

03 87 00 16 82

Imaginez le  
menu de vos rêves...



**ZONE ACTIVAL**  
**57730 VALMONT**

[www.ateliersaveursgourmandes.net](http://www.ateliersaveursgourmandes.net)



2015

# IDÉES CADEAUX

A la recherche d'un cadeau original ,  
pensez à offrir des bons cadeaux :

- Bon Cours de Cuisine
- Bon Menu à Emporter



**Pensez à commander vos Galettes des Rois  
Disponible à partir du 28 Décembre 2015**



- Galette Frangipane
- Galette compote de Pommes
- Galette Frangipane Pistaches
- Galettes Frangipane Noisettes
- Galettes Frangipane Chocolat
- Galettes Frangipane Duo de Chocolat
- Galettes Frangipanes Myrtilles
- Galettes Frangipanes Mirabelles
- Galettes Frangipanes Framboises

Retrouvez toutes les informations ainsi  
que la carte complète sur  
[www.ateliersaveursgourmandes.net](http://www.ateliersaveursgourmandes.net)



## PRISE DE COMMANDE :

**Date limite commande de Noël :**  
*15 décembre 2015*

À retirer au Foyer de Lachambre le 24 Décembre entre 11h00 et 15h00

Retour de la vaisselle mise à disposition pour les commandes de Noël  
Impérativement le **28 et 29 Décembre de 10h00 à 17h00 à Valmont \***

**Date limite commande Saint Sylvestre :**  
*21 décembre 2015*

À retirer au **Foyer de Lachambre le 31 Décembre entre 11h00 et 15h00**

Retour de la vaisselle mise à disposition pour les commandes  
de la Saint Sylvestre à partir du **08 Janvier 2016 à Valmont**

**\*Sauf intempéries ou conditions météorologiques ne permettant pas notre présence Cf. site internet**

## CONDITIONS SPECIFIQUES :

Dans le cadre de prêt de matériel lors des différentes prestations effectuées par la société ATELIER DES SAVEURS GOURMANDES, un cheque de caution vous sera demandé selon la tarification suivante :

- Nombre de convives inférieur à 100 personnes : 150 euros  
Cette caution sera restituée une fois le matériel rendu, propre et en l'état d'origine.

## MODALITES DE PAIEMENT :

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, la facture, correspondant au montant des prestations fournies par l'Atelier des Saveurs Gourmandes, sera payable de la façon suivante : 40 % d'acompte à la commande. Solde à verser le jour de la prestation.

## PRIX :

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, mentionnés sur le bon de commande. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques.

**Nous vous souhaitons d'excellentes Fêtes  
et une Bonne Année 2016**

**Nous n'assurons aucune livraison, aucune prestation en liaison chaude  
du 23 décembre au 07 janvier 2016 inclus (sauf accord de notre part).**

# Mon menu du Jour...

La Gourmandise Au quotidien...

**Express**  
1 plat du jour

7,60 €

8,60 €

**Duo**

1 entrée ou 1 dessert / 1 plat du jour

**Complet**

1 entrée / 1 plat du jour / 1 dessert

9,90 €

**Mercredi Gourmand...**

**10%  
remise**



Profitez de notre offre  
tous les mercredis...

Hors jours fériés et veille de fête,  
uniquement sur le menu du Jour...  
Offre valable jusqu'au 31/06/2016



## Prélude Gourmand

PAGE 3

### Mise en bouche ....

**Pain Surprise assortis**

60p 25,00 €



**Plateau Réduction Froide festive**

30p 19,00 €

**Plateau de Mini Bretzel**

Rillettes, Fromage frais, Saumon, Mousse de canard...

20p 18,00 €

**Truffe de Foie Gras, Cœur Croquant, Eclats Pain Epices**

16p 12,00 €



**Plateau Réduction Festive Chaude**

Pizza, Quiche lorraine, Quiche saumon, Croustades escargots, Bouchée à la reine, Croque Monsieur....

