

PÂTISSERIES

Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison en format individuels de 3.80 € à 4.50 €

LA SPÉCIALITÉ – LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) 36 €/6-8 personnes

À Noël, ces gâteaux seront proposés sous forme de bûche.

L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat décliné en 3 parfums (praliné, chocolat blanc/framboises, Châtaigne).

- **Merveilleux** Meringue, mousse chocolat praliné et copeaux de chocolat noir
- **Sérac** Meringue, mousse chocolat blanc, framboises et copeaux de chocolat blanc
- **Mont-Blanc** Meringue, mousse châtaigne, crème de marron, copeaux de chocolat biscuité

VACHERIN GLACE (SANS GLUTEN) 36 €/6-8 personnes

- **Pêche de vigne/framboise**
- **Vanille/marron**

CHOCOLAT

- **Tarte au chocolat Grand Cru** 28 €/6 personnes
Une pâte sablée et un moelleux au chocolat soufflé
- **Le Tout Chocolat** 28 €/6 personnes
Biscuit chocolat amande et mousse chocolat Grand Cru le tout monté en strates
- **Moelleux au Chocolat** 14 €/4 personnes
Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédi et servit avec une glace vanille

FRUIT

- **Baba Au Rhum** 14 €/4 personnes
Très rafraichissant en fin de repas festif. Gros Baba au rhum sous un lit de fruits exotiques présenté en boîte en bois avec pipette de rhum permettant de doser.
- **Tarte Tatin aux Pommes** 28 €/8 personnes
Une pâte brisée et des pommes caramélisées
- **Tarte au Citron Meringuée** 28 €/8 personnes
Une pâte brisée, une crème au citron et une meringue italienne fondante

MIGNARDISES - KIT VERRINES SUCRÉES 30 €/le coffret de 12 verrines

- 4 Merveilleux : mousse chocolat praliné et meringue fondante
- 4 Poirier : marmelade de poire, biscuit punché, poire au sirop, crème diplomate
- 4 Panna Cotta aux fruits exotiques

BISCUITS MAISON

- **Sablé Flocon** À mettre en déco sur votre table ou dans le sapin 1,90 €
- **Sablés Diamant** 3 parfums (vanille, chocolat, pistache) 14,80 € la boîte
- **Cookies** Au chocolat noir ou au chocolat blanc/pépites de fraise 10,80 € la boîte

GOURMANDISES

- **Marrons Glacés** 28 € la boîte de 10 Pièces
- **Boite De Chocolat Cluizel** 21,90 € la boîte de 250 gr.
- Tout noir : Orangette, florentins, Mendiants noirs...
- Tout lait : Rocher praliné, Noisettes Gianduja, Mendiants lait...

OURSONS GUIMAUVE

- **Boite métal logotisée à la montagne** 10,90 €
- **Boite métal logotisée Oscar et Simone** 20,80 €
- **En pochon individuels** 6,90 €



Les 3 Sérac
SAINT GERVAIS LES BAINS

| | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Séracgourmet Boutique traiteur Création en 2010 <p>38 avenue du Mont Paccard 74170 Saint Gervais les Bains Tél : 04 50 98 43 35</p> | <ul style="list-style-type: none">• Le SéracRestaurant Cuisine fine des Alpes Création en 2003 Maitre restaurateur 1 étoile au Michelin en 2014 <p>22 rue de la Comtesse 74170 Saint Gervais les Bains Tél : 04 50 93 80 50</p> | <ul style="list-style-type: none">• Bistrotsérac Simplement cuisiné Création en 2013 <p>40 avenue du Mont Paccard 74170 Saint Gervais les Bains Tél : 04 50 98 43 35</p> |
|--|--|---|

www.3serac.fr

Les 3 Sérac

SAINT GERVAIS LES BAINS

Le Séracgourmet
Boutique traiteur

38 Avenue du Mont Paccard
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

Collection Fêtes

APÉRITIF/COCKTAIL

KIT VERRINES 30 € le coffret

Sélection de 12 verrines garnies de différentes saveurs

- 4 Mousse de foie gras et champignons, cassis acidulé et pain d'épices
- 4 Potiron au miel de tilleul, biscuit aux graines et pollen
- 4 Caviar d'aubergine fumée, brandade de cabillaud et blinis

KIT APÉRITIF FESTIF 30 € le coffret

Sélection de 12 amuses bouche à déguster froid

- 4 Croque foie gras et gué de cacao, gel de Porto
- 4 Tartelette au chèvre, betterave à la ciboulette
- 4 Blinis de Tarama et crabe, œufs Tobiko

KIT BISCUITS SALES CHAUDS 15 € le coffret

À réchauffer au four 5 min. à 160°

- Gougère au Beaufort
- Feuilleté d'escargots aux herbes
- Muffins à l'asperge verte et girolles
- Feuilleté à la saucisse

KIT MINI QUICHES 22 € le coffret

À réchauffer au four 5 min. à 160°

- Oignon chèvre et miel
- Fondue de poireaux et saumon fumé
- Artichauts truffe
- Girolles en persillade

KIT CHINOISERIES 20 € le coffret

À réchauffer au four 5 min. à 160°

- 10 pièces d'accras de morue
- 2 friands de crevettes
- 2 crevettes pannées
- 2 sticks de chèvre
- 2 sticks de mozzarella
- 2 samossas aux légumes
- 2 nems volaille curry coco

CAKES SALÉS 6,80 € la pièce

- Chèvre miel, raisin sec et menthe
- Chorizo, figue et thym
- Tomate, olives et roquette

