



Menu 38,00 €

Amuse bouche (3/pers) ~ maison En option +5,00€

Mini hot dog « Maison » | Mousse betteraves et basilic « Maison » | Mini quiche au chèvre et chorizo « Maison »

[Voir Carte Apéritif, vin d'honneur](#)

Entrée ~ maison (A choisir)

Mille feuille Savoyard (mousse au reblochon, pomme de terre, jambon Serrano) « maison » |

Brioche feuilletée de la mer (petits légumes de notre potager BIO, fruits de mer) « maison » |

Saumon fumé ' au pin et romarin des Pinèdes et ses accompagnements « maison »

Plat ~ maison (A choisir)

Suprême de pintade à la crème de porto ou vallée d'Auge « maison » |

Filet mignon de porc sauce aux épices légères ou champignons des sous bois « maison » |

Dos de cabillaud ou queue de lotte crème de champagne « maison »

Trilogie de fromage et sa salade du potager

Dessert ~ maison

Gâteaux au choix 5,50€/pers | Pièce montée « Maison » Ou Wedding cake sans pâte à sucre (6,50€/pers)

Pyramide de macarons (3€ /pers)|ou ou buffet de desserts 7,50€ | Cake design, Number cake ...

→ [voir carte des desserts](#)

Menu Enfant ~ maison

BOX ENFANT (burger maison ou nuggets + frites maison + box + jouet) 12€

Toutes nos réalisations sont fabriquées maison et locales, nous travaillons nos propres fruits et légumes BIO en saison. Nos pâtisseries sont désucriées sûr mesure.

Demander tarifs si présence chef, serveurur (un minimum de convives sera demandé)



Menu 41,00 €

Apéritif, vin d'honneur ~ maison (A choisir)

[Voir Carte Apéritif, vin d'honneur](#)

Entrée ~ maison (A choisir)

Saumon fumé au pin et romarin des pinèdes et ses accompagnements « maison » |

Terrine de foie gras aux épices légères « maison » | cassolette de lotte crème de champagne « maison »

Mille feuille de chèvre, crème et tomate confite « maison » | Brioche feuilletée au poisson et fruits de mer
« maison » |

Plat ~ maison (A choisir)

Noix de Veau sauce aux épices légères ou crème de porto « maison » | Magret de canard sauce Rossini « maison »
| Suprême de pintade à la crème de porto « maison »

Garnitures ~ maison

Gratin dauphinois ou soufflé de pomme de terre & tomate farcie aux champignons forestiers « maison »

Fromage

Salade fromagère « maison » | brie farci aux noix et fines herbes Ou plateau de fromages

Dessert ~ maison

Gâteaux au choix 5,50€/pers | Pièce montée « Maison » Ou Wedding cake sans pâte à sucre (6,50€/pers)

PYRAMIDES DE MACARONS (3€ /pers) | ou buffet de desserts 7,50€

→ [voir carte des desserts](#)

Menu Enfant ~ maison

BOX ENFANT (burger maison ou nuggets + frites maison + box + jouet) 12€



Toutes nos réalisations sont fabriquées maison et locales, nous travaillons nos propres fruits et légumes

BIO en saison. Nos pâtisseries sont désucriées sûr mesure.

Menu complet avec dessert 53,00 €

Apéritif, vin d'honneur ~ maison (A choisir)

Voir Carte Apéritif, vin d'honneur

Première Entrée ~ maison

Terrine de foie gras aux épices légères « maison »

Deuxième Entrée ~ maison

Dôme de saumon fumé farci aux petits légumes crème de ciboulette « maison »

ou Brioche feuilletée au poisson et fruits de mer « maison » (entrée chaude)

Crou Normand ou *Sorbet Melon et Grand Marnier*

Plat ~ maison

Tournedos de volaille farci sauce Rossini (foie gras) « maison » et ses garnitures

ou

Dos de cabillaud ou lotte à la crème de champagne « maison » et ses garnitures

ou

Filet de Faisan farci Ou noix de veau aux champignons de sous bois ou marron

Fromage

Trilogie de fromages Ou plateau de fromages

Dessert ~ maison

Wedding Cake à la Française sans pâte à sucre (2 parfums au choix) « maison » OU pièce montée

Ou Buffet de desserts Ou 2 gâteaux au choix En option: Pyramide de macarons (3€ /pers)

→ voir carte des desserts

Menu enfant

BOX ENFANT (burger maison ou nuggets + frites maison + box + jouet) 12€

Toutes nos réalisations sont fabriquées maison et locales, nous travaillons nos propres fruits et légumes BIO en saison. Nos pâtisseries sont désucriées sûr mesure.



Menu Végétarien 38,00 €

(Entrée, Sorbet, Plat, fromage)

Entrée ~ maison

Aumônière d'aubergine farcie aux champignons et courgettes, crème aux épices « maison »

Ou

Mile feuille d'asperge verte, crème aux poivrons « maison »

Sorbet melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Polenta crémeuse, carotte confite, pousse de soja et tartelette d'asperges « maison »

Ou

Tourte aux champignons des sous-bois, mousseline de carotte au cumin crème à l'ail et au persil « maison »

Fromage

Salade fromagère (trio de fromages camembert, tome de Savoie, Reblochon) et salade verte Ou

Salade verte et croustillant au Reblochon « maison » Ou plateau de fromages

Desserts ~ maison 6,50 €/pers

Pièce montée en choux (3 choux/pers) « maison »

Ou

Wedding cake à la Française (2 parfums au choix)

→ [voir carte des desserts](#)

Toutes nos réalisations sont fabriquées maison et locales, nous travaillons nos propres fruits et légumes BIO en saison. Nos pâtisseries sont désucriées sûr mesure.



Menu Végan ~ maison

Si vous souhaitez un menu Végan, merci de nous envoyer un mail : contact@delice-savoyard.com

Menu élaboré 48,00 €

(2 entrées, Sorbet, Plat, fromage et café)

Entrée ~ maison

Terrine de foie gras aux épices légères et ses condiments « maison »

Deuxième Entrée ~ maison

Noix de saint jacques aux épices et magret de canard mariné à l'orange sur un crémeux de potiron de notre potager « maison »

Sorbet melon et Grand Marnier

Plat ~ maison

Noix de veau aux châtaignes de notre Verger « maison »

Sauce au choix : aux airelles sauvages | Porto et châtaignes de notre Verger | Forestière

Fromage

Aumônière chaude au Reblochon accompagnée de sa salade

Café

Desserts ~ maison 6,50 €/pers

Pièce montée en choux (3 choux/pers) « maison »

Ou

Wedding cake à la Française (2 parfums au choix)

→ **voir carte des desserts**

Le vrai Fait Maison (Avec légumes Bio de notre propre potager)

Menu enfant

BOX ENFANT (burger maison ou nuggets + frites maison + box + jouet) 12€

Demander tarifs si présence chef, serveur (un minimum de convives sera demandé)

