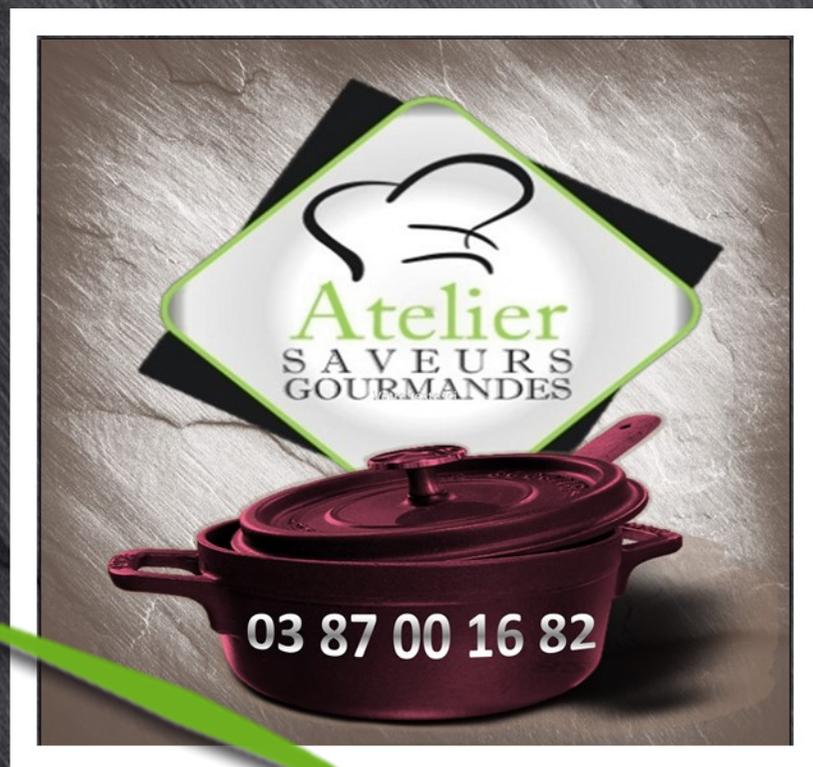


03 87 00 16 82



Zone ACTIVAL

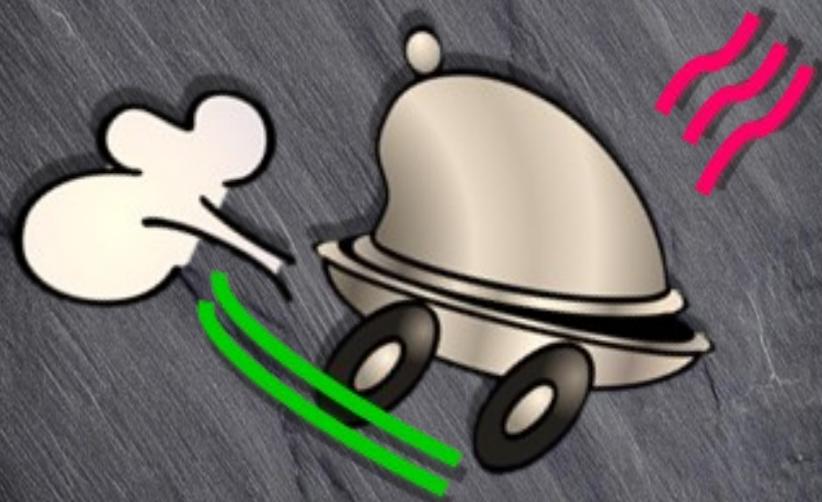
57730 VALMONT

www.ateliersaveursgourmandes.fr



CARTE

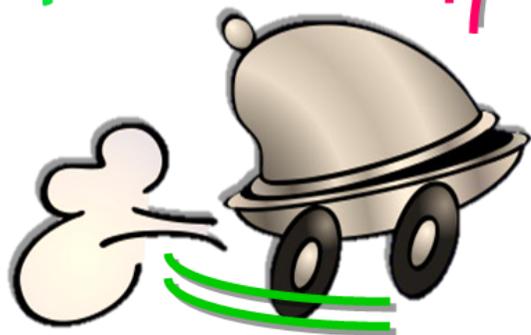
Plats à emporter



03 87 00 16 82

www.ateliersaveursgourmandes.fr

Menu
En famille
Entre amis
REPAS
Au quotidien
DEJEUNER
PLAT
Dessert
jour



Au menu...



