

Carte traiteur

Noël et Saint-Sylvestre 2023



Le Tisseur des Saveurs

HÔTEL - RESTAURANT

Nos entrées

Autour de la Mer

Notre saumon fumé au bois de Hêtre et sa sauce aigre douce 100 gr	9,80€
Quenelle de Saint-Jacques, Homardine	12€
Gratin de fruits de mer	10€

Autour de la Terre

Notre pâté en croute 120 gr	9€
Caille farcie, cœur de foie gras	12€
Foie gras GAEC cordelière 65 gr	15,60€
Cuit par nos soins	

Garnitures

Gratin dauphinois aux Cèpes	2,60€
Gratin de ravioles aux Morilles	3,20€
Risotto au safran	2€
Gratin de cardons	2,50€

Nos plats

Mer

Bar rôti (350/400 gr), jus Méditerranéen	15€
Filet de flétan, homardine 180 gr	12€

Les Viandes et Volailles

Suprême de Chapon, marrons et réduction de Porto	13,50€
Suprême de Pintade aux Morilles	14€

Dans nos Forêts

Pavé de Cerf de Haute-Rivoire, jus de baies	20€
Civet de sanglier	14€
Pavé d'autruche 250 gr	20€

Tous nos plats sont composés de produits frais,
Travaillés artisanalement dans nos locaux
Avec savoir-faire et passion.

Pensez à passer
commande
avant le 17 décembre
pour les menus de Noël

Et avant le 24 décembre
pour les menus de
la Saint Sylvestre

Plats à retirer avant midi

Nos desserts

Merci de contacter
la Pâtisserie Frédéric
Guerpillon



Frédéric
Guerpillon

27 Rue de la République
42360 Panissières

04 77 28 64 20

contact@fguerpillon-panissieres.fr
www.fguerpillon-panissieres.fr

Le Tisseur des Saveurs

15 rue Jean Benoît Guerpillon, 42360 Panissières

04 77 26 60 08

contact@letisseurdessaveurs.com