

Menu Découverte

56.00€/Pers

Cannellonis de courgette et sa rillette de lapin, taboulé de trio de chou-fleur, chips pancetta, émulsion sauge et thym

OU

Filet de rouget mariné, pistou de fenouil, sauce rouille safranée



Rouleau de filet de faisan aux écrevisses, coulis de céleri rave au vin de paille et morilles

OU

Saint-Jacques poêlées, beurre blanc infusé aux poireaux et anguilles fumées, brunoise de panais



Pavé de biche en croûte de pistaches, sauce royale au poivre timut et fèves tonka

OU

Côtes de porcelet, sauce aux pommes et Calvados

OU

Filet de daurade poché, brunoise de légumes et coulis de crustacés



Bûchette vanille et éclats de caramel ou Bûchette au chocolat et biscuit cacao

OU

Mousse chocolat blanc et panna cotta vanille, compotée de fraises, coulis aux fruits rouges



Nos préparations sont cuisinées de manière artisanale, avec des produits de qualité et de première fraîcheur.

Menu Saveurs du Gevrey

39.00€/Pers

Galantine de pintade aux pistaches et abricots confits en habit de lard de dinde, Chutney de pomme granny

OU

Dariole aux 2 saumons, cœur mousse de gambas, beurre blanc infusé au butternut et paprika fumé



Croustillant de paleron de veau, sauce mousseline au jus de veau et romarin

OU

Mijoté de faon à l'Orval et sirop de Liège, champignons bruns de Paris



Bûchette vanille et éclats de caramel ou Bûchette au chocolat et biscuit cacao

OU

Crèmeux caramel, biscuit amande et mousse vanille, crème anglaise au citron vert

A la Carte

POTAGES 50 CL :

Crème de volaille aux fines herbes	5,50 €
Velouté de carottes des sables au lait d'amandes et fruits de la passion	5,95 €
Crème de panais aux truffes	6,50 €
Consommé de crevettes grises à la citronnelle et lait de coco	6,95 €
Potage butternut au foie gras, chantilly noisette et coriandre	6,95 €

ENTRÉES FROIDES :

Galantine de pintade aux pistaches et abricots confits en habit de lard de dinde, Chutney de pomme granny	15,95 €
Pavé de saumon basse température, pickles de légumes, mayonnaise à la moutarde et Xérès	15,95 €
Cannellonis de courgette et sa rillette de lapin, taboulé de trio de chou-fleur, chips pancetta, émulsion sauge et thym	16,95 €
Filet de rouget mariné, pistou de fenouil, sauce rouille safranée	16,95 €
Foie gras de canard maison, chutney et brioche	16,95 €

ENTRÉES CHAUDES :

Dariole aux 2 saumons, cœur mousse de gambas, beurre blanc infusé au butternut et paprika fumé	18,95 €
Rouleau de filet de faisan aux écrevisses, coulis de céleri rave au vin de paille et morilles	18,95 €
Saint-Jacques poêlées, beurre blanc infusé aux poireaux et anguilles fumées, brunoise de panais	19,95 €
Nage de scampi et Saint-Jacques, crème d'échalottes au Sauternes et cerfeuil	19,95 €
Mijoté de ris de veau, jus corsé crémé, infusion gingembre, Xérès et mini pleurotes	19,95 €

PLATS (accompagnements compris)

Côtes de porcelet, sauce aux pommes et Calvados	19,90 €
Croustillant de paleron de veau, sauce mousseline au jus de veau et romarin	21,90 €
Mijoté de faon à l'Orval et sirop de Liège, champignons bruns de Paris	21,90 €
Pavé de biche en croûte de pistaches, sauce royale au poivre timut et fèves tonka	23,90 €
Filet de daurade poché, brunoise de légumes et coulis de crustacés	21,90 €

PLATEAUX PIERRADES ET RACLETTES

PLATEAU PIERRADE (pour 4 pers. min.)

