



*Noël 2025
et
Nouvel an 2025/2026*



Nos Apéritifs

Canapés festifs

29,90€

Plateau de 28 pièces

Saumon gravlax maison / crevettes roses sauce cocktail / magret de canard fumé / œufs de truite / foie gras de canard maison

Miche surprise (pain aux graines)

31,90€

Les 40 toasts

Jambon cru et tapenade de tomate confite / carpaccio de saumon fumé et fromage frais à l'aneth / mousseline de thon et câpres / rosbif et crème de céleri / mousse de foie aux cèpes

Mini moricettes gourmandes

19,90€

Les 15 pièces

Tartare de saumon et crème citronnée / coppa - pesto - tomate confite et mozzarella / Duxelle de champignons et morilles / foie gras de canard maison / Magret de canard fumé et confit de figue

Retrouvez nos autres propositions sur notre site internet



Notre Mise en Bouche

3,00€

Mini Cheesecakes de la mer





Nos Entrées

14,50€

*Escalope de foie gras de canard poêlé sur sa Tatin d'endives
Caramélisées (servir chaud), petite salade verte aux graines de courge*

Ou

*Cassolette de Saint-Jacques et lotte fumée
Et sa timbale de riz (servir chaud)*

Ou

*Feuilleté aux escargots de Bourgogne et champignons des bois (servir chaud)
Et son mesclun de jeunes pousses*



Notre Trou de Noël

4,20€

Gelée de Côtes de Bergerac au confit de fruits tropicaux





Nos Plats Chauds

25€

★ Mini rôti de chapon farci aux marrons et cèpes sauce foie gras,
Crumble de butternut et patate douce, fagot de légumes gourmands

Ou

Sauté de chevreuil sauce morilles, spaetzlés aux éclats de noisettes torréfiées,
Poire rôtie aux airelles

Ou

Filet de lotte bardé au lard grillé sauce vieux Rhum,
Duo de mousselines de panais et potimarron, sofrito Cubain



Nos Desserts de Noël

7€

Velours coco ananas sur crème vanille Bourbon

Ou

Caprice à la clémentine et bergamote sur son nuage pistache

Ou

Bûchette fruits rouges sur crème à l'amande



Nos Bûches de Noël maison

6,00€ la part€

Bavaroise exotique passion – mangue 4/6 parts

Ou

Mousse framboise insert cerise 4/6 parts

Ou

Bûche aux deux chocolats sur crème anglaise 4/6 parts



Bredalas : 41,00 le Kg

Fait Maison, pur beurre



Dans la limite des stocks disponibles



Menu « Noël de Chez Nous » 52,90€

Mini Cheesecakes de la mer

*Feuilleté aux escargots de Bourgogne et champignons des bois
Et son mesclun de jeunes pousses (servir chaud)*

Gelée de Côtes de Bergerac au confit de fruits tropicaux

*Sauté de chevreuil sauce morilles, spaetzlés aux éclats de noisettes torréfiées,
Poire rôtie aux airelles*

Bûchette fruits rouges sur crème à l'amande

Menu « Noël d'Antan » 52,90€

Mini Cheesecakes de la mer

*Escalope de foie gras de canard poêlé sur sa Tatin d'endives caramélisées,
Petite salade verte aux graines de courge (servir chaud)*

Gelée de Côtes de Bergerac au confit de fruits tropicaux

*Mini rôti de chapon farci aux marrons et cèpes sauce foie gras,
Crumble de butternut et patate douce, fagot de légumes gourmands*

Caprice à la clémentine et bergamote sur son nuage pistache

Menu « Noël dans les Iles » 52,90€

Mini Cheesecakes de la mer

*Cassolette de Saint-Jacques et lotte lutée
Et sa timbale de riz (servir chaud)*

Gelée de Côtes de Bergerac au confit de fruits tropicaux

*Filet de lotte bardé au lard grillé sauce vieux Rhum,
Duo de mousselines de panais et potimarron, sofrito Cubain*

Velours coco ananas sur crème vanille Bourbon



Autres suggestions

- ❖ *Médaillon de foie gras de canard maison aux 5 baies et Montbazillac (la tranche)* 6,99€
- ❖ *Saumon Gravlax maison (les 100gr)* 3,80€
- ❖ *Escargots de Bourgogne en mini choux croquants au beurre persillé (à réchauffer 5 min)* le plateau de 12 14,50€
le plateau de 24 29,00€
- ❖ *Cocktail de crevettes (les 100gr)* 2,60€

Plats Chauds

- ❖ *Carré de veau sauce girolles (portion de 250gr)* 14,50€
- ❖ *Filet d'oie braisé au jus corsé (portion de 250gr)* 9,50€

Garnitures

- ❖ *Chou rouge braisé aux marrons et pommes* 14,90€ le kg
- ❖ *Spaetzles aux éclats de noisettes torréfiées* 16,00€ le kg
- ❖ *Poêlée de légumes d'Autrefois* 15,50€ le kg
(pomme de terre, carotte, panais, poireau, oignon rouge et blanc)
- ❖ *Pôlée de légumes d'hiver* 15,50€ le kg
(butternut, patate douce, carotte jaune, pomme de terre, oignon rouge grillé, champignons)
- ❖ *Poêlée de légumes racines grillés* 15,50€ le kg
(pomme de terre, patate douce, panais, carotte jaune, oignon rouge)



Retrouvez nos autres produits sur notre site internet ou sur notre boutique en ligne

23 rue de Kingersheim

68270 WITTENHEIM

Tél : 03 89 50 18 46 www.milsaveurs.fr

Boutique en ligne / les-milsaveurs.sumupstore.com

