

Pour vous accompagner tout au long
de vos repas de fêtes, pensez
à la Frênette du Morvan!
Boisson pétillante à base de feuilles
de frênes, sans alcool et élaborée
par nos soins.

Cuvée Spéciale Noël : 4.50€
Frênette à l'Orange la Bouteille

Dégustation sur place !



B.S. L'ATELIER DES SAVEURS

Carte Traiteur Fêtes de Fin d'Année

Pensez à nos **Paniers Gourmands**
et nos **Bons Cadeaux**
pour faire plaisir à vos proches!

Pré-Commandes

Profitez de notre variété de vins en boutique
pour accompagner vos différents plats
tout au long de vos repas de fête

Irancy 2016 Chapon, Oeuf Meurette,...

Chablis 2016 Poissons, Andouillette,...

Mercurey 1er Cru Boeuf, Lapin,...

Viré Clessé Fruits de Mer, Poissons,...

B.S. L'Atelier Des Saveurs
Sauvigny le Bois / Avallon

www.bs-atelierdessaveurs.com

Mail : atelierdessaveurs1@orange.fr

Tél : 03.86.41.95.31



Plats Cuisinés Maison à Emporter du 22 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

Face à l'influence des commandes,
les produits doivent être réservés
au minimum 3 jours à l'avance.

Dégustation libre en boutique
du 14 Décembre au 1er Janvier,
de Foie Gras et Saumon Fumé par nos soins





Petits Fours (à l'unité)

Gougère Traditionnelle	0.25€
Gougère à l'Époisses	0.35€
Navette de Foie Gras Maison	0.80€
Pain Surprise Garni	28.90€

Plateau Gourmandise (pour 4 pers mini : 1 élément / pers) 5.10€

Navette de Mousse de Saumon Fumé
Mini Quiche de Magret de Canard et Cèpes
Verrine de Homard, Agrumes et Noisettes Grillées
Bouchée Champignons et Sésames
Brochette de Gambas et Ananas Rôtis

Plateau Tentation (pour 4 pers mini : 1 élément / pers) 4.80€

Profiterole à base de Foie Gras de Canard, Porto et Armagnac
Mini Tartelette Noix de Saint Jacques et Pesto
Verrine de Mousse de Châtaigne et Bacon
Mini Wrap de Saumon Fumé
Mini Bouchée de Boudin Blanc et Noisettes Grillées

Plateau Bourgogne en Fête (pour 4 pers mini : 1 élément / pers) ...4.00€

Gougère Farcie à l'Escargot et Persillade
Brochette d'Aigollette Charolaise aux Épices (Boeuf Fumé)
Verrine d'Oeuf de Caille Façon Meurette
Blini de Mousse de Châtaigne



Entrées Froides

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Naturel : 1 pers - 50g	4.70€
Foie Gras de Canard Coings et Sauternes : 1 pers - 50g	4.90 € ♥
Saumon Fumé par nos Soins et Tranché Main: 1 pers - 100g	4.50€
Bûche de Homard et Croquant de Poireaux, Petite Sauce Acidulée	5.50€
Aspic de Caille au Foie Gras et Chutney de Coing	5.50€
Mystère de Saint Jacques et Tourteau	6.40€
Terrine de Perdrix aux Raisins	3.50€

Entrées Chaudes

Velouté de Foie Gras au Butternut	3.80€
Feuilleté de Ris de Veau et Cèpes	7.00€
Coquille de St Jacques - Sauce Champagne	6.80€
Grosse Gougère Farcie à l'Escargot et Façon Bourguignonne	7.00€
Tourte de Boudin Blanc et Volaille aux Pommes Caramélisées	4.00€

Les entrées des menus sont dressées sur assiettes à emporter
Nos tarifs sont en TTC, et à la personne avec une TVA de 5.5%

Poissons

Corolle de Sole et Écrevisses	11.00€
Rôti de Lotte, Légumes Croquants, Crème Homardine	12.40€
Filet de Sandre Rôti, Coulis de Coquillages et Agrumes	11.60€
Papillote de Saumon à l'Aneth et Moules, Parfum de Citronnelle	10.70€

Viandes

Fondant de Poularde aux Marrons et Trompettes	10.30€
Boudin Blanc Farçi aux Morilles, Sauce Chablis	9.00€
Filet de Boeuf Façon Rossini	13.50€
Médailon de Pintade aux Morilles	11.80€
Caille Désossée, Farcie aux Agrumes et Champignons,	
Crème de Foie Gras	13.50€
Sauté de Cerf «Sauce Grand Veneur au Cassis»	9.50€

Plats de «Groupes»

Canard Entier (pour 8/10 pers)	9.50€
Rôti de Veau en Croûte (pour 8/10 pers)	12.00€
Dinde Entière Farçie aux Marrons (pour 14/20 pers)	10.00€



Desserts

Ivoire Chocolat Noir Fraîcheur Framboise	3.30€
Omelette Norvégienne Vanille et Mandarine	3.30€
Douceur Griottes et Sablé Noisettes	3.50€
Délimangue Noix de Pécan	3.40€
Assortiment de Mignardises (mini de 5 personnes)	4.50€
Macaron Sucré * Salade de Fruits Frais * Mini Tatin à l'Ananas * Tartelette	
Marron et Crème Fouettée	

Menus

Tradition

19.00€/pers

Terrine de Volaille
Aux Raisins

Civet de Biche
Aux Griottes

Dacquoise Glacée
Vanille et Mandarine

Gourmand

21.00€/pers

Délice de Saumon Fumé
Et Saumon Frais,
Coulis de Langoustines

Médallions de Poularde
Au Vin Jaune

Mystère Mangue
Et Noix Grillées

Prestige

30.00€/pers

Bûche de Homard
Et Croquant de Poireaux
ou
Foie Gras Nature
Maison

Filet de Sandre,
Sauce Champagne

Fondant de Pintade,
Aux Morilles

Ivoire Chocolat Noir
Fraîcheur Framboise



Menu Enfants

8.00€/pers

Mousse de Canard Maison
Aiguillettes de Dinde à la Crème et sa Purée Maison
Moelleux au Chocolat