

# Menu à emporter Suggestion du Moment

1 entrée + 1 Plat + Dessert : 19 euros

## Pour les petits gourmets:

Plat (portion enfant) + dessert : 10 euros

#### Entrée(s):

Salade Fraîcheur de Saumon préparé et fumé par nos soins

#### Plat:

Confit de Cuisse de Canard à l'Orange

#### Dessert:

Tarte citron revisitée

100% Fait Maison et avec Amour!





Commande minimum 24 h à l'avance.

Horaires et jours de retrait : voir plus bas

WhatsApp: +33 6 32 04 64 52 Téléphone: +33 4 50 76 73 09 email: contact@ducsdesavoie.fr

# 100% Fair Maison et avec Amour!

# Menu Gastronomique à emporter

1 entrée + 1 Plat + Dessert : 35 euros (+ 5 € avec fromages) 2 entrées + 1 Plat + Dessert : 42 euros (+ 5 € avec fromages)

#### Entrée(s):

Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, confit d'oignons rouges, brioche feuilletée et tressée

et/ou

Brioche perdue vapeur au pavot, son Oeuf Parfait et émulsion au lait d'Abondance \/

et/ou

Revisite de la Tomate Mozzarella : tomates anciennes, gelée d'eau de tomates, légèreté de Mozarella Di Buffala 🌾

Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée, réduction de miel et fraises gariguette

#### Plat:

Filet de Boeuf Charolais et sa sauce trufée

Filet Mignon de Veau, crème de girolles

Ballotine de Féra du Léman, sauce vierge huile d'olive citron

Parmigiana d'Aubergines à la Mozzarella fumée au bois de hêtre  ${
m V}$ 

#### Fromages (+5 €):

Assortiment de 3 fromages de la région Desserts (1 dessert au choix par menu):

#### Le Blanchard Chocolat:

Biscuit croquant, ganache montée chocolat Alpaco 66% Valrhona

#### Le Nuage Citron Yuzu:

Crème légère Citron Yuzu, insert fruits de la passion

#### Le Fraisier des Ducs :

Biscuit génoise, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, fraises garigette, Chocolat Inspiration Fraises Valrhona, coulis de fraise





## Menu "Petit Gastronome" - A emporter

1 Plat + Dessert : 15€

Plat (portion adaptée pour les enfants):

Filet de Boeuf Charolais ou Ballotine de Féra du Léman ou Filet Mignon de Veau

#### **Dessert:**

Le Blanchard Chocolat 0 U Le Fraisier des Ducs

### Plateau Apéritifs

5 apéritifs par personne / 7€ par personne Un assortiment comprend:

- Macaron de Foie Gras x1 - Rillettes de canard sur toast x1 - Flûte de pâte feuilletée au Paprika x1
- Saumon préparé et fumé par nos soins x1 - Sablé parmesan x1



100% Fait Maison et avec Amour!



#### Un anniversaire à fêter?

Nous proposons également des Fraisiers façon "Number Cake" : Biscuit Moelleux Joconde, Crème légère Vanille, Fraises Gariguette□

Commande minimum 48 h à l'avance 1 Chiffre (10/12 parts) : 36€

2 Chiffres (20/24 parts) : 70€

Un seul format (10/12 parts par chiffre) disponible





# Informations Importantes



Quantités limitées / Paiement sur place par carte bancaire, espèces (euros ou francs suisses) ou chèque

Commande minimum 24h à l'avance

Par téléphone : +33 4 50 76 73 09

WhatsApp: +33 6 32 04 64 52

Email: contact@ducsdesavoie.fr

#### **Retrait des commandes:**

Le mercredi : de 17h à 18h30

Le jeudi, vendredi et samedi :

de 12h à 13h et de 17h à 18h30

Le dimanche : de 11h00 à 12h

Lorsque votre commande est confirmée, un numéro vous est attribué.