pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

MENU 4 • 46,90€

PLAISIR

Entrée

Cassolette de Ris de veau crémé

OU

Gratiné De St Jacques et Lottes, fondue de poireaux

Plat chaud

Supreme de pintade farci aux morilles, sauce morille

OU

Pavé de sandre sauce crustacé

Gratin dauphinois

Et poêlée d'hiver

Trio de nos Terrains

Comté fruité et Ballavaud ail des ours

Et Chèvre frais au piment d'Espelette

Dessert

Omelette Norvégienne
(dessert glacé)

OU

Plaisir Cœur de Fruits
(Dacquoise coco, mousse
exotique et
Fruits rouges)



Suggestions Vins & Champagnes

Entrée

Domaine Château de Marsannay..... 29,60 €/bt

La vivacité du chardonnay, conjugué à l'onctuosité d'un grand vin blanc de bourgogne sera parfait pour l'un ou l'autre, et pour continuer également avec le pain de sandre.

Domaine La Perrière • Sancerre blanc 19,50 €/bt

L'expression du sauvignon, la poire la pomme, la finesse conjuguée par une bouche tout en fraîcheur pour accompagner l'un ou l'autre des mets, et pour continuer également avec le pain de sandre.

Plat

Domaine Malijay • Gigondas 17,50 €/bt

Un nez complexe, une bouche enrobée, fine et ample avec une belle longueur permettant d'apprécier la douceur de la pintade et la force des morilles.

Domaine la Perrière • Sancerre rouge 19,50 €/bt

Un nez de fruits noirs légèrement compotés, de légères notes de sous-bois, d'humus, une bouche ample aux tanins fondus.

Pour accompagner le fromage, les inconditionnels des vins rouges trouveront leur bonheur, mais le Marsannay et le sancerre Blanc pourront se prêter avec bonheur à l'accompagnement de ce charmant trio.

Dessert

Les champagnes

Bulles des neiges8,75 €/bt

Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 17,90 €/bt

Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches, une fraîcheur intense, toute la Champagne dans une flute.

Maison Besserat de Bellefon • Grande tradition...27,50 €/bt

L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur ou pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

MENU 4 • 58€ L'AUTHENTIQUE

Mise en Bouches (3 pièces par personne)
Wrap saumon, muffins fromage et toast foie gras

Entrée

Gratin de Langouste

OU

Cassiolette Homard au vin jaune et Truffe

Plat chaud

Tournedos de Cerf sauce Fruits rouges

OU

Pavé de Bœuf en croute Façon Rossini
Sauce aux morilles

OU

Filet De Bar sauce Champagne
Polenta à la truffe
Et Tatin de Légumes confits

Trio de nos Terrains

Comté fruité et Ballavaud ail des ours
Et Chèvre frais au piment d'Espelette

Dessert

Café « Gourmet »

Mini tropézienne, canellé framboise,
tarte citron meringuée,
Palet chocolat blanc passion

OU

Soufflé Glacé à la Verveine
Du Velay Pagès

Suggestions Vins & Champagnes

Entrée

Domaine Château de Meursault • Meursault... 46,90 €/bt
L'élégance, la finesse, la douceur et la fraîcheur du chardonnay, pour accompagner aussi bien la langouste que le homard. Il accompagnera divinement également le filet de bar au champagne.

Domaine Saint romain • Grand Marestel 25,90 €/bt
Des arômes de coing, pâte de fruit, de champignons écrasés, une bouche ample et suave, d'une longueur infinie. Parfait pour accompagner le homard au vin jaune.

Plat

Château de Marsannay • Gevrey Chambertin..... 40,90 €/bt
Des arômes de sous-bois, de champignons, de myrtille et de mure, une bouche aux tanins expressifs mais soyeux, un très grand Bourgogne.

Domaine de la présidente • Château neuf du pape..28,90 €/bt
Un nez complexe aux arômes de fruits noirs, d'épices, de notes légèrement torréfiées, une bouche dentelle, ample et voluptueuse. Un grand vin pour accompagner des grands mets.

Pour accompagner le fromage, les inconditionnels des vins rouges trouveront leur bonheur, mais le Marsannay et le sancerre Blanc pourront se prêter avec bonheur à l'accompagnement de ce charmant trio.

Dessert

Les champagnes

Bulles des neiges 8,75 €/bt
Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 17,90 €/bt
Le jeu de la transparence, des arômes de fleurs blanches, une fraîcheur intense, toute la Champagne dans une flûte.

Maison Besserat de Bellefon • Grande tradition...27,50 €/bt
L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur or pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

FOURNET & SERMET M.
AU
GOURMET
Délicat

• TRAITEURS •



COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU AU LABORATOIRE

Yannick +33 (0)6 65 29 71 81 • Guillaume +33 (0)6 70 28 82 20

Minimum 48h avant • acompte demandé

À retirer au 1230 Rue Général De Gaulle 74700 Sallanches

SARL AU GOURMET DELICAT

Traiteurs Fournet et Sermet M.

www.augourmetdelicat.com

COVID-19 . Notre établissement et notre équipe respectent rigoureusement les normes d'hygiène du protocole sanitaire en vigueur, afin de garantir votre sécurité.