

# Menu de fêtes


2025



04 79 71 11 72  
06 30 15 49 59

[auGardeMangerSavoyard.fr](http://auGardeMangerSavoyard.fr)

ROUTE DU SIRE, **LA FÉCLAZ**  
73230 LES DÉSERTS



Bonjour à tous,

**C'est avec plaisir que nous vous proposons  
notre menu de fêtes 2025.**

Faits maison ou de fabrication artisanale, venez  
découvrir nos produits festifs !

---

**Du plaisir, de l'entrée  
au dessert !**



Les commandes seront à récupérer en magasin, à l'entrée de la route du Sire au centre de la station de La Féclaz.

N'hésitez pas à venir nous rencontrer en boutique pour découvrir l'intégralité de nos produits de fêtes.

## Sommaire

Les amuse-bouches .....	4
Plateaux de fruits de mer .....	5
Entrées chaudes.....	6
Entrées froides.....	7
Plats.....	8
Accompagnements.....	8
Volailles fermières.....	9
Fromage .....	9
Chocolats & Bûches.....	10-11

Afin de pouvoir répondre à vos demandes, nous vous conseillons de commander avant :

- Le 21 décembre pour le réveillon de Noël.
- Le 28 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Passé ces délais, certains produits peuvent ne plus être disponibles.

**Restant à votre disposition,  
toute l'équipe du garde manger  
savoyard vous souhaite  
d'excellentes fêtes de fin d'année !**

[augardemangersavoyard@gmail.com](mailto:augardemangersavoyard@gmail.com)

**Tél. 04 79 71 11 72**

06 30 15 49 59



# Les amuse-bouches

## Chaud

- Mini burger  
steack de bœuf, raclette des Bauges, jambon blanc, oignons confits ..... 2,50€
- Mini croque-monsieur  
brillat à la truffe, béchamel et jambon ..... 2,20€
- Velouté de butternut et châtaigne  
aux éclats de noisettes caramélisés au sirop d'érable ..... 1,90€

## Froid :

- Mauricettes ..... 2,80€
  - crème citronnée à l'aneth et truite fumée
  - crème de parmesan, tomates confites et viande de bœuf séchée
- Maki de truite fumée  
crème de citron caviar ..... 1,80€

## Les + en boutique :

Boudins blancs, cakes, pâtés croûte...



# Plateaux de fruits de mer

*Servi avec mayonnaise maison et citron  
prix par personne*

**25,00 € / pers.**

- 4 huîtres cancale n°3
- 4 crevettes BIO de madagascar
- 2 langoustines 16/20
- 6 bulots

***Ajuster selon votre nombre de convives !***



Menu  
de fêtes  
2025



## Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beures sont tous fait maison.

- Escargots au beurre persillé..... 10,80€ *la douzaine*
- Duo d'escargots (*ail des ours et piment d'Espelette*) ..... 11,80€ *la douzaine*
- Tourte au cerf, trompettes de la mort et armagnac..... 7,50€ *pièce*
- Coquille st jacques à la bretonne..... 8,90€ *pièce*
- Velouté de butternut et châtaigne  
aux éclats de noisettes caramélisés au sirop d'érable ..... 5,20€
- Bouchée au ris de veau..... 6,50€ *pièce*



## Entrées froides

- Gravelax de truite  
chantilly au citron caviar et pickles.....9,80€ *la portion de 70g*
- Huîtres Cancale n°3.....14,50€ *la douzaine*
- Huîtres Cancale n°2.....17,00€ *la douzaine*
- Saumon fumé label rouge Écosse .....8,50€ *les 100g*
- Foie gras maison .....14,00€ *les 100g*  
Accompagnement pain d'épices maison.....2,80€ *les 100g*



## Plats

*portion entre 150g et 200g*

- Civet de cerf, sauce grand veneur ..... 12,50€ *la part*
- Suprême de pintade, sauce vin jaune et morilles ..... 15,90€ *la part*
- Caille farcie au foie gras et jus corsé ..... 15,90€ *la part*
- Lotte et son crémeux de moules et citron caviar ..... 15,90€ *la part*
- Pour les petits (*portion 150g*) :  
Ballotine de poulet saucé champignons de paris ..... 7,90€ *la part*

## Accompagnements

*comptez 200g par personne*

- Gratin dauphinois ..... 1,80€ *les 100g*
- Gratin de cardons ..... 2,60€ *les 100g*
- Polente crémeuse au Margéraz ..... 2,20€ *les 100g*
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan ..... 2,20€ *pièce*
- Purée de panais ..... 1,90€ *les 100g*  
Bel accord avec notre poisson
- Carottes glacées au miel et au thym ..... 3,30€ *les 100g*



# Volailles fermières

*crues, origine France*

- Poularde label rouge ..... 17,90€ le kg  
*environ 1.8kg pour 4 à 6 personnes*
- Chapon fermier ..... 17,50€ le kg  
*2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes*
- Dinde label rouge..... 21,50€ le kg  
*3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes*
- Farce morilles et châtaignes ..... 28,50€ le kg

**Cuisson 13€**, attention le nombre de cuissons sera limité !

Pour la farce, il faut compter un cinquième du poids de votre volaille.

## Plateaux de fromage sur demande

Comptez 80g par personne

*Tome des Bauges AOP, Margériaz, Tomme de chèvre Rousseau, Beaufort, Abondance, Reblochon...*



## Les chocolats en ballotin by Gaël Jacob

- Mini ballotin 6 pièces ..... 7,60€  
parfait pour votre décoration de table
- 16 chocolats.....20,00€ 125g
- 28 chocolats.....37,00€ 235g
- 46 chocolats.....55,00€ 365g

## Bûches glacées by Gaël Jacob

6/7 parts

- La craquante.....34.00€
  - Brownies
  - Caramel fleur de sel
  - Glace vanille / fève tonka
  - Crème glacée au chocolat noir 80% de cacao
  - Glaçage craquant chocolat au lait



# Bûches by Gaël Jacob

6/7 parts

- **La grand cru** .....37.00€
  - Crèmeux chocolat noir (Mexique, 74%)
  - Mousse chocolat noir (Mexique, 74%)
  - Biscuit Joconde
  - Praliné croustillant noisette

## Bûches by Viennoiserie Savoyarde

- La part de 3cm .....5,20€
- 5 à 6 personnes .....28€
- 8 à 10 personnes.....39€
- 14 à 15 personnes .....52€

### Les parfums

- **La poire chocolat :**  
mousse au chocolat, poires caramélisées sur fond de pâte sablée
- **La douceur :**  
crème vanille, douceur de fruits rouges ( non disponible à l'unité)
- **La forêt noire :**  
biscuit chocolat, chantilly, amarena
- **La café :**  
crème au beurre au café





Merry  
Christmas

Chalet Christiania  
Meuble touristique  
Le Chalet Le Saint-Jo  
Ferme temporairement

Station La Féclaz -  
Savoie Grand Revard

Hôtel Central

Au Garde-Manger  
Savoyard

Guerraz Sports  
Magasin de ski

Porte Nordique La Féclaz

Hôtel Notre  
Dame des Neiges

Nordic Attitude  
Magasin d'articles  
de sports

Gîte de l'Etoile du Berger

GITE LA FÉCLAZ  
L'HERMINETTE

augardemangersavoyard@gmail.com  
**04 79 71 11 72**  
06 30 15 49 59



ROUTE DU SIRE, LA FÉCLAZ  
73230 LES DÉSERTS