



SAVEUR-VIVRE TRAITEUR

Auteur-Compositeur Gastronomique®

COMMANDE PRODUITS FESTIFS SUR RESERVATION

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT maison (Origine Sud-Ouest France)

Mis sous vide, durée de conservation 15 jours, poids de votre choix

Portion 100 g pour 2 personnes : **9.50 €**



SAUMON FUME «Salmo Salar» Origine **NORVEGE**, élevé en mer, Haute qualité Prétranché, sans déchet, faible taux de graisse, sans antibiotiques, sans OGM

Mis sous vide, durée de conservation jusqu'à début janvier 2015

Sachet 500 g environ (5 à 6 personnes) : **29.50 €** ou Sachet 1 Kg environ (59€/kg)

Filet royal (dos) : **78€/kg** (sachet de 450 à 600 g environ)



SAUMON FUME Origine **Irlande ou Ecosse** (suivant arrivage) élevé en mer, **certifié BIOLOGIQUE**
Prétranché, sans déchet, faible taux de graisse, sans antibiotiques, sans OGM, nourri ingrédients Biologiques
Sachet 500 g environ (5 à 6 personnes) : **34.50 €**

MENUS à la CARTE pour vos FETES de FIN D'ANNEE

enlèvement à notre laboratoire, menus « végétariens » « bio » et « sans gluten » nous consulter

MENU à 38.00 € : 5 pièces cocktail, plat et ses garnitures, 4 pièces sucrées

Ou A la CARTE : 5 pièces cocktail : **10.00 €** Plat et ses garnitures : **20.00 €** 4 Pièces sucrées : **8.00 €**

VINS et CHAMPAGNE : *demander conseil à Florence pour vos accords vins et mets*

BON de COMMANDE

E-mail : infos@saveur-vivre.com Tél. 04 92 91 09 78 – 06 15 46 07 86

NOM Prénom

Téléphone e-mail

SAUMON Prix €

FOIE GRAS Prix €

MENU : Nombre de personnes Prix €

Pièces cocktail salées : nbre pers Prix €

Plat 1 nbre pers : Prix €

Plat 2 nbre pers : Prix €

Pièces sucrées : nbre pers : Prix €

DATE Enlèvement ... / ... / ... Heure

TOTAL commande €

LIEU : Médiathèque (pour les produits)

Laboratoire traiteur Antibes (produits et menus)

Règlement : espèces, chèque, carte visa, tickets restaurant

SAVEUR-VIVRE TRAITEUR, 192, Route de Grasse (en face Carrefour Market) Antibes 04 92 91 09 78

Nos prestations : Plateaux repas, cocktail, repas C.E., séminaires, réceptions privées, mariages, anniversaires, baptêmes, cuisine certifiée ECOCERT biologique, cuisine végétarienne, conseil, dégustation et vente de vin.

SAVEUR-VIVRE TRAITEUR à Antibes

Notre Chef **Marcel SANDRAS** vous propose pour vos réveillons de **Noël** et **Jour de l'An**



Son Menu à 38.00 €

5 pièces cocktail salées, plat et ses garnitures, 4 pièces sucrées

Sur réservation, enlèvement à notre unité de production d'Antibes

OU

A la carte

5 pièces cocktail salées : 10.00 €

Plat et ses garnitures : 20.00 €

4 Pièces sucrées : 8.00 €

5 pièces cocktail salées + Plat et ses garnitures : 30.00 €

Le Plat et ses garnitures + 4 pièces sucrées : 28.00 €

5 pièces cocktail salées + 4 pièces sucrées : 18.00 €

Menu

5 pièces cocktail salées (sur plateaux dorés et dentelles)

*Tartelette couleur aux **gambas** et épices douces*

*Marinade **d'écrevisses** et **pétoncles** au combawa >*

*< Pastilla de **canard** aux fruits secs*

*Palet de **foie gras** aux coings*

Verrine de panna cotta aux cèpes

∞

Plat principal au choix et ses garnitures (à réchauffer au four)

(2 choix maximum par commande de 4 plats minimum)

*Wok de **Saint Jacques** aux saveurs d'Orient >*

*Timbale de **lotte** court jus de Bouillabaisse*

*< 1/2 **pigeon** farci au citron confit et mendiants*

*Pavé de **biche** aux baies roses*

*Quasi de **veau** en croûte de girolles*

∞

4 pièces sucrées (sur plateaux dorés et dentelles)

Fondant au chocolat noir et sa tuile croustillante

< Mousseline de mangue aux fruits secs

Tartelette aux fruits rouges >

Mini Paris Brest

Sur commande

Menus spéciaux : « végétariens » « bio » ou « sans gluten »

Bûches pâtisseries de 6 à 12 personnes

Volaille farcie de votre choix

Vins en accord avec votre menu, consulter Florence, diplômée d'oenologie

Règlement : espèces, chèque, carte visa, tickets restaurant

192, route de Grasse (en face Petit Carrefour Market, impasse à côté Station ESSO Express)

06600 ANTIBES Tél **04 92 91 09 78 – 06 15 46 07 86**

e-mail : infos@saveur-vivre.com site : www.saveur-vivre.com

