



REPAS CHAUDS 2022

AUX SAVEURS D'ARDENNES

08000 LA FRANCHEVILLE

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

auxsaveursdardennes@orange.fr

auxsaveursdardennes.com

Nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, aux particuliers comme aux entreprises, avec ou sans prestation de service. Exposez-nous vos projets et nous vous guiderons dans votre choix. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillerons pour la réussite de votre réception, selon vos envies et votre budget. Confiez-nous l'organisation de vos événements. Quel que soit le lieu, et le nombre de convives, nous nous adapterons.

Vous trouverez dans ce document, différentes idées de ce que nous pouvons vous présenter. Elles ne sont pas accompagnées de tarifs, car elles sont parfois emportées par le client en livraison chaude ou froide ou servies par notre personnel dans les lieux que vous nous aurez indiqués.

Exemples d'entrées froides :

Salade Ardennaise.

Salade Landaise.

Salade Mont Saint Michel.

Saumon Bellevue.

Cœur de Jambon sec « Saveurs d'Ardenne » et ses noisettes de melon au ratafia.

Ficelle de saumon fumé à la chair de crabe et ses garnitures fraîches.

Foie gras de canard du Périgord sur pain brioché et sa gelée de groseilles.

Salade de St Jacques aux mangues sur lit de jeunes pousses.

Salade Périgourdine et son mesclun.

Foie gras de canard du Périgord, pain d'épices tiède au miel et son coulis de fruits rouges.

Carpaccio de saumon, terrine de St Jacques au muscadet, bouquet de crevettes, mesclun.

Exemples d'entrées chaudes :

Feuilleté de St Jacques au sancerre.

Suprême de loup au champagne.

Cœur de jambon braisé au porto

Feuilleté de filet de sole sur lit de poireau.

Briochnon de volaille à la Rethéloise.

Pavé de saumon à l'oseille.

Suprême de saumon au beurre blanc.

Jambon braisé au Madère.

Cassolette de St Jacques et sa fondue de poireaux.

Cassolette de Saumon et sa julienne de légumes.

Cassolette d'escargots au riesling.

Coquille St Jacques à la Normande.

Briochnon d'escargots de Bourgogne au beurre d'hôtel.

Exemples de Plats Chauds :

Magret de canard au vinaigre de framboise.
Magret de canard à la crème de mûres sauvages.
Noix de veau de lait, farandole de champignons des bois
Dinde rouge aux cèpes
Gigollette de canard au poivre vert.
Suprême de Pintade au ratafia
Filet de Bœuf aux Girolles.
Filet de Bœuf en croûte.
Filet mignon de porc à la forestière.
Mijoté de marcassin aux quetsches.
Pavé d'Autruche braisé à la forestière.
Sauté de Biche Grand Veneur.
Sauté de Biche aux mirabelles.

Pavé de saumon, sauce au beurre blanc
Filet de Sandre vin blanc échalotes
Filet de lotte sauce américaine

Tous nos plats chauds sont accompagnés de différentes garnitures selon les saisons : gratin de pommes de terre, flan de légumes brocolis carotte, purée de céleri, poêlée d'antan, purée de carotte, pommes de terre grenailles, haricots verts au lard, etc.
Le choix des sauces peut s'attribuer à chacune des viandes.

Fromages :

Brochette de fromages, trio de salade verte.
Assiette de Brie de Meaux, trio de salade verte.
Buffet de fromages, trio de salade verte.
Salade de chèvre chaude, trio de salade verte.

Exemples de desserts :

Coupe glacée au pain d'épices et ses quartiers de pêches poêlées à la cassonade.
Croquantine aux trois chocolats, éventail de poire au sirop, crème anglaise.
Gâteau maison (voir catalogue, parfum à définir)
Coupe glacée aux fruits de saison.
Assiette gourmande.
Fontaine à chocolat et ses brochettes de fruits frais (unique dans les Ardennes)
Pièce montée avec ou sans nougatine.

Nos prestations peuvent être fournies clefs en main, avec service, avec boissons, avec mise en place de la table, avec décorations, et location de vaisselle.

PERSONNEL de SERVICE :

nous consulter

LOCATION de VAISSELLE et MATERIELS :

nous consulter

LIVRAISON : en véhicule frigorifique

nous consulter

Pour de plus amples renseignements, contactez le service traiteur au :
Tel : 03.51.25.19.19 (ligne directe) ou le 03.24.57.63.99 ou par Email :
traiteur@saveursdardennes.com