

LES SAVEURS DE YOANN
Traiteur

PROPOSITION
Hiver 2025-2026

Les Saveurs de Yoann Sàrl
Yoann & Mélanie Franc
Avenue de France 27
1870 Monthezy

024 471 00 89
info@lessaveursdeyoann.ch

Apéritif 1		Buffet froid
Apéritif dînatoire	Plat valaisan Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, pain de seigle.	
Terrine de chevreuil	12 francs par personne	Terrine de chevreuil
Mousse de foie gras		Rosbif
Sur lit de confiture de figues		Sauce tartare
Filet de truite fumée sur lit de piémontaise	Apéritif 2	Foie gras au torchon
Crevette cocktail	Feuilletés	Filet de saumon Bellevue
Tartine de saumon fumé	Plat valaisan	Cocktail de crevettes
Mousse de courge parfumé au curry et à l'orange	14 Francs par personne	Gambas aux agrumes
Tartare de poire et betterave	Apéritif 3	Salade de crudités
Mini sandwich de roastbeef	Tartine de tartare de bœuf	Verte, carottes, céleri, tomates
Gambas aux fruits de la passion	Mousse de foie gras confiture de figues	Plat de fromages
Brownies	Filet de truites fumée sur lit de piémontaise	Tartelette au vin cuit
Tartare de fruits exotiques	Tartine de saumon fumé	Brownies
Choux à la crème	Cocktail de crevettes	Choux à la crème
Tartelette au vin cuit	Gambas aux fruits de la passion	Tartare de fruits exotiques
45 francs par personne	18 Frs par personne	55 francs par personne

Les Entrées

Salade mélée	
Bouquet de salade verte	
Salade carottes, céleri, betterave, maïs	
8 francs	
Crème de courge parfumé au curry et	
aromatisé à l'orange	
8 francs	
Terrine de Chevreuil maison aux pruneaux,	
pistaches, et dés de foie gras	
Bouquet de salade	
15 francs	
Foie gras maison au torchon	
Bouquet de salade	
20 francs	
Buffet d'entrées	
Terrine de chevreuil et foie gras	
Foie gras au torchon	
Gambas fruits de la passion	
Cocktail de crevettes	
Salade mélée	
25 francs par personne	

Plat principal

Jambon à l'os sauce madère	
Gratin de pommes de terre, légumes	
20 francs	
Choucroute garnie	
25 francs	
Suprême de poulet	
Sauce champignons	
Gratin de pommes de terre, légumes	
26 francs	
Filet de bœuf sauce échalotes vin rouge	
Gratin de pommes de terre, légumes	
52 francs	
Filet mignon de porc sauce morilles	
Gratin de pommes de terre, légumes	
35 francs	

Buffet de desserts

Tartelette citron	
Brownies	
Tartare de fruits exotiques	
Panna cotta à la vanille et mangue	
Choux à la crème	
14 francs par personne	
Desserts	
Entremet chocolat mandarine	
8 francs par personnes	
Bavarois à la vanille et fruits exotiques	
8 francs par personne	
Entremets chocolat et fruits de la passion	
8 francs par personne	

Conditions

Nos prix sont départ du magasin TVA non comprise

Personnel de service 40 francs de l'heure.

Cuisinier 60 francs de l'heure.

Casserolier 35 francs de l'heure.

Le personnel est à régler en espèce au moment de l'évènement.

Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives.

Commande à partir de 10 personnes 48h à l'avance et sous réserve de disponibilité.

Entre 2 et 9 personnes merci de me contacter pour pouvoir

Concocter une proposition sur mesure.

Le nombre de convives doit être annoncé 48h à l'avance. La prestation sera facturée sur cette base.

Paiement net à la livraison

Pour les grand évènements à partir de 50 personnes

50% à la commande et le solde à 10 jours