

Oenez découvrir :

- Nos volailles fermières festives (crues, cuites et/ou farcies)
- Notre gamme d'amuse bouche
- Nos charcuteries et viandes de notre région





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

aux-saveurs-meusiennes.fr

magasin ouvert
es vendredis et samedis de 9h à 12h45
et de 14h30 à 19h30
les dimanches de 10h à 12h30
(du 1er avril au 30 novembre)

L'assurance du fait maison

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



Motre équipe à votre service pour vos fêtes de fin d'année 2015





Entrées froides

Foie gras mi cuit maison	98,00 €/kg
Marbré de Foie gras au jambon Serrano et sa confiture de rata	
Coquille de saumon Bellevue	6,80€/part
Trilogie de saumons (rillette de saumon, aspic de saumon et crevette, saum	
Terrine de Rouget	
Richelieu de Chevreuil aux Pistaches et sa poire au vin	5,20€/part

Entrées chaudes

Croustillant de Saint-Jacquesaux poires épicées	.6,50 €/part
Cassolette d'Ecrevisses et homard au safran et son croustillant	9.10€/part
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	7.00€/part
Escargots de Bourgogne au beurre des Charentes	.7,00 €/part
Vol au vent de Ris de veau	.6,50 €/part
Feuilleté d'Escargots de Bourgogneau râpé de céleri	. <i>5,20 €/part</i>
Tourte aux Cuisses de Grenouilles1	8.50€/4pers

Poissons

Turban de sole sauce champagne	8,80 €/part
Cassolette de lotte à l'Armoricaine	<i>8,80</i> €/part
Dos de cabillaud aux petits légumes	7,50 €/part
Cocotte de Saumon	8,50 €/part

Viandes

Filet de bœuf aux morilles	.16.20€/part
Croustillant de Filet mignonà la Coriandre	.10.30€/part
Caille farcie au foie gras	.12.10€/part
Chapon fermier à la Normande	.12.20€/part
Fondant de poulet fermier à la Lorraine	<i>8.80</i> €/part
Filet de Veau aux girolles	.11.80€/part

Mouveau

Bûche aux Saveurs Meusiennes16.80€/6pers (mousse mirabelle, mirabelle confite et son croustillant)

Meviu de Fêtes à 19.80 €/part

Richelieu de Chevreuil aux pistaches et sa poire au vin

Feuilleté de fruits de mer

Fondant de poulet fermier à la lorraine

Farandole de légumes

Menu Prestige à 32.80 €/part

Marbré de foie gras au jambon Serrano et sa confiture de ratatouille

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne

Filet de Bœuf aux morilles

Farandole de légumes

