

FOURNET & SERMET M.

AU
GOURMET
Délicat

· TRAITEURS ·



Carte des Fêtes 2024/2025

Ambiance Galée

Cuillère traiteur..... 1.90€/pc

- Filet de thon fumé au sésame
- Tartare de Saint-Jacques
- La périgourdine (bille de foie gras et confit d'échalotes)

Verrine traiteur..... 2.00€/pc

- Panacotta de foie gras et confit d'oignons rouges
- Tartare de Saumon fumé aux agrumes
- L'Italienne (crèmeux mozza, crumble tomate, basilic)

Club Sandwich Maison

(Le plateau de 20 pièces)..... 29.50€

Mousse de foie gras, mousse de saumon, mousse fromagère roquette, houmous truffé et mousse forestière.



Les Plateaux

À RÉCHAUFFER (FOUR CHAUD À 120°)

Le Délicat (plateau de 20 pièces)..... 29.50€

Mini pissaladière senteur truffe, quiche périgourdine, muffin saumon, choux aux escargots et choux à la crème de truffe et parmesan.

PLATEAUX FROIDS

La planche apéro festive (+/-3 pers)..... 25.00€/plat

Charcuterie fine, mortadelle truffée et pâté croute festif, tomme de brebis à la truffe et comté

Le Gourmet (20 pièces)..... 29.50€

Macaron salé magret orange, opéra de foie gras, tartelette fine au saumon, cookies savoyard, madeleine salée pesto.

LE SUCRE

Plateau gourmand (plateau de 20 pièces)..... 33.00€

Assortiment Gourmandises sucrées (tartelette au citron meringuée, chocolat caramel, myrtille chocolat blanc, fruits frais et exotique).

Les Incomparables

Escargot maison.....9.50€/la douzaine

Foie gras de canard maison (origine France)

500gr..... 70.00€/pc

1 kilo..... 140.00€/kg

Coquille St jacques à la bretonne9.90€

Gratin de fruits de mer..... 38.90€/kg

Crevettes, St-Jacques, moules, encornets

En vrac dans un plat alu : portion +/- 250g par personne

Gratin de fruits de mer individuel..... 6.50€/pc

Pour entrée chaude portion de +/- 90gr

Gratin de cardons « grand-mère »... 17.90€/kg

Portion prévoir +/- 220gr par personne

Mélange de légumes des fêtes.....21.90€/kg

Courge, carottes et mini choux de Bruxelles

Saumon en croute

sauce beurre blanc..... 47.50€/pc

(pour 5 personnes +/- 700 gr)

Saumon fumé tranché, maison 79.00€/kg

Entre 1,3kg et 1,5kg la bande

Saumon Gravlax à l'aneth, maison..... 70€/kg

(+/- 500 gr +/-)

Filet de bœuf Wellington..... 136.00€/pc

Sauce senteur truffe (pour 8 personne +/- 2 kg)

Les Volailles Fermières Traditionnelles

Cru

Dinde PAC fermière (+/- 3 kg)

soit 6/8 pers.....21,90€/kg

Chapon PAC fermière (+/- 3 kg)

soit 6/8 pers.....21,90€/kg

Cuite

Nos volailles cuites sont servies dans leur jus de cuisson et découpées sur simple demande lors de la prise de commande.

Dinde fermière cuite

soit 6/8 pers.....29,90€/kg

Chapon fermier cuit

soit 6/8 pers.....29,90€/kg

Farces pour volailles (+/- 600gr par volaille)

Nature..... 15€

Morilles..... 19€

Truffes..... 25€

Selon disponibilité matière première.





MENU 1 • 30€

RUDOLPHE LE RENNE

Entrée

Gratin de fruits de mer

Noix de St-Jacques sans corail, crevette, encornet, moule

ou

Boudin blanc Prestige

Avec morceaux de foie gras de canard et pomme, jus madère

Plat

Ballotin de volaille farci aux marrons

Pomme dauphine maison (3pc)

Crumble de légumes

carottes, poireaux, oignons

Dessert maison

Bûchette chocolat

Biscuit cacao croustillant praliné, mousse chocolat 61%

ou

Bûchette fruits rouges

Biscuit génoise, croustillant chocolat blanc,
confit fruits rouges, mousse vanille de Madagascar



MENU 2 • 39€

SANTA

Entrée

Foie gras de canard maison et ses confits

ou

Assiette Nordique

Duo de saumon maison fumé et gravlax

Plat

Rôti de chapon sans os sauce madère

Pomme dauphine maison (3pc)

