

## *Venez découvrir :*

- *Nos volailles fermières festives  
(cruées, cuites et/ou farcies)*
- *Notre gamme d'amuse bouches*
- *Nos charcuteries maison  
et viandes de notre région*

Pour toutes  
vos commandes  
festives  
Nous vous  
recommandons  
de passer  
vos commandes  
au moins 5 jours  
avant l'enlèvement



*Tout au long de l'année  
pour vos manifestations...  
une seule adresse !*

7 rue Raymond Poincaré  
55300 Sampigny

**Tél : 03 29 90 04 34**

**Port. : 06 09 62 49 86**

**emoriot@yahoo.fr**

**aux-saveurs-meusiennes.fr**

magasin ouvert

les vendredis et samedis de 9h à 12h45  
et de 14h30 à 19h30

les dimanches de 10h à 12h30  
du 1er avril au 31 octobre

**L'assurance du fait maison**

*Toute notre équipe  
vous souhaite d'heureuses  
fêtes de fin d'année*

Synap6



*Notre équipe  
à votre service  
pour vos fêtes  
de fin d'année*

**2016/2017**

## Entrées froides

Foie gras mi cuit maison .....	108,00 €/kg
Foie gras mi-cuit maison cœur de figues et chutney de figues .....	120,00€/kg
Darne de Saumon Bellevue en coquilles .....	7,50€/part
Saumon fumé ficelle maison et blinis .....	6,50 €/part
Saumon fumé ficelle maison .....	62,00 €/kg
Entremet de saumon fumé et mousse de fromage frais aux herbes .....	8,50€/part
Présentation de charcuteries maison (Fuseau Lorrain fumé et non fumé, richelieu de marcassin, terrine de lapin)	8,50€/part
Demi-langouste et sa garniture à la parisienne .....	18,00€/part
Assiette gourmande : foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé .....	8,80€/part
Richelieu de Marcassin au vin des Côtes de Meuse .....	5,50€/part

## Entrées chaudes

Cassolette de Saint-Jacques et chorizo et son croustillant .....	9,50 €/part
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne .....	7,80€/part
Profiteroles d'escargots au brie de Meuse .....	7,20 €/part
Vol au vent de Ris de veau .....	7,50 €/part
Tourte aux Cuisses de Grenouilles et Ris de veau .....	18.80 €/6pers
Escargots de Bourgogne au beurre des Charentes (AOC) .....	7,00 €/part
Cassolette de grenouilles aux girolles .....	8,50 €/part

## Poissons

Filet de St-Pierre au beurre blanc et crumble de fromage frais .....	12,00 €/part
Truite à la crème de Brie de Meaux .....	8,00 €/part
Cocotte de Lotte à l'Armoricaine .....	9,20 €/part
Filet de Sandre au vin des côtes de Meuse et son chou farci de St-Jacques .....	8,90 €/part
Feuilleté de lieu aux petits légumes .....	7,30 €/part

*Nos poissons sont accompagnés d'une garniture de légumes*

## Viandes

Dodine de Poulet aux écrevisses .....	10.80€/part
Filet de bœuf Rossini .....	18.00€/part
Filet de Veau aux Morilles .....	14.30 €/part
Feuilleté de Filet mignon et foie gras aux champignons .....	12.40 €/part
Cuisse de chapon à la Normandie .....	12.00 €/part
Cuisse de poulet fermier farcie aux Ris de Veau et jus de truffes .....	13.30 €/part

*Nos viandes sont accompagnées d'une garniture de légumes*

## Dessert

Bûche aux Saveurs Meusiennes .....	17.50 €/6pers
------------------------------------	---------------

(mousse mirabelle et chocolat et son croustillant)

## Nouveau

Bûche rayon de soleil .....	17.50 €/6pers
-----------------------------	---------------

(Mousse Mascarpone à l'orange et citron, biscuit amande)

### Menu de Fêtes à 20 €/pers

Assortiment de charcuteries fines

•  
Feuilleté de fruits de mer

•  
Suprême de Pintadeau farci à l'ancienne

•  
Farandole de légumes

### Menu Prestige à 34 €/pers

Foie gras mi-cuit maison au cœur de figues  
et petit pain abricot

•  
Filet de St-Pierre au beurre blanc  
et crumble de fromage frais

•  
Cuisse de chapon à la Normandie

•  
Farandole de légumes