



Séracgourmet – Boutique traiteur

Plats chauds

PLATS CHAUDS

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

LES BOCAUX (1L) : 2 à 3 portions à réchauffer dans une casserole.

- Sauté de veau au parfum de truffe : **45€.**
- Sauté de biche aux airelles : **35€.**
- Volaille à la crème de potiron et champignons : **35€.**

LES BARQUETTES : 2 portions à réchauffer au four.

- Gratin Jurassien : ris de veau, volaille, cèpes, sauce au vin jaune : **30€.**
- Gratin de la mer : fruits de mer, poissons, sauce au Riesling : **28€.**
- Parmentier truffé de canard confit : **36€.**
- Parmentier de canard confit : **26€.**

LES BOX : 2 portions à réchauffer au four.

- Dos de cabillaud en croûte d'agrumes et coriandre : **30€.**
- Quenelle de sandre aux écrevisses et champignons : **30€.**
- St. Jacques et saumon à l'embeurré de poireaux, bisque crémée : **36€.**

LES POUCHES SOUS-VIDE : à réchauffer dans une eau frémissante.

- Suprême de chapon fermier à la crème et aux morilles : **24€/portion (spécial Noël).**

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.