

# 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

**Tél. 04 79 71 11 72**

06 30 15 49 59



# Les amuse-bouches

## Chaud

- Mini burger  
steak 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 !*



## Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beurres 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*):  
Ballotiné de poulet sauce 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*
- Polenta crémeuse au Margériaz..... 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*

- Poule 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 cuisssons 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...*



*Menu  
de fêtes  
2025*

## 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

Menu  
de fêtes  
2025





# Merry Christmas



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



ROUTE DU SIRE, LA FÉCLAZ  
73230 LES DÉSERTS