

### Les Fondues

#### Bouillons à chinoise maison

15 francs le litre

#### Bouillons de poissons

15 francs le litre

#### Huiles de colza

7 francs le litre

### Sauces

Curry, tartare, calypso, ail, diable.  
4 francs le pot de 100 grammes

### Plat de salades

Verte, carotte, céleri, tomate, maïs  
9 francs par personne

### Boeuf

6,50 francs les 100 grammes

### Cheval

5 francs les 100 grammes

### Cerf

6 francs les 100 grammes

### Poulet

3,90 francs les 100 grammes

### Glareyarde

6,50 francs les 100 grammes

### Bressane

Thym-citron, paprika, curry-coco, nature  
3,90 francs les 100 grammes

### Thon

7,50 francs les 100 grammes

### Filet de saumon

6,50 francs les 100 grammes

### Gambas

6,50 francs les 100 grammes

### Noix de Saint-Jacques

7,50 francs les 100 grammes

### Buffet de desserts

Moelleux aux épices et à la banane  
Verrine poire caramel bavarois vanille  
Mousse mandarine  
Tartare de fruits exotique  
Brownies  
14 francs par personne

Verrine poire caramel bavarois vanille  
7 francs par personne

Entremet chocolat mandarine  
7 francs par personne

### Buffet froid

Foie gras au torchon  
Terrine de chevreuil  
Rosbif sauce tartare  
Filet de dinde  
Cocktail de crevettes  
Filet de saumon façon bellevue  
Saumon fumé  
Gambas marinées fruits de la passion  
Plat de salade mêlée  
Verte, carotte, céleri, quinoa  
Plateau de Fromages  
Assortiment de pain  
Verrine poire caramel bavarois vanille  
Tartare de fruits exotiques  
Moelleux aux épices et à la banane  
Brownies  
55 francs par personne

## Les Entrées

### Salade terroir

Foie gras au torchon  
Magret de canard fumé  
Terrine de chevreuil  
Salade  
20 francs par personne

### Salade de la mer

Cocktail de crevettes  
Gambas marinées fruits de la passion  
Saumon fumé  
Salade  
16 francs par personne

### Plateau terroir froid

Roastbeef, filet de dinde rôti, terrine de  
chevreuil, foie gras au torchon  
50 francs le plateau de 4 personnes  
560 grammes

### Plateau de la mer froid

Saumon fumé, filet de saumon Bellevue,  
cocktail de crevettes, gambas marinées  
fruits exotiques, homard avocat et mangue  
58 francs le plateau de 4 personnes  
600 grammes

## Les Plats

Roulé de dinde farcie aux marrons  
Pommes de terre au four  
Jardinière de légumes  
32 francs par personne

Filet mignon de porc  
Sauce morilles  
Gratin de pommes de terre  
Légumes  
36 francs par personne

Carré de veau basse température  
Sauce morilles  
Gratin de pommes de terre  
Légumes  
45 francs par personne

## Menu

Foie gras au torchon, confit de figue  
Bouquet de saladine et  
Salade du mendiant  
ou  
Panna cotta de courge  
Queue de homard  
\*\*\*\*\*

Roulé de chapon farcie aux morilles  
Sauce morilles  
Pommes de terre savoyardes  
Jardinière de légumes  
Ou  
Carré de veau basse température  
Sauce morilles  
Pommes de terre savoyardes  
Jardinière de légumes  
\*\*\*\*\*

Entremets chocolat et mandarine  
Ou  
Verrine de poires caramel bavarois à la  
vanille

60 francs par personne avec le chapon  
70 francs par personne avec le veau

### Apéritif 1

Tartine de pain de seigle et viande séchée  
Mousse de foie gras aux figues  
Délice au fromage  
Cocktail de crevette  
Tartine de pain de seigle et saumon fumé  
14 francs

### Apéritif 2

Panna cotta de courge et homard  
Gambas marinées fruits de la passion  
Foie gras au torchon sur pain d'épices  
Mini délice à la viande séchée  
Tartine de seigle de terrine de chevreuil  
Tataki de thon confit de poire safranée  
Piémontaise et truite fumée  
21 francs

### Les verrines

Mousse de foie gras aux figues  
4 francs  
Cocktail de crevettes  
3,50 francs  
Mousse de courge  
3 francs  
Panna cotta de courge et homard  
6 francs  
Gambas marinées fruits de la passion  
4 francs  
Foie gras au torchon  
20 francs les 100 grammes  
Foie gras au torchon aux figues  
20 francs les 100 grammes

### Apéritif dînatoire

Panna cotta de courge et homard  
Gambas marinées fruits de la passion  
Cocktail de crevettes  
Mini délice au saumon fumé  
Salade de quinoa mangue et avocat  
Piémontaise  
Quiche à la courge et fromage de chèvre  
Tartine de pain d'épices et foie gras au torchon  
Tartine de pain de seigle et viande séchée  
Brochette de magret de canard fumé et poire  
Tartine de seigle et terrine de chevreuil

### Desserts

Gâteau moelleux banane aux épices  
Mousse mandarine  
Brownies  
Tartare de fruits exotiques

45 francs par personne



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

024 471 00 89  
info@lessaveursdeyoann.

Horaire  
Pour récupérer vos commandes :

24 décembre

11h00 -13h00

25 décembre

10h -11h00

31 décembre

10h00 – 11h00

Origine

Foie gras France

Bœuf Suisse

Cheval Autriche

Poulet Suisse

Dinde et chapon France

Veau Suisse

Porc Suisse

Saumon Norvège

Thon pacifique centre

Gambas Bio Vietnam

Noix de st-Jacques pacifique nord



Proposition valable du 18 décembre  
Au 31 décembre 2023