

Menu 39,00 €

Élégance

3 réductions chaudes

✩

Verrine de Saint-Jacques en trois façons, miroir de cerfeuil

✩

Cassolette de Saint-Jacques et risotto aux girolles

✩

Quasi de veau sauce morilles

✩

Gâteau de potimarron et graines de courges torréfiées

✩

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

✩

Garniture saisonnière

Menu 29,90 €

Festif

3 réductions chaudes

✩

Verrine de potimarron, noisette et émulsion de Saint-Jacques

✩

Coquille à la bretonne

✩

Tournedos de filet mignon forestier

✩

Fondant de pommes marrons épices de Noël

✩

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

✩

Garniture saisonnière

Menu 10,00 €

P'tit mousse

3 réductions chaudes

✩

Nuggets de poulet

✩

Pommes dauphines

Nos menus seront présentés en cassolettes consignées.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - 353 777 074 R.C.S. BREST - Conception www.activ-communication.com - 11/26. 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 samedi 19 décembre pour Noël
et le samedi 26 décembre pour le Nouvel An.

Ouvertures :

les 23 et 30 décembre de 8h00 à 17h00
et les 24 et 31 décembre de 8h00 à 18h00

Nous vous souhaitons de Joyeuses fêtes de fin d'année 2026 !

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.com







Menu Festif 2026

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) ..... 45,00 €/pièce
- Plateau de toasts 12 pièces élégances ..... 17,00 €/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 ..... 1,30 €/pièce
- Mini hot dog ..... 1,50 €/pièce
- Mini burger ..... 1,60 €/pièce

La farandole des entrées

Tous les produits sont faits maison

Les entrées froides

- Verrine de Saint-Jacques en trois façons, miroir de cerfeuil ..... 6,50 €/pièce
- Verrine de potimarron, noisette et émulsion de Saint-Jacques ..... 4,50 €/pièce
- Coquille de saumon ..... 4,90 €/pièce
- Coquille de crabe ..... 4,90 €/pièce
- Saumon farci aux petits légumes ..... 35,90 €/kg
- Saumon fumé ..... 80,00 €/kg
- Terrine de Saint-Jacques maraîchère ..... 39,90 €/kg

Les entrées chaudes

- Coquille à la bretonne ..... 4,90 €/pièce
- Cassolette de Saint-Jacques et risotto aux girolles ..... 9,90 €/pièce
- Bouchée au ris de veau ..... 7,00 €/pièce
- Feuilleté Saint-Jacques aux petits légumes ..... 7,00 €/pièce

La charcuterie festive



- Boudin blanc « maison » ..... 22,90 €/kg
- Boudin blanc truffé 3 % ..... 45,90 €/kg
- Saucisson de canard au foie gras ..... 59,90 €/kg
- Galantine en suprême de volaille, foie gras et morilles ..... 46,90 €/kg
- Pâté en croûte de volaille, caille, vin jaune et morilles ..... 40,90 €/kg
- Terrine de canard aux girolles ..... 35,90 €/kg

Les foies gras

- Foie gras de canard « maison » ..... 17,90 €/100g
- Concerto de foie gras ..... 6,90 €/pièce

Les accompagnements

- Pommes dauphines ..... 2,50 €/part
- Gratin dauphinois ..... 2,90 €/part
- Wood box (purée de panais, légumes anciens) ..... 3,00 €/part
- Gâteau de potimarron et graines de courges torréfiées ..... 2,50 €/part
- Fondant de pommes marrons épices de Noël ..... 2,50 €/part

Les plats cuisinés

- Tournedos de volaille morilles et ris de veau ..... 13,90 €/part
- Lotte à l'Armoricaine ..... 16,90 €/part
- Cuisse de canard confite forestière ..... 9,00 €/part
- Quasi de veau sauce morilles ..... 13,90 €/part
- Tournedos de filet mignon forestier ..... 9,90 €/part
- Filet d'églefin farci mousseline de saumon et langoustines, crème de langoustines au piment d'Espelette ..... 11,90 €/part

Les viandes et volailles

Les volailles festives

- Chapon fermier Cocotte Label Rouge ..... 21,90 €/kg
- Dinde fermière Le Bocager Label Rouge ..... 24,20 €/kg
- Poularde fermière Cocotte Label Rouge ..... 20,80 €/kg
- Chapon de pintade Le Bocager Label Rouge ..... 28,80 €/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 ..... 30,90 €/kg



Les gibiers et viandes festives

- Filet de bœuf ..... 52,90 €/kg
- Rosbeef ..... 27,90 €/kg
- Rôti de veau ..... 29,90 €/kg
- Rôti de veau Orloff ..... 28,90 €/kg
- Filet mignon ..... 20,90 €/kg
- Tournedos de filet mignon forestier ..... 25,90 €/kg

Possibilité de préparer des plateaux de pierrade, raclette.
Commande de volaille avant le mardi 15 décembre
Viande d'origine française