Petit plus

1.10 € / Pièces

Brochette de Petits Pains

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ

0,90 € / Pers

Assortiment de Petits Pains

Pain Campagne, Seigle, Sésame, Fariné, Soit 120g environ

3,00 € / Personne

Plateaux de Fromage

Assortiment de 3 fromages, Comptée de Fruit de Saisons

0,60 € / Personne

Supplément salade



Les desserts

Œufs à la Neige, Crème Vanillée

3,50 €

Tarte aux Pommes Normandes, Crème Vanillée

2,90 €

Tarte Poires Chocolat, Crème Vanillée

2,90 €

Crème Brulée Vanille

3,50 €

Club Sandwich au Trois Chocolat, Crème Tiramisu

3,90 €

Douceurs Chocolat :

4,60 €

Onctuosité Chocolat Lacté, Crème Brûlée, Frivolités de Fruits rouges

Verrine Tiramisu, Comptée de Quetsches, Eclats de Spéculos

4,60 €

Verrine Tiramisu, Framboises, Voile croquant chocolat

4,60 €

Verrine Onctuosité Fromage Blanc, Comptée de Mirabelles

3,90 €

Verrine Foret Noir, Voile croquant chocolat

3,90 €

Ecrin Lorrain, Crème de Confiture de Lait :

4,90 €

Mousse Vanille, Croquant Chocolat Blanc, Cœur de Mirabelles sur Sablé Lorrain

Ecrin Chocolat Blanc, Crème Exotique

4,90 €

Mousse Coco Citron Vert, Salpicon Exotique

Macaron Gourmand façon Yoyo à la Fraise, Cœur de Pistache

4,60 €

Tarte aux Fromage Blanc Revisité...

4,60 €

Autour de la Fraise et de la Rhubarbe

Tarte aux Fromage Blanc Revisité...

4,60 €

Autour de la Mirabelles

Les viandes....



Veau



Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz aux Petits Légumes	9,90 €
Mitonnée de Veau Marengo, Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois	9,90 €
Palet de Veau, Crème Forestière Farandoles de Légumes de Saisons	11,90 €
Pavé de veau semi confit, cœur de foie gras Farandoles de Légumes de Saisons	13,90 €
Roti de Veau façon Orloff, Farandoles de Légumes de Saisons	10,90 €



Gibier



Mitonné de Cerf, Marrons Confits Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois	9,90 €
Filet Mignon de Sanglier Grand Veneur Farandoles de Légumes de Saisons	13,90 €
Pavé de Cerfs aux Morilles, Farandoles de Légumes de Saisons	14,90 €



Volaille



Sauté de Volaille aux Champignons, Spaetzle aux Légumes	7,90 €
Sauté de Volaille façon Basquaise, Spaetzle aux Légumes	7,90 €
Sauté de Volaille façon Chasseur, Spaetzle aux Légumes	7,90 €
Jambonnette Pintade façon Vallée Auge, Harmonie Légumes	9,90 €
Coq au Vin sur lit de Choucroute, Spaetzle aux Légumes	8,00 €
Gigolette de Volaille, Grelot de Légumes, Harmonie Légumes	9,90 €
Gigolette de Canard, Farce fine, Harmonie Légumes de saisons	9,90 €
Cuisse de Canette aux Olives, Harmonie Légumes de saisons	9,00 €
Magret de Canard, Figues Confites, Harmonie Légumes	12,90 €
Magret d'Oie, Figues Confites, Harmonie Légumes	14,90 €

Convivialitéapéritifs

Pain Surprise assortis 60p	25,00 €
Plateau Réduction Froide 60p <i>Saumon fumé et citron, Jambon fumé, Saucissons, Roquefort, Mousse de canard, etc.</i>	32,00 €
Assortiment de Mini Navette 24p <i>Caviar de courgettes, fromage frais saumon, mousse de canard au porto</i>	18,00 €
Plateau Réduction Chaude 60p <i>Pizza, Quiche lorraine, Quiche saumon, Croustades escargots, Croque Monsieur....</i>	35,00 €
Panier Mini BURGER 20p	18,00 €
Panier Mini BURGER Foie Gras 20p	24,00 €
Bouchée Croustillante Escargots 24p	18,00 €
Mignardises Sucrées 60p	42,00 €

Retrouvez notre gamme complète dans la plaquette

« **Lunch et Cocktails** »

ou sur notre site internet

www.ateliersaveursgourmandes.fr



Comptoir de soupes (minimum de commande 3l)

Crème Julienne d'Arblay	4,80 € le litre
Crème orange carotte	4,60 € le litre
Crème de lentilles paysannes	4,80 € le litre
Crème céleri champignons	4,90 € le litre
Crème potiron aux moules	5,20 € le litre
Crème de pois chiche	4,80 € le litre
Crème alsacienne	4,60 € le litre