Crumble de légumes

carottes, poireaux, oignons

Dessert maison

Bûchette chocolat

Biscuit cacao croustillant praliné, mousse chocolat 61%

ou

Bûchette fruits rouges

Biscuit génoise, croustillant chocolat blanc,
confit fruits rouges, mousse vanille de Madagascar

MENU 3 • 45€

LE FESTIF

Entrée

Coquille St-Jacques à la bretonne

ou

L'assiette excellence

Marbré de volaille au foie gras et pâté en croute poulet morilles,
petits pickles

Plat

Suprême de Pintade sauce fruits rouges

ou

Gratin de fruits de mer

Garnitures à choisir

Féculents : gratin dauphinois aux cèpes ou polenta crémeuse au
parmesan ou fondant de pommes de terre à la truffe

Légumes : mille feuilles de légumes ou poêlée de légumes festifs
ou tatin butternut châtaigne

Fromages

L'assiette du berger

Comté, chèvre frais aux fleurs et moelleux
du Revard à la truffe noire (3%)

Dessert à choisir

Le Gourmet ou Le Ty Breizh ou Le Maëly

Détail des desserts à la 11^{ème} page

MENU 4 • 47€

PLAISIR

Entrée

Gratin caraïbe sauce homardine

Langouste et Saint-Jacques

ou

Saumon en croute

Sauce beurre blanc

Plat

Roti de Sanglier forestier

Sauce aux giroles

ou

Pavé de loup de mer sauvage

Sauce au safran

Garnitures à choisir

Identiques au menu « LE FESTIF »

Fromages

L'assiette du berger

Comté, chèvre frais aux fleurs et moelleux
du Revard à la truffe noire (3%)

Dessert à choisir

Le Gourmet ou Le Ty Breizh ou Le Maëly

Détail des desserts à la 11^{ème} page



MENU 5 • 59€

LE MERVEILLEUX

Mises en bouche (3 pièces par personne)
Macaron magret, muffin saumon
et club sandwich houmous truffe

Entrée

Mini-queue de langouste en bellevue (2pc +/- 150gr)

ou

Cassolette de poulet Bresse

Vin jaune et morilles

Plat

Filet de Bœuf Wellington

Sauce aux morilles

ou

Pavé de sandre

Sauce champenoise

Garnitures à choisir

Identiques au menu « LE FESTIF »

Fromages

L'assiette du berger

Comté, chèvre frais aux fleurs et moelleux
du Revard à la truffe noire (3%)

Dessert à choisir

Le Gourmet ou Le Ty Breizh ou Le Maëly

Détail des desserts à la 11^{ème} page

Détail des Desserts

Le Gourmet

Mousse vanille, crémeux marrons, confit myrtilles,
croustillant chocolat blanc

dessert élaboré par MMB Pâtisserie

Le Ty Breizh

Croustillant praliné, pommes au four,
mousse caramel beurre salé

dessert élaboré par MMB Pâtisserie

Le Maëly

Biscuit amande noisette, croustillant feuilletine sésame noir, crémeux
chocolat noir 61%, confit poire, vanille de tahiti, mousse chocolat au lait

dessert élaboré par MMB Pâtisserie



COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU AU LABORATOIRE

Yannick +33 (0)6 65 29 71 81 • Guillaume +33 (0)6 70 28 82 20

Minimum 48h avant • Acompte demandé

À retirer au 1230 Rue Général De Gaulle 74700 Sallanches



FOURNET & SERMET M
en AU en
GOURMET
Délicat
TRAITEURS



Pâtisserie

*"Pour nous, la pâtisserie doit être gourmande et généreuse,
sur des accords subtils aux saveurs intenses"*

PARTICULIER - PROFESSIONNEL - CHALET PRIVÉ

Particulier : Mariage • Anniversaire • Baptême • Réception

Professionnel : Dessert à l'assiette • Création sur mesure

Spectacle culinaire pour vos desserts selon nos formules

"Formule avec scintillant • champagne • dessert • show"

- Pain d'épices
- Pâte à tartiner
- Gateaux de savoie
(sur commande)



MMB Pâtisserie



contact@mmb-patisserie.com



06.85.47.79.06 / 06.85.47.79.42

En collaboration avec

LA BOULANGERIE
AL
GOURMET
DÉLICAT
TRAITEURS