

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 approvisionnements sont compliqués.*

*Passez vos commandes impérativement avant le 15/12.*

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



# Aux Saveurs Meusiennes

Notre équipe  
à votre service  
pour vos fêtes de Noël

# 2023

## Amuse bouches

- Assortiment de 3 amuse bouches .....6,00€ /part
- Pain bagna saumon fumé œuf de caille
  - Verrine panna cotta butternut et jambon de serrano
  - Burger de foie gras figue
- Pain surprise multicolore .....35€ /8 pers  
(Saumon fumé, foie gras, jambon, comté)

## Entrées froides

- ½ langouste bellevue .....17,00€ /part
- Richelieu de pintade au foie gras .....22,00€ /Kg
- Sphère de saumon aux petits légumes .....8,20€ /part
- Foie gras mi-cuit IGP Sud-Ouest .....120€ /Kg
- Saumon fumé maison .....68€ /Kg
- Gravelax de saumon aux agrumes .....68€ /Kg

## Entrées chaudes

- 12 Escargots de Bourgogne  
au beurre des Charentes .....8,50€ /part
- Tourte aux Cuisses de Grenouilles et Ris de veau .....30€ / 6 pers
- Bouchée de Ris de veau .....8,80€ /part
- Coquille Saint-Jacques à la normande .....8,80€ /part
- Cassolette de fruits de mer .....7,00€ /part
- Koulibiac de saumon et beurre blanc citronné .....30,00€ / 5 pers

## Poissons

- Bar aux herbes .....14,80€ /part
- Timbale de sole et Saint-Jacques .....14,80€ /part
- Cocotte de Dos de cabillaud à la dieppoise .....12,80€ /part

*Nos poissons sont accompagnés d'un risotto*

## Viandes

- Chapon à la normande .....15,80€ /part
- Cuisse de canette à la bourguignonne .....14,80€ /part
- Bœuf en 2 cuissons sauce foie gras .....17,80€ /part
- Quasi de veau aux morilles .....16,80€ /part
- Filet mignon à la forestière .....14,80€ /part

*Nos viandes sont accompagnées d'un gratin lorrain*

## Desserts

- Bûche passion coco  
(Biscuit, noix coco, mousse fruits de la passion et noix de coco) .....20,00€ /6 pers
- Bûche choco mandarine  
(Biscuit madeleine, mousse chocolat et mandarine) .....20,00€ /6 pers

### Menu Tradition à 32 € /pers

- Assortiment d'amuse bouches
- Assiettes terre et mer (Saumon fumé / foie gras)
- Chapon à la Normande
- Entremet chocolat mandarine