



Séracgourmet - Boutique traiteur

Terrines - Foie gras - Saumon

TERRINES - FOIE GRAS - SAUMON

- **Compressé de bœuf confit au foie gras**, légumes, châtaignes : **45€/kg**.
- **Foie gras de canard** mi-cuit : **180€/kg**.
- **Foie gras de canard** aux strates de jambon Suisse : **180€/kg**.
- **Pudding de saumon BIO** à l'aneth : **35€/kg**.
- **Saumon BIO confit** façon Gravelack's aux trois parfums : aneth, poivre, piment d'Espelette : **65€/kg**.

ENTRÉES

BOX ENTRÉE PRÊTE A ÊTRE CONSOMMÉE FROIDE :

- **Fondant de gaspacho**, tartare de tomate et écrevisses aux herbes, caviar de hareng : **14€/pièce**.
- **Crémeux de champignons**, espadon fumé, œuf poché et gel de Balsamique blanc : **14€/pièce**.

Soupes - Veloutés

SOUPES - VELOUTÉS

Courge/châtaigne, Petits pois au lard Paysan, **Artichauts** et truffes, **Parmentier** aux cèpes. En bocaux (1L) : **16€**.

Séracgourmet - Boutique Traiteur - 40, avenue du Mont Paccard
74170 SAINT-GERVAIS-LES-BAINS - 04.50.98.43.35

Les commandes se font uniquement par téléphone ou en boutique. Aucune commande via Facebook.