Entrée Froides

Terrine Campagnarde Ail des Ours, mesclun de salade	4,90€
Terrine de Canard échalotes confites, mesclun salade	4,90€
Pâté en Croute Richelieu, Mesclun Salade	4,90€
Pâté en Croute de Saumon et Légumes	4,90€
Assiette Campagnarde, Duo de crudités	6,90€
Assiette Anglaise	7,90€

Macédoine Cornet de Jambon	4,90€
Carpaccio de Melon Jambon (en Saisons)	4,90€
Verrine Mimosa, Duo de Thon Mesclun de Salade	4,90€
Verrine Fromage Frais, Tartare de Tomates et Saumon Fumé	4,90€
Verrine Fromage Frais, Façon Antipasti, Copeaux Jambon Fumé	4,90€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan	7,90€
Pavé de Saumon en Bellevue	9,60€
Filet de Saumon en Bellevue (minimum 10 personnes)	8,90€

Salade Vosgienne	5,90€
Salade César	5,90€
Salade Niçoise	5,90€
Salade Périgourdine	7,90€
Salade Fraicheur Océane	7,90€
Salade Fraicheur Terre et Mer	7,90€

Marbré de Foie Gras, Mirabelles Confites, Tendre Briochette	9,90€
Crème brûlée au foie gras, compotée de mirabelles	8,90€
Parfait de foie gras, compotée de mirabelles	8,90€
Déclinaison de Foie Gras	10,90€

Au menu...

Foie Gras

Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux	Kg	90,00€*
Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux	500g	47,00 €*
Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux	250g	25,00 €*
Chutney Accompagnement Foie Gras		3,90 €
Verrine Mirabelles Cannelle		
Pain aux Fruits Spécial Foie Gras		

*Tarifs variable selon le cours du marché

Les viandes....

Porc



Jambon Croûte, Sauce Forestière (Prétranché)	14 € /kg
Jambon Braisé Sauce Forestière <i>Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois ou Crudités</i>	8,90 €
Jarret de Porc, Pomme Terre Sautées, Salade Verte, Sauce Gribiche.	8,90 €
Joues de Porc Confites, Chutney de Mirabelles <i>Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	8,90 €
Roulé Jurassien, <i>Spaetzle aux Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	7,90 €
Palette de porc au Riesling, <i>Spaetzle aux Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	9,90 €
Mignon de Porc sur lit fondant de Choux, <i>Harmonie Légumes</i>	10,90 €
Mignon de Porc aux Girolles, <i>Harmonie Légumes de saisons</i>	11,90 €
Mignon de Porc en Croute, Sauce Forestière, <i>Harmonie Légumes</i>	11,90 €

Agneau



Gigot d'agneau provençal <i>Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	9.80 €
Fricassée d'agneau provençale <i>Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	10.00 €

Bœufs



Mitonné de Bœufs façon Bourguignonne <i>Spaetzle aux Petits Légumes ou Gratin Dauphinois</i>	8,90 €
Médaille de Bœufs Semi Confit <i>Farandoles de Légumes de Saisons</i>	8,90 €
Filet de Bœufs Wellington <i>Farandoles de Légumes de Saisons</i>	15,90 €
Pavé de Bœufs aux Morilles <i>Farandoles de Légumes de Saisons</i>	15.90 €



Plats uniques ... Régional

Bäkeofe Alsacien <i>Assortiment de 3 viandes</i>	11,00 €
Bäkeofe de la Mer <i>Assortiment de 3 poissons- Moules- Crevettes- Pomme de Terre</i>	13,00€
Choucroute <i>Echine Fumée - Lard Viennoise - Saucisse à cuire - Pommes de Terre</i>	10,00 €
Choucroute Royale <i>Poitrine Fumée, Echine Fumée, Viennoise, Saucisse, Montbéliarde, Quenelle de foie, Pommes de Terre</i>	12,50 €
Choucroute de la Mer <i>Assortiment de 3 poissons- Moules- Crevettes- Pomme de Terre.</i>	13,00 €
Navets salés (en saisons) <i>Echine Fumée - Lard Viennoise - Saucisse à cuire - Pommes de Terre</i>	10,00 €
Navets salés Royal (en saisons) <i>Poitrine Fumée, Echine Fumée, Viennoise, Saucisse, Montbéliarde, Quenelle de foie, Pommes de Terre</i>	12,50 €
Pot au Feu et son bouillon	11,00 €
Potée Lorraine <i>Pommes de Terre - Poitrine Porc demi sel -Saucisse à cuire</i>	9,00 €
Lentilles aux petits salés <i>Lentilles - Carottes - Pommes de Terre - Poitrine Porc demi sel -Saucisse à cuire</i>	9,00 €