30p 19,00 €

**Croque Campagnard « Boudin Pommes Comté »**

24p 16,00 €

**Croque Saint Jacques « Saint Jacques, Poireaux, Comté »**

24p 18,00 €

**Panier Mini BURGER « Foie Gras, Rhubarbe Réglisse »**

24p 20,00 €

**Bouchée Croustillante Escargots**

24p 16,00 €

### Nos entrées....

**Terrine Festive Ail des ours**

Compoté de Poires Raisin, Mesclun de Salade

3,60€

**Pâté en Croute Canard et Pistaches**

Compoté de Poires Raisin, Mesclun de Salade

3,90€

**Marbré de Foie Gras, Tendre Briochette**

Compotée de Quetsches au Vin de Noël.

8,90 €

**Marbré de Foie Gras « Terre et Mer »**

Cannelloni de Saumon, Cœur de Truite et Ecrevisses

9,90 €

**Feuillantine de Noel**

Comme une Bouchée a la Reine , Sauce Foie Gras....

4,90€



## Entrée Froides et Chaudes



### Nos Foie Gras Maison ...

<b>Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux</b>	Kg	90,00 €
Tarifs variable selon le cours du marché		
<b>Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux</b>	500g	47,00 €
Tarifs variable selon le cours du marché		
<b>Foie Gras de Canard Maison 100% morceaux</b>	250g	25,00 €
Tarifs variable selon le cours du marché		
<b>Chutney Accompagnement Foie Gras</b>		3,90 €
Compotée de Quetsches au Vin de Noël		
<b>Pain aux Fruits Spécial Foie Gras</b>	250g	<i>Nous Consulter</i>

### Notre sélection de tourtes

<b>Tourte Lorraine :</b>	6/8 pers		21,00 €
Tourte Lorraine			
<b>Tourte Saumon Poireaux : NOUVELLE RECETTE</b>	6/8 pers		22,00 €
Tourte Duo de Saumon, Fondu Poireaux, Réduction Fines Herbes			
<b>Tourte Grenouilles : NOUVELLE RECETTE</b>	6/8 pers		24,00 €
Tourte Grenouilles et Pleurotes, Réduction Fines Herbes			
<b>Tourte Escargots : NOUVELLE RECETTE</b>	6/8 pers		24,00 €
Tourte Escargots et Pleurotes ,Réduction Fines Herbes			
<b>Tourte Reine : NOUVELLE RECETTE</b>	6/8 pers		22,00 €
Comme une bouchée a la reine veau, volaille, champignons			
<b>Tourte Océane : NOUVELLE RECETTE</b>	6/8 pers		25,00 €
Comme une bouchée océane, duo de poisson, crevettes, poireaux, champignons			
<b>Feuilleté individuel saumon</b>	140g environ		3,60 € / pièce
Feuilleté de saumon à l'oseille, Réduction Fines Herbes			



RETROUVEZ LES SUGESTIONS ET LES  
IDÉES DE DERNIÈRES MINUTES DU CHEF  
SUR NOTRE PAGE FACEBOOK ...



## Gourmandises Sucrés



### Nos Bûches et Calendrier ...

<b>« Gourmandise Spéculos »</b>		26,00 €
<i>Biscuit vanille, mousse légère spéculos, poire caramélisé, confiture de lait</i>		
		10/12 PERS
<b>« Gourmandise Mont Blanc »</b>		28,00 €
<i>Biscuit Vanille, Onctuosité Cheesecake et Marrons, Inclusion Cake au Chocolat.</i>		
<b>« Passionnement chocolat »</b>		26,00 €
<i>Biscuit vanille, crémeux chocolat noisettes, inclusion mousse de lait, croquant chocolat pecan</i>		
<b>« Gourmandise Grand Marnier »</b>		26,00 €
<i>Biscuit vanille, mousse légère douce note Grand Marnier, inclusion de crème brûlée</i>		
<b>« Gourmandise en passant par la Lorraine»</b>		28,00 €
<i>Biscuit , Mousse Vanille Duo Chocolat Blanc , Cœur de Mirabelles...</i>		
<b>« Gourmandise en passant par les Vosges»</b>		28,00 €
<i>Biscuit , Mousse Vanille Duo Chocolat Blanc , Cœur de Myrtilles...</i>		



