



Partenaire de toutes vos émotions culinaires

Restaurant - Traiteur
Cuisine inventive

Fêtes de Fin d'Année 2017

Vente à emporter - Menus de fête

VENTE A EMPORTER

Découvrez notre service traiteur ChiK et GastronomiK

2017

100 % frais - 100% cuisiné

SUR COMMANDE

POUR NOËL commande avant le 19 décembre - 18h

à retirer le 24 décembre avant 15h

POUR LE 31 DÉCEMBRE ET 1^{ER} JANVIER

commande avant le 26 décembre -18h

à retirer le 31 décembre avant 15h

POUR L'APERO

BAR À VERRINES

Un coffret design et original décliné en 4 recettes assorties / présentation «prêt à servir»

les 12 verrines 24 €

BAR À HUITRES CHAUDES

Dégustation de 5 huitres bretonne Prat-ar-Cum médaillées en deux recettes exclusive / emballage adapté pour le passage au four traditionnel.

- Lune au champagne Prestige des Sacres Vintage 2008
- L'autre à l'émulsion de beurre blanc à l'estragon

les 5 huitres 18€

LE PAIN SURPRISE NORDIK

12 sandwichs environ en pain suédois, déclinaison autour du saumon fumé, de la Bergamote, du fromage frais et de la roquette / présentation « prêt à servir »

la pièce 24 €

LE FOIE GRAS

Notre recette secrète de foie gras de canard Français 1er choix IGP du Sud Ouest

Accompagné d'un chutney à l'oignon rouge

- 100 gms 12,50€
- 250 gms 28 €
- 500 gms 55 €
- 1 000 gms 105 €



Partenaire de toutes vos émotions culinaires

COFFRET REPAS

Composez votre menu festif et retrouvez à la maison le look contemporain des assiettes signées SAUCE et LEPLAT, pour vos fêtes de fin d'année !

40 € / coffret

Packaging moderne écologique compostable et biodégradable

A composer : 2 entrées, plat, dessert au choix

ENTRÉE

- Le foie gras et son chutney d'oignons rouge à la mangue, brioche croustillante
- Gravlax de Saumon, mousse de fromage frais, pain croustillant dans l'esprit d'un petit jardin
- Les Saints Jacques Boulonnaise, crème de topinambour et sauce au Noilly Prat
- Feuilleté surprise de ris d'agneau en croûte de comté, velouté crémeux parfumé aux morilles

PLAT

- Les filets de caille, jus d'abattis corsé parfumé aux cèpes
- L'enroulé de Suprême de Dinde de Noël, cuit à basse température, farcie au foie gras et aux marrons
- Le turbot, beurré blanc au champagne

Accompagnement :

Mousseline fine de butternut, compression de pommes de terre et mini légumes glacés

DESSERT

La bûche de fin d'année VALHRONA de Sauce et Leplat, enrobage Andoha lactée : chocolat Biologique de la maison Valhrona (l'une des plus belles du monde) en deux déclinaisons :

Mousse au spéculoos, noisettes caramélisées et fruits de la passion

ou

Mousse chocolat blanc, thé Matcha et framboises



Partenaire de toutes vos émotions culinaires

VENTE A EMPORTER

Découvrez notre service traiteur ChiK et GastronomiK

2017

100 % frais - 100% cuisiné

SUR COMMANDE

POUR NOËL commande avant le 19 décembre - 18h

à retirer le 24 décembre avant 15h

POUR LE 31 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER

commande avant le 26 décembre 18h

à retirer le 31 décembre avant 15h

NOS DOUCEURS

Par simple gourmandise, pour accompagner votre café et mettre un point final à ce superbe menu découvrez nos petites douceurs sucrées :

Nos Fameuses Noix de MACADAMIA caramélisées
les 200 gms 14 €

Nos confiseries assorties (pâtes de fruits et caramels)
les 200 gms 10 €

Les chocolats façon « tartelettes chocolat blanc » en assortiment
les 8 pièces (3cms) 8 €

*Pour faire plaisir,
Pour vous faire plaisir,*

Nous vous proposons un dessert haut de gamme :

La bûche de fin d'année

Deux dégustations au choix :

Mousse au spéculoos, noisettes caramélisées et fruits de la passion

et

Mousse chocolat blanc, thé Matcha et framboises

15 € la bûche de 4 personnes



Partenaire de toutes vos émotions culinaires

CARTE CADEAU

Pas d'idée pour vos cadeaux ?

Pensez à la :



*Bonne et Heureuse Année 2018,
Que ces 12 mois à venir soient une source de bonheurs et de joies*

*à partager ensemble
dont vous saurez goûter chaque seconde.*

Noémie, Maxime Leplat et leur équipe



Partenaire de toutes vos émotions culinaires

MENU DE FETES

Menu de NOËL 2017
À PARTIR DE 12H LE 25 DÉCEMBRE 2017

FORMULE À 49 € PAR PERSONNE ADULTE

La coupe de Champagne Prestige des Sacres
accompagnée de son assiette de mises en bouche



Le foie gras de canard, fait ici, légèrement fumé au thym,
chutney d'oignons rouge

ou

Les St Jacques boulonnaise, mousseline de topinambours,
émulsion de Noilly Prat



Filets de Cailles, jus d'abattis corsé parfumé aux cèpes,
compression de pommes de terre et mini-légumes glacés



L'assiette de dégustation de fromages de pays affinés (+9€)



La bûche de Noël de Sauce et Leplat, chocolat Bio
de la maison Valhrona, spéculoos et fruits de la passion



Café et douceurs

FORMULE À 25 € PAR ENFANT (- DE 10 ANS)

Œuf parfait au saumon / Caille de Noël / Dessert glacé

au restaurant

Menu de SAINT SYLVESTRE 2017
À PARTIR DE 20H, SOIRÉE DANSANTE, COTILLONS

Dress code : déguisé !

FORMULE À 80 € PAR PERSONNE

La coupe de Champagne Prestige des Sacres



Cocktail dînatoire

Salé - Sucré

Chaud - Froid



Vin rouge et vin blanc, boissons soft
à volonté



Café et mignardises



Soupe à l'oignon pour les plus courageux !



Menu du 1er janvier 2017

À PARTIR DE 12H30

1^{er} menu surprise de l'An Nouveau

5 services

FORMULE À 65 € PAR PERSONNE

Sur réservation, nombre de places limitées

Sur réservation, nombre de places limitées



Partenaire de toutes vos émotions culinaires



Partenaire de toutes vos émotions culinaires



AFIN D'ASSURER VOTRE RESERVATION LA TOTALITE
DE L'ENCAISSEMENT VOUS SERA DEMANDE

Prix ttc / viande d'origine française
Nos plats sont fait sur place à base de produits bruts et fait maison
100 % frais 100 % cuisiné

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

RESTAURANT SAUCE ET LEPLAT

11 ROUTE NATIONALE 43
62113 SAILLY LABOURSE

03 21 65 94 31

www.sauce-et-leplat.fr
noemiemaxime@sauce-et-leplat.fr