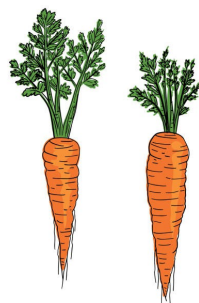
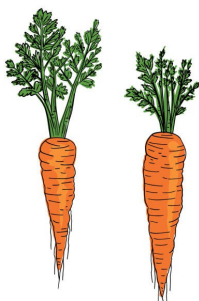


SAVEURS ET TERROIR

pâques 2026



c'est l'heure de l'apéro,,,



pains surprise

rond / 50 pièces // 55,00€

long / 34pièces // 44,00€



pour l'apéritif

Mauricette garnie,,, 2,20 €/pièce

macaron foie gras,,, 5€ la pièce

macaron munster ,, 5€ la pièce

kouglof salé noix lardons,,, 19,50€ /pièce



La cuisine entre en scène

les entrées

- terrinerie de foie gras de canard et magret
condiment exotique-rhum //15,50€
- fraîcheur de gambas avocat pamplemousse
vinaigrette à l'oignon grillé , kouglof //14,50€
- tataki de bœuf (sésame , cajou , ponzu)
houmous petits pois à la menthe //14,50€
- wok d'escargots » tartufatta »
chou chinois , moelle, Arlette sumac //14,50€



les poissons

cromesquis de homard façon tandoori //22,99€
galette de maïs à l'échalote noire

pastilla de daurade « fruits secs, cannelle » //20,99€
jus au citron confit, caponata aubergines

dos de lieu jaune comme un aioli // 18,99€
légumes , œuf dur, cresson



les viandes

millefeuille de filet de bœuf // 22,99€
crêpinette d'épinards , jus lard fumé

la véritable cote de veau viennoise // 25,00€
anchois , citron , olives , nectar de tomates séchées

fricassée de volaille fermière // 20,00€
vin jaune morilles

garniture

pommes dauphines , crumble de légumes

les asperges

tatin de foie gras de canard « pomme asperges » // 15,50€

cappuccino d'asperges , ricotta basilic // 11,50€

croustillant ris de veau asperges porto // 28,00€

carpaccio de truite fumée et asperges comme un vitello // 15,50€



l'agneau

fricassée de ris d'agneau au crémant rosé // 23,50€
garniture primavera ail des ours

épaule d'agneau confite(min 4 pers) // 18,50€
« miel , poivre , moutarde », Soissons au beurre demi-sel

pâté chaud d'agneau façon Rossini // 21,00€
jus aigre doux à la datte , mesclun gourmand

brochette de noisettes d'agneau // 21,00€
« romarin sauge », vierge de truffes , tian de légumes



les fromages _____

plateau de fromages à composer vous même selon vos envies
(confiture , fruits secs)

les desserts et glaces _____

« chez Christian Strasbourg »

bac de glace en 1litre,,,,
dessert sur mesure ,,,,



possibilité de pains _____

baguette campagne
baguette céréales
pain épeautre courge
pain céréales



a commander _____

saumon fumé label rouge écossé

saumon gravlax label rouge écossé

asperges

agneau de sisteron



Les infos,,,,,



pour retirer votre commande

horaires d'ouverture 8h -19h non stop tout les jours



par téléphone

tel : 06 50 20 28 27
tel : 07 61 39 80 85

par mail :

laurentbessard@hotmail.fr
myriampichard@hotmail.fr

site internet / [http://www,saveur-et-terroir68,fr](http://www.saveur-et-terroir68.fr)

pour les commandes prévoir 48h à l'avance