



Ambiance Salée

Cuillère traiteur..... 1.80 €/pc
 Tataki de bœuf aux 2 Sésames, Carpaccio de Noix De st jacques graine de prune, Duo tartare de saumon fumé et thon aux agrumes.

Verrine traiteur..... 2.00 €/pc
 Savoyarde (mousse reblochon, dés de diot fumé, confit d'oignons) , Trésor Périgord (chantilly de foie gras, confit de figes), Veggy (tartare de légumes mariné fraise tomate), tartare de saumon fumé chutney ananas wakamé)

Pain surprise maison

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

20 pièces..... 30 €
 50 pièces..... 59 €

Les Plateaux (20 pièces)

À Réchauffer (four chaud à 120°) 35 €/pl
(four chaud 120 ° /4 à 5 mn)

Choux escargot, mini pomme darphin, rose de crevette, tartelette « sous-bois » à l'ail des ours.

Le Gourmet..... 37 €/pl

Macaron salé à la truffe blanche, mini coquille rilette de crabe sel de Guérande, tartelette saumon estragon, Bun's Périgord.

Le Plateau Apéro Festif (+/- 3 pers).. 27 €/pl

Saucisson sec à la truffe, Lomo ibérico cebo de campo, lamelle de comté et crémeux ail des ours.
 Base 30g de chaque.

Plateau Sucré Gourmand..... 36 €/pl

Macaron framboise, Macaron citron, Mini choux lunch et Tartelette lunch chocolat.





Nos Incomparables

Escargots maison..... 8.90 €/la douzaine

½ Avocat cocktail..... 8.90 €/pc

Foie gras de canard maison (Origine France)
500 gr (sous vide)..... 65 €/pc
1 kg..... 130€/kg

Saumon fumé maison (tranché main)..... 75 €/la Bd
(Bande de +/- 1.3 kg sous vide : +/- 25 tr)

½ queue de langouste en Bellevue..... 16 €/pc
(+/- 80gr de chair)

Gratin de fruits de mer (en vrac/plat alu).... 35 €/kg
(+/- 250gr la part à 8.75€ +/-)

Gratin de fruits de mer (en cassolette indiv)..... 7.90 €/kg
(Recommandé pour une entrée chaude)

Poêlée de légumes d'Hiver..... 28.90 €/kg
Courge, fèves, carottes, marrons et champignons

Gratin de cardons « grand-mère ».. 15.90 €/kg

Boudin blanc aux morilles..... 4.00 €/pc
(Pièce de +/- 120 gr)

Les Volailles Fermières Traditionnelles

Crue

Dinde PAC fermière (+/- 3 kg)
soit 6/8 pers..... 23,90 €/kg

Chapon PAC fermière (+/- 3 kg)
soit 6/8 pers..... 23,90 €/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..... 29,90 €/kg

Chapon fermier cuit
soit 6/8 pers..... 29,90 €/kg

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

Nature..... 17 €

Morilles 19 €

Truffles 25 €

Selon arrivage matière première.



MENU 1 • 29,90€

RUDOLF LE RENNE

Entrée

Opéra de saumon et sa sauce froide estragon

Plat chaud

Roti de chapon sans os sauce madère

Pommes dauphine maison (3 pc)
et poêlée de Légumes d'hivers

Dessert

Buchette chocolat

ou

Buchette fruits rouges



MENU 2 • 38,90€

SANTA

Entrée

Boudin blanc morilles jus madère

ou

Saumon fumé maison

Plat chaud

Roti de Chapon sans os sauce
madère

Pommes dauphine Maison (3 pc)
et mille-feuille de légumes

Dessert

Buchette chocolat

ou

Buchette fruits rouges



MENU 3 • 43,90€

LE FESTIF

Entrée

Tatin d'oignons confits et ses pépites
De foie gras

ou

Duo terrines de poisson
(S^t jacques langoustine et terrine de rouget)
Sauce estragon

Plat chaud

Sauté de Cerf Grand Veneur

ou

Cassolette de fruit de mer
Mille-feuille de légumes et gratin dauphinois

L'assiette du Berger

Beaufort et Crèmeux des alpes à l'ail des ours

Dessert

Buchette festive
(au choix chocolat ou fruits rouges)

ou

Entremet Mont-Blanc

MENU 4 • 48,50€

PLAISIR

Entrée

Cassolette aux noix de S^t Jacques et pointes d'asperges

ou

Assiette « terre et mer » (foie gras et saumon fumé)

Plat chaud

Pavé de veau sauce Truffe

ou

Pavé d'omble chevalier sauce homardine
Gratin dauphinois ou Risotto fregola Sarda
et Mille-feuille de légumes ou Tatin d'oignons confits

Tria de nos Terrains

Beaufort, crèmeux des alpes à la truffe et
Chèvre frais aux herbes

Dessert

Café gourmet

Macaron citron et framboise, tarte chocolat et choux lunch

ou

Soufflé glacé citron yuzu (dessert glacé)

MENU 5 • 58€ LE MERVEILLEUX

Mises en bouche (3 pièces par personne)
Toast foie gras, macaron salé saveur truffe blanche noisette,
Tartelette mousseline saumon fumé estragon

Entrée

Gratin caraïbe

(Langouste, gambas, sauce homardine)

ou

½ queue de langouste Bellevue et sa verrine gambas mandarine

Plat chaud

Pavé bœuf en croûte façon Rossini

sauce foie gras

ou

Caille farcie sauce foie gras

ou

Filet de St Pierre sauce champagne

Gratin dauphinois ou risotto fregola Sarda

et

Mille-feuille de légumes ou Tatin d'oignons confits

Trio de nos Terrains

Beaufort, crémeux des alpes à la truffe

et chèvre frais aux herbes

Dessert

Café « Gourmet »

Macaron citron et framboise, tarte chocolat et choux lunch

ou

Soufflé glacé citron yuzu (dessert glacé)



Suggestions Vins & Bulles

Vins blancs

Bordeaux St Croix Mont Château Arroucats .. 12,50 €/bt
Vin moelleux

Bourgogne Domaine Rochebin Macon Lugny... 9,85 €/bt
La fraîcheur du Chardonnay, des arômes citronnés.

Loire Sancerre Domaine de Jolive 19,95 €/bt

Vins rouges

Bourgogne Domaine Rochebin Clos St Germain ... 12,50 €/bt
D'une robe rubis profond, ce vin évoque la framboise, la fraise et la cerise. Élevé 12 mois en fût de chêne, on retrouve des accents tirant sur le sous-bois, fantastique avec des viandes en sauce.

Rhône Dom.Y. Chéron Vacqueyras « 2 amants » 16,90 €/bt
Les notes de fruits rouges du grenache aux épices et aux aromes. De garrigues du syrah, un accord parfait avec le gibier et morilles.

Rhône Dom. Malijay Gigondas..... 19,50 €/bt
Un nez complexe, une bouche enrobée, fine et ample avec une belle longueur, idéal pour volailles et morilles.

Bourgogne Dom Bouchard Ht. Cotes de Beaune 28,90 €/bt
Belle structure en bouche avec des tannins à affirmer. Structure épurée et agréable.

Les Bulles

Domaine St Romain Blanc de Blanc 11,95 €/bt
Un effervescent tout en fraîcheur, aux bulles fines.

Maison Gruet Buxueil • Brut sélection 23,90 €/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... 34,60 €/bt
L'expression même de la Champagne dans ses bulles, sa couleur or pâle, son élégance et sa bouche tout en finesse.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

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