



MENU 35 €

Élégance

3 réductions chaudes

Verrine de potimarron, noisettes et émulsion de Saint-Jacques

Cassiolette de Saint-Jacques et risotto aux girolles

Quasi de veau sauce morilles

Gratin dauphinois

Fondant carotte, yuzu

Garniture saisonnière

MENU 24 €

Festif

3 réductions chaudes

Coquille à la bretonne

Tournedos de filet mignon forestier

Moelleux d'automne

Rosti de pommes de terre, poireaux

Garniture saisonnière

MENU 10 €

P'tit mousse

3 réductions chaudes

Nuggets de poulet

Pommes dauphines

Nos menus seront présentés en cassiolettes consignées.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS LES SAVEURS DE PORS AN TREZ - Conception www.activ-communication.com - 11/25
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :

**le vendredi 19 décembre pour Noël
et le vendredi 27 décembre pour le Nouvel An.**

Ouvertures :

les 23 et 30 décembre de 8h00 à 17h30
et les 24 et 31 décembre de 8h00 à 17h30

*Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

LES SAVEURS DE PORS AN TREZ

Tél. : 02 98 88 00 98

lessaveursdeporsantrez@gmail.com

22 rue de pors an trez
29600 Saint Martin des Champs

www.lessaveursdeporsantrez.fr



MENU Festif

2025

**LES SAVEURS
DE PORS AN TREZ**

Contactez-nous
au 02 98 88 00 98

LES IDÉES APÉRITIVES

Les réductions froides

- Pain surprise rubik's cube (80 pièces) 43.00€/pièce
- Plateau de toasts 12 pièces élégances : 16.00€/plateau
- Toast risotto aux champignons, tartelette au foie gras et gelée de pommes, blinis saumon fumé, moelleux légumes verts crevettes, toast potimarron, sablé aux noix chèvre cendré cerise

Les réductions chaudes

- Tartelette 1.20€/pièce
- Mini hot dog 1.30€/pièce
- Mini burger 1.60€/pièce

LA FARANDOLE DES ENTRÉES

Les entrées froides

- Verrine de potimarron, noisette et émulsion de Saint-Jacques 4.50€/pièce
- Coquille de saumon 4.50€/pièce
- Coquille de crabe 4.50€/pièce
- Saumon farci aux petits légumes 30.90€/kg
- Saumon fumé Irlandais Bio 80.00€/kg
- Terrine de Saint Jacques maraichère 35.90€/kg

Les entrées chaudes

- Coquille à la bretonne 4.90€/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques et risotto aux girolles 9.00€/pièce
- Bouchée au ris de veau 6.20€/pièce
- Oeuf à la parisienne (oeuf mollet pané, duxelle de champignons) 4.90€/pièce
- Bouchée de Saint-Jacques aux girolles 6.00€/pièce

Tous les produits sont faits maison



LA CHARCUTERIE FESTIVE

- Boudin blanc « maison » 21.90€/kg
- Boudin blanc truffé 3 % 45.90€/kg
- Saucisson de canard au foie gras 54.90€/kg
- Galantine de canard à l'orange 38.90€/kg
- Galantine de pintade aux griottes 38.90€/kg
- Pâté en croûte de volaille, poire pochée et foie gras 35.90€/kg
- Terrine de canard aux girolles 35.90€/kg

LES FOIES GRAS

- Foie gras de canard « maison » 17.90€/100g
- Concerto de foie gras 8.50€/pièce



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes dauphines. 2.30€/part
- Gratin dauphinois 2.90€/part
- Fondant carottes, yuzu. 2.50€/part
- Moelleux d'automne 2.50€/part
- (potimarron, champignons, noisettes, zeste de citron)
- Rosti de pommes de terre et de poireaux. 2.50€/part

LES PLATS CUISINÉS

- Pithivier de filet de boeuf au foie gras (pour 2-3 personnes) 38.00€/pièce
- Lotte à l'armoricaine 14.90€/part
- Saint-Pierre au beurre blanc 12.90€/part
- Cuisse de canard confite forestière 9.00€/part
- Caille farcie aux morilles 10.90€/part
- Quasi de veau sauce morilles 12.90€/part
- Tournedos de filet mignon forestier 9.00€/part

LES VIANDES ET VOLAILLES

Les volailles festives

- Chapon fermier Cocotte Label Rouge 21.50€/kg
- Dinde fermière Le Bocager Label Rouge 23.90€/kg
- Poularde fermière Cocotte Label Rouge 20.50€/kg
- Chapon de pintade Le Bocager Label Rouge 28.10€/kg
- Canette semi-désossée farcie à l'orange 30.60€/kg
- Pintade plumes d'or 16.00€/kg
- Poularde semi désossée aux marrons et raisins 35.10€/kg
- Caille avec tête 22.50€/kg
- Magret de canard 28.90€/kg

Les gibiers et viandes festives

- Filet de boeuf 51.90€/kg
- Rosbeef 26.90€/kg
- Rôti de veau 27.90€/kg
- Rôti de veau orloff 27.90€/kg
- Filet mignon 20.90€/kg
- Tournedos de filet mignon aux fruits secs 21.90€/kg
- Farce de volaille des sous-bois 21.90€ le kg
- (marrons, champignons)

Possibilité de préparer des plateaux de pierrade, raclette.

Commande de volaille avant le samedi 13 décembre

