

Menu des Gourmands

Mises en bouche (réductions chaudes)

★
Tarte fine de noix de St Jacques
aux poireaux

★
Suprême de pintade aux giroles
Dariole de butternut

22.90€

Menu des Enfants

Ourson (feuilleté jambon fromage)

★
Cordon bleu au comté
Pommes dauphines

★
La Surprise du chef

12.00€

Menu des Plaisirs

Trio de mises en bouche
(Blini blé noir mangue foie gras,
cake au lard, bleu et noix,
croque d'aubergine et saumon fumé)

★
Pressé de foie gras
aux fruits secs

★
Pavé de bar grillé sur peau
Écrasé de pommes de terre
à la truffe,
julienne de carottes

32.90€

★
*Aucun changement ne sera effectué
sur les garnitures et les menus.
Merci de votre compréhension*

Les Saveurs Paysannes

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

CARTE DES FÊTES

★
Horaires d'ouverture des magasins :
Du mardi au samedi
9h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00
Fermeture le dimanche, lundi et jeudi

saveurspaysannes.com

34 rue de Quimperlé
29310 QUERRIEN
02 98 71 34 73

1 rue Jules Guesde
56600 LANESTER
02 97 89 34 47

Afin de limiter les erreurs en cuisine, nous vous remercions de choisir une composition identique pour vos menus. Merci de votre compréhension.

Afin d'être mieux servi, merci de bien vouloir passer vos commandes au plus tard :

MERCREDI 18 DÉCEMBRE POUR LE RÉVEILLON DE NOËL

JEUDI 26 DÉCEMBRE POUR LA SAINT-SYLVESTRE

Ouvert à Querrien et Lanester :

Le lundi 23 décembre 9h00-12h30 et 15h00-18h00

Le mardi 24 décembre 9h00 - 18h00

Le mardi 31 décembre 9h00 - 16h00

★
TOUTE L'ÉQUIPE DES SAVEURS PAYSANNES VOUS SOUHAITE
DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
ET VOUS REMERCIE DE VOTRE CONFIANCE

. BLOAVEZH MAT !

Retrouvez-nous tout au long de l'année pour tous vos repas de famille,
anniversaire, baptême et occasions diverses

LES APÉRITIFS

Pain surprise (charcuterie, mixte, poisson)	34.00€
Petit four (à réchauffer)	0.85€
Brochette saucisserie cocktail	1.30€
Trio de lichouseries (Blini blé noir mangue foie gras, cake au lard, bleu et noix, croque d'aubergine et saumon fumé)	5.30€

LES ENTRÉES FROIDES

Coquille de crabe ou saumon	3.90€
Entremets de saumon fumé maison	6.10€
Entremets de foie gras, pain d'épices, chutney de fruits exotiques	8.50€
Duo de saumons (gravlax et fumé)	9.50€
Assiette de foie gras, pain épicié, chutney de figues	13.00€

LES ENTRÉES CHAUDES ★

Coquille St-Jacques maison	5.85€
Cassolette de St-Jacques aux petits légumes	6.20€
Noix de St Jacques en coquille au beurre de sarrasin	6.40€
Délice de brick foie gras sur lit de pommes caramélisées	6.40€
Tarte fine de St Jacques aux notes acidulées	6.40€
Cocotte de saumon et gambas parfumée aux agrumes	7.40€

LES POISSONS accompagnés de tagliatelles de blé noir

Dos de cabillaud à l'espagnol	9.20€
Filet de bar au beurre nantais	9.80€
Filet de St-Pierre, sauce beurre blanc citronné	9.80€
Tournedos de lotte au combava	12.00€

LES PLATS CHAUDS accompagnés d'une garniture

Cuissot de porc braisé, sauce forestière / gratin dauphinois	6.20€
Magret de canard, sauce Sichuan / mousseline de butternut	8.50€
Mignon de porc, saveurs du verger / mousseline de butternut	9.00€
Filet de pintade, saveurs des bois / pommes de terre grenaille	9.20€
Ballotine de pintade au foie gras / écrasé de pommes de terre	9.60€
Pavé de cerf, sauce grand veneur / flan de céleri pommes	9.60€
Pièce du boucher Rossini, sauce poivre / gratin dauphinois	14.50€

Les végétariens Risotto champignons / parmesan	4.80€
Crème brûlée de potimarron	4.50€
Écrasé de pommes de terre à la truffe et julienne de carottes	4.50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille, miel, romarin	2.40€
Gratin dauphinois	2.40€
Ecrasé de pommes de terre forestier	2.40€
Mousseline de butternut	2.40€

EN MAGASIN

Foie gras maison	120.00€/Kg
Galantines, terrines de poisson, saumon fumé maison	
Entremets de saumon fumé, saumon gravlax	
Boudin blanc nature, au foie gras	

LA CAVE Large choix de vins, direct producteur ou cave, agriculture biodynamique ou non.
N'hésitez pas à nous demander pour les accords avec vos plats.

Nous vous proposons également : poulet, pintade, poularde, chapon, dinde, pigeon et oie, provenant de la ferme de M. BIDAN à Priziac (56) et des Fermiers landais (40) nourris sans antibiotiques, sans activateurs de croissance et sans OGM.