Classique (bœuf, porc, volaille, chipo/hamburgers)	7,50 €/p.
Classique mariné	8,00 €/p.
Royal (classique + agneau + canard)	9,50 €/p.
Royal mariné	10,00 €/p.

PLATEAU PIERRADE - RACLETTE (pour 4 pers. min.)

Classique + fromages	12,00 €/p.
Classique mariné + fromages	12,50 €/p.
Royal + fromages	13,50 €/p.
Royal mariné + fromages	14,00 €/p.

PLATEAU FONDUE (pour 4 pers. min.)

Classique (bœuf, porc, volaille, boulettes)	8,00 €/p.
Royal (classique + agneau + canard)	9,00 €/p.

PLATEAU CHARCUTERIES

> Pour accompagner les raclettes (pour min. 5 pers.)

PLATEAU CHARCUTERIES - FROMAGES

En plat principal	10,00 €/p.
-------------------	------------

PLATEAU APERITIF (Dispo uniquement le mois de décembre)

Plateau Assortiment de boudins de Noël pour 5 pers.	17,50 €
Plateau tapas (saucissons, jambons, fromages, tomates, olives) pour 10 pers.	33,95 €

Sur commande au plus tard > Le lundi 22/12 (Noël)

> Le lundi 29/12 (Nouvel An)

DINDES FARCIES

DINDE CUITE FARCI

(pour min. 6 pers.)	
Aux petits légumes	6,50€/p.
Aux pommes et Calvados	7,00€/p.
Aux morilles	8,00€/p.

ROTI DE DINDE CUIT FARCI

(pour min. 4 pers.)	
Aux petits légumes	7,00€/p.
Aux pommes et Calvados	7,50€/p.
Aux morilles	8,00€/p.

PINTADEAU CUIT FARCI

(pour min. 5 pers.)	
Aux petits légumes	7,00€/p.
Aux pommes et Calvados	7,50€/p.
Aux morilles	8,00€/p.

CHAPON CUIT FARCI

(pour min. 10 pers.)	
Aux petits légumes	12,50€/p.
Aux pommes et Calvados	13,50€/p.
Aux morilles	14,50€/p.

SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES DINDES - PINTADEAUX - CHAPONS

Forestière	1,50€/p.
Aux pommes et Calvados	1,50€/p.
Périgourdine	2,00€/p.

Sur commande au plus tard
> Le mercredi 17/12 (Noël)
> Le mercredi 24/12 (Nouvel An)

INFOS PRATIQUES

Tous les plats sont prévus avec accompagnements :

FÉCULENTS :

- Gratin de pomme de terre
- Mille-feuille de pdt au beurre rôti au four
- Pdt duchesse maître d'hôtel et parmesan

AVEC VIANDES autres que le gibier

Fine tartelette aux légumes d'hiver, dariole au butternut et chicon braisé

AVEC LE GIBIER

Fine tartelette aux légumes d'hiver, dariole au butternut et poire au vin rouge

Les **ENTRÉES FROIDES** et les **DESSERTS** sont dressés sur assiettes que l'on fournit et prêts à être servi.

Les **ENTRÉES CHAUDES** et **PLATS** sont emballés en barquettes allant au four traditionnel.

Les **DESSERTS** proposés dans les menus sont disponibles à la carte au prix de 8,00€/pièce.

Les COMMANDES sont à réserver au plus tard pour

Le mercredi 17 décembre à 17h00 pour le réveillon de Noël

Le mercredi 24 décembre à 17h00 pour le réveillon de Nouvel An

Les commandes sont à emporter
les jours de réveillon entre 14h30 et 17h00.

Le magasin sera spécialement ouvert :

Les lundis 22 et 29 décembre de 9h00 à 19h00.

Les mercredis 24 et 31 décembre de 9h00 à 17h00.

Le magasin sera FERMÉ
les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier

CARTE DE FETES 2025



Passez, toutes et tous,
d'excellentes fêtes
de fin d'année

Les
Savoureux du
Jevnay
Traiteur • Boucherie
by Timy & Ingrid

Suggestions Traiteur