Bûches / Calendrier Uniquement  
du 20 décembre au 1<sup>er</sup> Janvier 2016 sauf accord de notre part

### Nos Desserts Individuels ...

<b>« Rose de Noël...»</b>	Individuel	4.90 €
Passionnement Chocolat, Cœur Ananas		
<b>« Rose de Noël en Passant par les Vosges...»</b>	Individuel	4.90 €
Mousse Vanille, Cœur de Myrtilles, Rocher Coco Chocolat Blanc, sur Sablé Lorrain .		
<b>« Rose de Noël...»</b>	Individuel	4.90 €
Passionnement Chocolat, Cœur de Poires et Vanille		
<b>« Rose de Noël en Passant par la Lorraine ...»</b>	Individuel	4.90 €
Mousse Vanille, Cœur de Mirabelles ,Rocher Coco Chocolat Blanc, sur Sablé Lorrain .		

*Tous les desserts sont accompagnés d'une « Crème Grand Marnier Coïng »*

### Nos Douceurs Sucrées ...



<b>Coffret « Gourmandise Spéculos »</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit vanille, mousse légère spéculos, poire caramélisé, confiture de lait</i>		
<b>Coffret « Gourmandise Mont Blanc »</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit Vanille, Onctuosité Cheesecake et Marrons, Inclusion Cake au Chocolat.</i>		
<b>Coffret « Passionnement chocolat »</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit vanille, crémeux chocolat noisettes, inclusion mousse de lait, croquant chocolat pecan</i>		
<b>Coffret « Gourmandise Grand Marnier »</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit vanille, mousse légère douce note Grand Marnier, inclusion de crème brûlée</i>		
<b>Coffret « Gourmandise en passant par la Lorraine»</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit , Mousse Vanille Duo Chocolat Blanc , Cœur de Mirabelles...</i>		
<b>Coffret « Gourmandise en passant par les Vosges»</b>	12 pièces	9.90 €
<i>Biscuit , Mousse Vanille Duo Chocolat Blanc , Cœur de Myrtilles ...</i>		

# Idées Gourmandes Réveillon de la Saint Sylvestre....

## Menu Sylvestre...

Mystère de l'Océan en Habit Vert,  
Emulsion de Champagne.

2016

Mignon de Porc aux Epices de Noël,  
Crumble Pain Epices, Comptée Pomme Coing;  
« Garniture Sylvestre » :  
Feuillantine de Champignons,  
Pomme de terre Fondante.

2016

Nœud Papillon Sylvestre  
Croustillant Chocolat, Cœur Crème Brulée.

**MENU 22 €\***



\*Tarifs Valable uniquement pour la Saint Sylvestre, Tarifs TTC

## Poissons et Viandes à la carte

PAGE 5

### Nos poissons...

<b>Cassolette de Saint Pierre</b> Saint Pierre, Saint Jacques, Fondue Poireaux, Sauce beurre blanc	pièce	8,90 €
<b>Coquille gratinée aux fruits de mer</b>	pièce	4,90 €
<b>Coquille Saint Jacques</b>	pièce	6,90 €
<b>Rosace de Saint Pierre,</b> Chips de Lard, Emulsion parmesan, Spaghettis Crémeuses Douce note d'Ail des Ours.		11,90 €
<b>Cassolette de Grenouilles Persillées,</b> Croustade fine, Réduction de Champagne.	pièce	7,90 €
<b>Cassolette d'Escargots Persillés,</b> Croustade fine, Réduction de Champagne.	pièce	7,90 €



