



Carte des Menus Noël & Nouvel an



L'étal des Saveurs

2 place Louis Pétri – CREVIN – 35320

- Boucherie
- Charcuterie
- Traiteur

2022



Les apéritifs

- Pain surprise charcutier 33,00 €
- Pain surprise au poisson 35,00 €
- Hérisson 33,00 €
80 brochettes. Charcuteries variées accompagnées de fruits secs et frais
- Ardoise de toasts froids (24 pièces) 28,90 €
- Mini bouchées d'escargots au beurre persillé (10 pièces). 13,00 €
- Coffret de 9 Verrines 16,50 €
- Saveurs du monde 15,00 €
Assortiment de 15 réductions chaudes.



Photos non contractuelles.

Les entrées froides

- Coquille de crabe et saumon 5,00 € /pièce
- Duo de saumon fumé, mariné et crevette basilic 5,50 € /pièce
- Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano 29,90 € /Hg
- Pâté en croûte de brochet aux écrevisses 29,90 € /Hg

Les entrées chaudes

- Bouchée à la Reine et ris de veau 5,50 € /pièce
- Coquille à la bretonne 5,50 € /pièce
- Velouté gratiné de crevettes et langoustines
au jus de homard 5,50 € /pièce
- Escargots farcis (sur commande) 7,90 € /la douzaine



Photos non contractuelles.



Les spécialités charcutières

- Pâté en croûte de sanglier aux cèpes 30,90€ /kg
- Pâté en croûte de chevreuil aux champignons 29,90€ /kg
- Chapon farci au vin jaune et aux morilles 39,90€ /kg
- Galantine de chevreuil aux aïrelles 29,90€ /kg
- Terrine de chevreuil 27,90€ /kg
- Terrine de sanglier 27,90€ /kg
- Terrine de faisan 27,90€ /kg
- Saumon fumé maison 60,00€ /kg
- Boudin Blanc Nature / Truffe blanche d'été (sur commande)

Menus de fêtes L'étal des Saveurs

29,90€
par personne

- Velouté de crevettes et langoustines au jus de homard
- Coquille Saint-Jacques et fruits de mer ou Bouchée à la Reine et Ris de Veau
- Filet de bar beurre blanc safrané, riz sauté aux cèpes, gratin de carottes et fondue de poireaux
- Suprême de chapon et sa farce foie gras et marrons, fondant de pommes de terre et butternut à l'ail noir et fagot d'asperges

15€
par personne

- Cassolette de Saint-Jacques et fruits de mer
- Mijoté de bœuf aux cèpes et bolets, fondant de pommes de terre et butternut à l'ail noir et fagot d'asperges

Menu enfant 7€ par enfant

Dinde de Noël rôtie
Gratin Dauphinois

Plateau de
fromages 16,90€
le plateau

Pour 4 personnes (sur commande)
Fourme d'Ambert, Crottin des Alpes,
Tomme de Savoie, Comté

Les poissons cuisinés

- Cœur de saumon sauce aurore 9,90€ /pers
 - Filet de bar beurre blanc safrané 11,90€ /pers
 - Filet de saint-pierre au beurre d'agrumes 12,90€ /pers
- Accompagnement : Riz sauté aux cèpes, gratin de carottes et fondue de poireaux.

Les viandes cuisinées

- Mijoté de bœuf à la bière, miel et moutarde 8,90€ /pers
 - Pavé de biche sauce Grand Veneur 12,90€ /pers
 - Suprême de chapon et sa farce foie gras et marrons 12,90€ /pers
 - Grenadin de veau sauce au Cognac 12,90€ /pers
- Accompagnement : Fondant de pommes de terre et butternut à l'ail noir et fagot d'asperges.



Boeuf

- Rosbeef tradition bouchère.....28,90 € /kg
- Cœur de rumsteck en tournedos41,90 € /kg
- Filet de bœuf en rôti49,90 € /kg
- Tournedos de filet de bœuf49,90 € /kg
- Viande pour fondue bourguignonne.....33,90 € /kg

Veau

- Rôtis spécialités31,90 € /kg
- Norvégien (Saumon fumé) ou • Mille-Feuille (Comté, bacon, moutarde de Meaux)
- Paupiettes farcies (Farce de veau).....26,90 € /kg
- Foie gras ou • forestière

Porc

- Rôtis spécialités20,90 € /kg
- fluvergnat (Fourme d'Ambert et noix) ou • Savoyard (Emmental, bacon)

Agneau

- Gigot rôti sans os30,90 € /kg
- Beurre d'escargot ou • Beurre d'échalotes

Gibier

- Rôti de biche..... 33,90€ /kg
- Pavé de biche..... 40,00€ /kg
- Rôti de chevreuil 36,90€ /kg
- Gigue de chevreuil entière..... 34,90€ /kg
- Rôti de sanglier..... 35,90€ /kg



Volaille

- Chapon..... 19,90€ /kg
- Dinde noire..... 20,90€ /kg
- Poularde de Noël..... 19,90€ /kg
- Magret de canard 24,90€ /kg
- Caille..... 23,00€ /kg
- Farce de Noël (marron, porc, foie de volaille, raisins, Cognac) 14,50€ /kg
- Farce Noël bolet et cèpes 24,50€ /kg
- Pintade désossée farcie 19,90€ /kg
 - Farce forestière
- Caille désossée farcie 8,90€ / pièce
 - Farce forestière ou • Farce griottes
- Poularde désossée farcie
 - Farce bolets et cèpes..... 31,00€ /kg
 - Farce aux marrons..... 28,90€ /kg
- Magret de canard en tournedos24,90€ /kg
- À l'orange • flux griottes



L'étal des Saveurs

Boucherie Charcuterie Traiteur

N'oubliez pas de passer
vos commandes
avant le 20 décembre
pour Noël
et
avant le 27 décembre
pour la Saint Sylvestre.

VENTE EN LIGNE

www.oilca.com/rennes/boutiques/etal-des-saveurs

En visitant les différentes catégories de notre boutique en ligne, vous trouverez des plats de traiteur, de la viande, de la charcuterie. Chaque catégorie est la preuve du savoir-faire et de la richesse de ce que proposent les artisans de L'étal des Saveurs.



www.traiteur-letaldessaveurs.fr

 /boucheriecrevin

2 place Louis Pétri – 35320 CREVIN ☎ 02 99 42 46 90
letaldessaveurs35@gmail.com

Notre magasin sera exceptionnellement fermé les 25 et 26 décembre 2022
ainsi que le 1^{er} et 2 janvier 2023