SABLÉS SALÉS

- **Sablés au Comté et au piment d'Espelette** 7,10 € la boîte
- **Sablés à la truffe** 8,50 € la boîte

ENTRÉES/TERRINES/FOIE GRAS/SAUMON

FOIE GRAS

- Foie gras de canard mi-cuit 180 €/kg
- Foie gras de canard truffé 220 €/kg
- Foie gras de canard en strates de viande des Grisons 180 €/kg
- Terrine de foie gras au feu de bois et coing confit 180 €/kg

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- Pain du mendiant Maison (pain brioiché aux fruits secs) 4,50 €
- Chutney de fruits secs Maison 9,80 €

SAUMON/ CAVIAR/ TARAMA

- Pudding de saumon à l'aneth, sauce Gravelack's (moutarde aux épices et aneth) 35 €/kg
- Saumon confit façon Gravelack's (aneth, poivre, sésame, betterave) 65 €/kg

La Maison Nordique - Paris :

- Saumon fumé de Norvège tranché 65 €/kg
- Cœur de saumon à la mandarine 17 €/les 150 gr
- Caviar Shadi 120 €/la boîte de 50 gr
..... 240 €/la boîte de 100 gr

Le Schrenki par excellence. Ses perles de taille supérieure, fermes et voluptueuses se distinguent par leur couleur bronze dorée. Le grain roule divinement sous le palais avant d'éclater dans un déluge de saveurs qui sembleront sans fin.

Sur commande nous avons possibilité d'un Caviar Oscière Impérial de Sologne.

- Tarama blanc 6,10 €/la boîte de 90 gr

Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.

- Mini Blinis 4 €/16 pièces

SOUPE/VELOUTÉ

Velouté Prestige : Artichaut/Truffe – Artichaut/Foie gras – Chou-fleur/St Jacques

- En bocal d'un litre 1L 20 €

FROMAGES

- Saint Marcellin de la Mère Richard 4,90 €/la pièce
- Tommette de Brebis truffée 60 €/kg
- Moelleux du Revard truffé 60 €/kg
- Coulommiers à la truffe 60 €/kg

PLATS CHAUDS

GARNITURES

- Purée de pomme de terre 15 €/kg
- Purée de pomme de terre truffée 35 €/kg
- Purée de patate douce, de céleri aux noix, Ratatouille, Gratin de pommes de terre 20 €/kg
- Polenta aux châtaignes 25 €/kg

À BASE DE VIANDE

LES POUCHES SOUS VIDE

1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 15 à 20 minutes à feu très doux

- Suprême de chapon fermier à la crème et aux morilles 26 €/la portion

Le plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement. Selon le nombre de vos convives nous pourrions vous les conditionner en 2 à 4 portions.

LES PLATS EN CROÛTE PRÊTS A CUIRE AU FOUR

4 portions à réchauffer au four à 180° 30 à 40 minutes et 15 minutes au repos avant la dégustation

- Filet de bœuf Wellington jus au Porto 96 €/les 4 portions soit 24 €/la portion

Ce plat de prestige est un filet de bœuf roulé dans une crêpe et une duxelle de champignons mis en croûte dans une pâte feuilletée, accompagné d'un jus brun au Porto.

En portion individuelle à réchauffer au four à 180° 20 minutes et 15 minutes au repos avant la dégustation

- Suprême de pigeon au foie gras, jus au Porto 26 €/la portion

Ce second plat de prestige est un filet de pigeon farci au foie gras roulé dans une crêpe avec du chou frisé, mis en croûte dans une pâte feuilletée, accompagné d'un jus brun au Porto.

LES BOCAUX

2 à 3 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment

- Sauté de veau au parfum de truffe 48 €/les 3 portions
- Sauté de biche aux aïelles 45 €/les 3 portions
- Volaille à la châtaigne, sauce brune au foie gras 40 €/les 3 portions

LES BARQUETTES

2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 150°

- Gratin Jurassien : ris de veau, volaille, cèpes, sauce au vin jaune 32 €/les 2 portions
- Parmentier truffé de canard confit 38 €/les 2 portions
- Parmentier de canard confit 26 €/les 2 portions

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 portions.

À BASE DE POISSON – CRUSTACÉS

LES POUCHES SOUS VIDE

1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 5 à 10 minutes à feu très doux

- Saumon Label Rouge à l'oseille 14 €/la portion

Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement. Selon le nombre de vos convives nous pourrions vous les conditionner en 2 à 4 portions.

LES BARQUETTES

2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°

- Gratin de la mer : fruits de mer, poissons, sauce au Riesling 32 €/les 2 portions

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 portion.

LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

Diamètre de la boîte 12cm soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°

- Dos de cabillaud en croûte d'agrumes et coriandre, légumes provençaux ... 32 €/les 2 portions
- Quenelle de sandre aux écrevisses et champignons 32 €/les 2 portions
- St Jacques et saumon à l'embeurré de poireaux, bisque crémeuse 38 €/les 2 portions

Ces plats présentés dans un joli boitage peuvent également faire office de plat de partage et ainsi vous permettre un assortiment de différentes saveurs et satisfaire tous vos convives. Ces boîtes en bois passant au four seront mis sur votre table directement.

LES PLATS EN CROÛTE PRÊTS A CUIRE AU FOUR

4 portions à réchauffer au four à 180° 30 minutes et 15 minutes de repos avant dégustation

- Koulibiak de saumon, sauce citronnée 78 €/les 4 portions soit 19,50 €/la portion

Ce saumon est roulé dans une crêpe avec de l'épinard et une duxelle de champignons mis en croûte dans une pâte feuilletée, accompagné d'une sauce citronnée.