<b>Mitonné de Cerf, Marrons Confits</b> Jus Léger Fleur de Cao, Farandole Mille et une Nuit		9,90 €
<b>Magret de Canard, Emulsion de Cèpes</b> Farandole Mille et une Nuit		12,90 €
<b>Gigolette Pintade, Cœur Foie gras, Emulsion de Cèpes</b> Farandole Mille et une Nuit		11,90 €
<b>Pavé de Cerfs, Rossini, Sauce Grand Veneur</b> Farandole Mille et une Nuit		15,90 €
<b>Pavé de Bœufs, Rossini, Sauce Grand Veneur</b> Farandole Mille et une Nuit		15,90 €
<b>Mignon de Veau, Emulsion de Cèpes</b> Farandole Mille et une Nuit		15,90 €

### « Farandole Mille et une Nuit »

Avec par exemple :

Paillasson Pomme de Terre Céleris, Note de Cèpes.  
Comme une Tartine Hivernale de  
Légumes Glacés au Beurre de Carottes.

4,90 € / pers



## Les entrées aux choix ...

Transparence Hivernale façon Mimosa,  
Duo de Tartare de Truite.

OU

Marbré de Foie Gras « Terre et Mer »  
Rillettes Truite et Ecrevisse.

OU

Cannelloni Champignons des Bois et Epinard,  
Copeaux de Foie Gras, Jus Léger Barigoule .

OU

Comme une Tourte façon Bouchée à la Reine,  
Crème aux Parfums des Sous Bois.

OU

Comme une Coquille Saint Jacques Soufflée,  
Cœur Moelleux de Céleris et Mascarpone.

OU

Buchette de Colin en Habit Vert, Chips de Lard,  
Emulsion parmesan, Spaghettis Crémeuses Ail des Ours.



### Plateau de fromage

Tomme de Savoie, Comté, Munster  
Brie, Chèvre cendré, Fourme d'Ambert

*Compotée de Mirabelles*

24,90 € pour 8/10 personnes environs



## Les plats aux choix...

Mitonné de Joints de Porc aux Epices de Noël,  
Jus Léger Pain Epices, Compotée Pomme Coing.  
« Farandole Mille et une Nuits »

OU

Pavé de Bœufs Semi Confit, Cœur Champignons  
des Bois et Foie Gras, Emulsion Grand Veneur.  
« Farandole Mille et une Nuits »

OU

Pavé Veau Soufflé aux Pistaches, Inclusion de Comté,  
Emulsion de Céleris note de Réglisse.  
« Farandole Mille et une Nuits »

OU

Cuisse de Canette sur son lit de Choucroute  
braisée au Vin de Noël, Eclats de Marrons.  
« Farandole Mille et une Nuits »



« Farandole Mille et une Nuits »  
Avec par exemple :

*Paillason Pomme de Terre Céleris, Note de Cèpes.*

*Comme une Tartine Hivernale de*

*Légumes Glacés au Beurre de Carottes.*

**MENU avec 1 entrée 26 € TTC**

**MENU avec 2 entrée 32 € TTC**

## Les desserts au choix ...

Rose de Noël...  
Passionnément Chocolat, Cœur d'Ananas ...

OU

Rose de Noël...  
En passant par les Vosges, Cœur Myrtilles ...

OU

Rose de Noël...  
Passionnément Chocolat, Cœur de Poires ...

OU

Rose de Noël...  
En passant par la Lorraine, Cœur Mirabelles

*Tous les desserts sont accompagnés d'une  
« Crème Grand Marnier Coïng »*



**Menu enfants  
jusqu'à 10 ans...**

**Mousseron de Canard**

**Mitonné Volaille aux Champignons  
Tagliatelles, Petits Légumes**

**Fondant Chocolat, Crème Vanillée**

**8,90€ TTC / pers**