Plats uniques ... Internationale

Paella <i>Poulet - Crevettes - Moules – Chorizo-Poissons Blanc.</i>	11,90 €
Paella Royale <i>Poulet - Crevettes - Moules – Chorizo-Poissons Blanc– Gambas– Langoustine</i>	14,50 €
Couscous <i>Merguez - Poulet - Sauté de bœufs - Boulette d'agneau.</i>	10,90 €
Couscous Royal <i>Merguez - Poulet - Sauté de bœufs - Sauté d'agneau- Boulette d'agneau.</i>	12,90 €
Chili Con Carne <i>Sauce Chili – Egrainé bœufs- Haricots rouges- Riz</i>	7,90 €
Tajine de Saisons <i>Viande– Légumes– Olives– Abricots– Semoule-</i>	10,90 €

Tourtes

Tourte Lorraine : 6/8 pers*	21,00€
Tourte Saumon Epinard : 6/8 pers*	22,00€
Tourte Grenouilles et Pleurotes, 6/8 pers*	24,00€
Tourte Escargots et Pleurotes ,6/8 pers*	24,00€
Tourte « Comme une bouchée a la reine» 6/8 pers*	22,00€
Tourte Canard et Foie Gras, Note de Pommes 6/8 pers	25,00 €

***Disponible en 10/12 personnes**

C'est malin ...
Menu du jour
A partir de 7,50 €
Menus disponible :
www.ateliersaveursgourmandes.fr

Entrées Chaudes

Crème de Légumes de saisons	3,50 €
Crème Agnès Sorel	3,60 €
Quiche Lorraine, mesclun de salade	4,00 €
Quiche aux poireaux, mesclun de salade	4,00 €
Quiche poireaux saumon, mesclun de salade	4,60 €
Tarte à l'oignon, mesclun de salade	4,00 €
Feuilleté de saumon, crème fines herbes	4,60 €
Bouchée à la Reine	5,90 €
Bouchée Océane, Riz	6,90 €
Pâté Lorrain individuel- salade verte	5,50 €
Feuilleté de volaille aux poireaux, mesclun de salade	5,90 €
Croustade Fine comme une bouchée à la reine <i>Jus léger, note de foie gras</i>	7,90 €
Croustade Fine de Grenouilles et Pleurotes <i>Jus léger aux Fines Herbes</i>	7,90 €
Cassolette Escargots et Champignons <i>Tombée Asperges, ravioles de foie gras...</i>	8,90 €
Cassolette Grenouilles et Champignons <i>Tombée Asperges, ravioles de foie gras...</i>	8,90 €



Poissons

Feuilleté de saumon, crème fines herbes	4,60 €
Coquille de poissons gratinée	4,90 €
Coquille Saint Jacques	6,90 €
Quiche poireaux saumon, mesclun de salade	4,60 €
Bouchée Océane, Riz (entrée)	6,90 €
Bouchée Océane, Riz (plats)	8,90 €

Poissons

Cœur de Merlu, Tombée de Poireaux <i>Petit Risotto crémeux</i>	7,90 €
Cœur de Merlu en Croûte de Châtaigne <i>Poêlée de Champignons, Crème de Champagne.</i>	8,90 €
Cabillaud Soufflé sur lit de Choucroute <i>Emulsion de Lard aux Epices Douces</i>	9,90 €
Dos de Cabillaud <i>En papillote transparente, cèpes et foie gras...</i>	11,90 €
Cassolette de Saint Pierre <i>Saint Pierre, Saint Jacques, petits légumes, sauce beurre blanc</i>	9,90 €
Cassolette de Rouget <i>Rouget, Saint Jacques, petits légumes, sauce beurre blanc</i>	9,90 €

Au menu...

Plats uniques ... les classiques

Cassoulet Maison <i>Poitrine de porc - Cuisse de canard - Saucisse à l'ail, Saucisse de Toulouse.</i>	9,90 €
Lasagne Bolognaise <i>Salade Verte.</i>	7,90 €
Lasagne au Saumon <i>Salade Verte.</i>	8,90 €
Spaghettis Bolognaise <i>Salade Verte.</i>	7,90 €
Tartiflette <i>Salade Verte.</i>	8,90 €
Bouchée Océane, Riz (plats)	6,90 €
Bouchée Reine, Riz (plats)	6,90 €

