

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

# Aux Saveurs Meusiennes

Pendant les fêtes le magasin  
sera ouvert uniquement  
pour le retrait des commandes :

Le 24/12 de 9h à 16h  
Le 25/12 de 10h à 12h

Notre magasin sera fermé à partir du 25/12 après-midi

7 rue Raymond Poincaré  
55300 Sargigny

Tél. : 03 29 90 04 34

Port. : 06 09 62 49 86

[contact@aux-saveurs-meusiennes.fr](mailto:contact@aux-saveurs-meusiennes.fr)

[aux-saveurs-meusiennes.fr](http://aux-saveurs-meusiennes.fr)

L'assurance  
du fait maison

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



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

2025

## Amuse bouches

Assortiment de 3 amuse bouches ..... 8 €/part

- Financier mousse de foie gras fumé
- Blinis mousse de räifort saumon gravlax
- Verrine butternut agrumes et gambas

Pain surprise multicolore ..... 50 €/10 pers

(Saumon fumé, foie gras, crème de brie truffé)

## Entrées froides

Saumon fumé maison ..... 70 €/Kg  
(à l'assiette avec présentation 8 €/part)

Foie gras mi-cuit Sud-Ouest ..... 120 €/Kg  
(à l'assiette avec présentation compotée de figues 10 €/part)

Richelieu de volaille fermière foie gras et ris de veau ..... 68 €/Kg  
(à l'assiette avec pickles de légumes 8 €/part)

Opéra du sud ouest ..... 7,50 €/part  
(Biscuit, mousse et foie gras mi-cuit, gelée jambon de Bayonne et poivrons)

Saumon aux petits légumes, salade méli mélo ..... 8,00 €/part

Assiette terre et mer (saumon et foie gras) ..... 14,00 €/part

## Entrées chaudes

12 Escargots de Bourgogne  
au beurre des Charentes (AOP) ..... 9,00 €/part

Vol-au-vent de Ris de veau ..... 9,00 €/part

Coquille Saint-Jacques à la Normande ..... 9,00 €/part

Cassolette de grenouilles en persillade et croustillant ..... 9,00 €/part

Pithiviers de volaille aux citrons confits ..... 5,00 €/part

## Poissons

Dos de cabillaud aux noix de pétoncles ..... 18,00 €/part

Dariole de filet de sole aux crevettes ..... 18,00 €/part

*Nos poissons sont accompagnés d'un risotto de riz noir de Camargue*

## Viandes

Pavé de Veau aux morilles ..... 20,00 €/part

Filet de boeuf Rossini ..... 22,00 €/part

Médaillon de Chapon à la forestière ..... 18,00 €/part

Suprême de volaille à la Lorraine ..... 14,00 €/part

Filet mignon farci aux trompettes de la mort ..... 14,00 €/part

*Nos viandes sont accompagnées d'un flan de petits légumes et brochette de ratte*

## Desserts

Bûche des îles  
(vanille intense, crémeux passion sur biscuit coco) ..... 25,00 €/6pers

Nouveau bûche glacée : Bûche Vacherin  
(glace vanille framboise et meringue) ..... 25,00 €/6pers