

Nous vous  
conseillons  
de passer  
vos commandes  
festives avant  
le 15/12

# Aux Saveurs Meusiennes

*Pendant les fêtes le magasin  
sera ouvert uniquement  
pour le retrait des commandes :*  
Le 24/12 de 8h à 16h  
Le 25/12 de 9h à 12h

*Notre magasin sera fermé à partir du 25/12 après-midi  
jusqu'au 2 janvier inclus*

*Vu le contexte économique nos stocks sont limités*

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**

*L'assurance  
du fait maison*

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

COMIDOFIS - NANCY



# Aux Saveurs Meusiennes

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

# 2022 / 2023

## Amuse bouches

|  |             |
|--|-------------|
| Assortiment de 3 amuse bouches                     | 6,00€ /part |
| • P'ti lorrain (pain bretzel, fuseau fumé)         |             |
| • Verrine fromagère chorizo                        |             |
| • Entremet saumon                                  |             |
| Pain surprise multicolore                          | 35€ /8 pers |
| (Saumon fumé, foie gras, jambon de Serrano, comté) |             |

## Entrées froides

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| ½ langouste bellevue            | 20,00€ /part |
| Darne de saumon aux crevettes   | 11,30€ /part |
| Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest | 120€/Kg      |
| Saumon fumé maison              | 68€/Kg       |
| Saumon gravelax aux agrumes     | 68€/Kg       |

## Entrées chaudes

|  |                |
|--|----------------|
| 12 Escargots de Bourgogne<br>au beurre des Charentes (AOC) | 8,00€ /part    |
| Tourte aux Cuisses de Grenouilles et Ris de veau           | 25€/5 à 6 pers |
| Bouchée de Ris de veau                                     | 8,80€ /part    |
| Coquille Saint-Jacques à la normande                       | 9,80€ /part    |
| Gratin de fruits de mer                                    | 7,00€ /part    |

## Poissons

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| Cocotte de joue de Lotte         | 14,80€ /part |
| Timbale de sole et Saint-Jacques | 14,80€ /part |
| Dos de cabillaud aux crevettes   | 12,80€ /part |

*Nos poissons sont accompagnés d'un risotto*

## Viandes

|  |              |
|--|--------------|
| Filet mignon à la Lorraine (farce fine et mirabelle) | 14,00€ /part |
| Quasi de Veau basse température aux morilles         | 17,00€ /part |
| Suprême de volaille aux petits légumes               | 14,00€ /part |
| Tournedos Rossini                                    | 20,00€ /part |
| Cocotte de joue de bœuf au pain d'épices             | 14,00€ /part |
| Chapon à la Normande                                 | 16,00€ /part |

*Nos viandes sont accompagnées d'un soufflé de pomme de terre*

## Desserts

|   |               |
|---|---------------|
| Bûche Lorraine<br>(mirabelle, biscuit madeleine, mousse chocolat) | 20,00€ /6pers |
|---|---------------|

### Menu Tradition à 28 €/pers

Assortiment  
d'amuse bouches

•  
Foie gras mi-cuit  
IGP Sud-Ouest

•  
Gratin de fruits de mer

•  
Rôti de veau aux giroles

•  
Soufflé de pomme de terre