

MENU *Chloé*

16[€]₉₀

4 réductions chaudes

•
Coquille à la bretonne

•
Cuisse de canard confite sauce aux truffes

•
Mille feuilles de pommes de terre

MENU *Elise*

22[€]₉₀

4 réductions chaudes

•
Foie gras « maison »

•
Brochette de gambas

•
Tournedos de filet mignon forestier

•
Crumble de poireaux et carottes jaunes

•
Pommes de terre grenaille

MENU *Jérémie*

26[€]₉₀

4 réductions chaudes

•
Foie gras « maison »

•
Brochette de Saint Jacques

•
Tournedos de chapon et foie gras sauce de Noël

•
Gratin dauphinois

•
Poêlée de champignons

Pensez à passer vos commandes avant :

le 20 décembre pour Noël
et le 27 décembre pour le Nouvel An.

Nous vous proposons une dégustation de nos
produits le vendredi 1 décembre de 17 h 00 à 20 h 00.
Remise spéciale de 5 % pour toute commande passée
lors de cette animation.



*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes
de fin d'année
2017 !*

www.lessaveursdeporsantrez.fr

Tél. : 02 98 88 00 98

22 rue de pors an trez
29600 Saint Martin des Champs



2017

MENU *Festif*

LES SAVEURS DE
PORS AN TREZ

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 98 88 00 98



Les idées apéritives

• Toast au pain d'épice et au foie gras mangue	1,30€/pièce
• Burger à la figue et au foie gras	1,70€/pièce
• Mini brioche au thon	1,10€/pièce
• Navette à la mousse de canard	1,10€/pièce
• Verrine de saumon fumé, saumon frais à la crème de vodka.....	2,20€/pièce
• Toast à la truite fumée	0,90€/pièce
• Toast de terrine de poisson.....	0,80€/pièce
• Réductions chaudes (cannelé, quiche...)	0,70€/pièce
• Pain surprise rubik's cube (60 pièces)	33,00€/pièce
• Plateau de toasts (12 pièces)	11,00€/plateau

La farandole des entrées

LES ENTRÉES FROIDES

• Coquille de saumon	3,60€/pièce
• Coquille de crabe	3,60€/pièce
• Saumon farci aux petits légumes.....	24,90€/kg
• Terrine de St Jacques au fenouil confit.....	28,90€/kg
• Gambas à la mexicaine	50,00€/kg
• Saumon fumé « maison ».....	65,00€/kg
• Langouste bellevue	selon cours
• Escargots de Bourgogne	7,50€/la douzaine
• Ecrevisses à l'ail.....	51,90€/kg

LES ENTRÉES CHAUDES

• Coquille à la bretonne.....	4,30€/pièce
• Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	6,70€/pièce
• Bouchée au ris de veau	7,50€/pièce
• Feuilleté Saint Jacques aux petits légumes	6,20€/pièce
• Crumble de Saint Jacques à la crevette et aux petits légumes	6,90€/pièce
• Bouchée à la reine	3,20€/pièce
• Demi langouste thermidor.....	selon cours

La charcuterie festive

• Boudin blanc «maison»	18,90€/kg
• Boudin blanc truffé 3 %.....	42,90€/kg
• Boudin blanc à la poire et foie gras.....	25,90€/kg
• Galantine de canard à l'orange	28,90€/kg
• Galantine de pintade griottes.....	28,90€/kg
• Galantine de cerf forestier	28,90€/kg
• Pâté en croûte de canard forestier	23,90€/kg
• Terrine de boudin blanc mosaïque.....	28,90€/kg
• Terrine de sanglier aux marrons.....	23,90€/kg
• Saucisson de canard au foie gras	51,90€/kg
• Pressé de pigeonneaux aux morilles et vin jaune	35,90€/kg

Les foies gras

• Foie gras de canard « maison »	15,90€/les100gr
• Douceur de canard au foie gras et à la crème de morilles	6,50€/pièce
• Opéra de foie gras aux figues.....	6,50€/pièce
• Délice de foie gras mangue poêlée	6,50€/pièce

Les accompagnements

• Mille feuilles de pommes de terre.....	2,00€/la part
• Pommes de terre grenaille.....	2,00€/la part
• Gratin dauphinois	2,20€/la part
• Crumble de poireaux et carottes jaunes	2,00€/la part
• Poêlée de champignons.....	2,00€/la part
• Poêlée du Léon	1,80€/la part
• Pommes dauphines.....	2,00€/la part

Pour le prêt de cassolette ou autre plat,
une consigne vous sera demandée

Les plats cuisinés

• Filet de Saint Pierre sauce hollandaise	7,90€/la part
• Lotte à l'armoricaine	8,00€/la part
• Filet de sole en carta fata.....	7,70€/la part
• Magret de canard à l'orange.....	7,00€/la part
• Cuisse de canard confite sauce aux truffes.....	6,80€/la part
• Tournedos de chapon sauce de Noël (miel et épices de Noël)	8,00€/la part
• Chevreuil sauce grand veneur	7,20€/la part
• Aiguillette de volaille au cidre	5,40€/la part
• Tournedos de filet mignon forestier	7,10€/la part

Les viandes et volailles

LES GIBIERS ET VIANDES FESTIVES

• Filet de boeuf	38,90€/kg
• Rosbeef	20,90€/kg
• Rôti de veau	21,90€/kg
• Rôti de veau orloff.....	21,90€/kg
• Filet mignon	17,90€/kg
• Tournedos de filet mignon aux fruits secs	17,90€/kg
• Magret de canard	22,90€/kg
• Caille avec tête.....	15,20€/kg
• Pigeon tradition	22,80€/kg

LES VOLAILLES FESTIVES

• Chapon fermier d'Antan Label rouge.....	17,80€/kg
• Dinde fermière	19,30€/kg
• Poularde fermière label rouge	16,40€/kg
• Poularde AOP de Bresse effilé nu roulé sous toile.....	43,90€/kg
• Chapon de pintade label rouge	22,30€/kg
• Canette semi désossée farci aux cèpes.....	22,90€/kg
• Pintade semi désossée farci aux figues et abricots.....	22,50€/kg
• Poularde semi désossée aux marrons et raisins	26,50€/kg

Commande de volaille avant
le mercredi 13 décembre