



### GAMME TRAITEUR - HIVER 2022

#### ESPACE CAVISTE ET ÉPICERIE FINE

Nous vous invitons à découvrir notre sélection de **vins** et de **produits d'épicerie fine** directement en boutique et serons heureux de vous guider dans vos choix.

#### APÉRITIFS - COCKTAILS

➤ **CAKES SALÉS** : 6.80€/pièce.

- **Chèvre** miel, raisin sec et menthe.
- **Chorizo**, figue et thym.
- **Fromage bleu**, poire et noix.

➤ **SABLÉS SALÉS**

- **Sablés** au Comté et au piment d'Espelette : **8,50€**/la boîte.
- **Sablés** à la truffe : **9,50€**/la boîte.

➤ **GAMME TARTINADE**

*Nous disposons d'une gamme de tartinades aux saveurs provençales « **Sur le Sentier des Bergers** » :*  
**5.90€**/le pot de 90g.

- **Tapenade** verte et noire.
- **Caviar** d'aubergine.
- **Crème** de tomates confites.
- **Compote** de légumes grillés.
- **Crème** de poivrons jaunes et rouges.
- **Crème** de pois chiche au curry.
- **Crème** d'artichauts.

*A cela nous disposons de biscuits salés pour accompagner :*

- **Ciselés** à l'huile d'olive « **Sur le Sentier des Bergers** » : **3,90€**/le paquet de 150g.
- **Gressins** « **Kalios** » : **3,90€**/le paquet de 120g.
- **Olives vertes** dénoyautées au citron vert « **Casina Rossa** » : **8,40€**/le pot de 280g.
- **Olives noires** dénoyautées « **Casina Rossa** » : **8,40€**/le pot de 110g.
- **Câpres** au Prosecco « **Casina Rossa** » : **6,90€**/le pot de 280g.

## ➤ AMUSE-BOUCHES CHAUDS

Fritures prêtes à réchauffer au four à 160° 8 mn.

- **Crevettes** panées : **1.80€**.
- **Sticks** de chèvre pané : **0,80€/pièce**.
- **Sticks** de mozzarella pané aux herbes : **0,80€/pièce**.
- **Brochette** de volaille au Saté : **1,50€/pièce**.
- **Samossa** : **1,50€/pièce**.
- **Nems** : **0,80€/pièce**.

## ➤ KIT MINI QUICHES : 24€ le coffret à réchauffer au four 8 mn à 160°.

- **4 Comptées** d'oignon, chèvre et miel.
- **4 Fondues** de poireaux et saumon fumé.
- **4 Artichauts** au parfum de truffe.

## ➤ GAMME CANAPÉS : (sur commande uniquement).

Plateaux d'assortiment de canapés de **54 pièces** à **108€/le plateau**.

Ces canapés sont de différentes saveurs à savoir :

- **Financier à la tomate**, crémeux au chèvre et tomate confite.
- **Pain Nordique au crabe**, mousseux d'avocat au citron.
- **Cake au poivron**, crémeux de crustacés et écrevisse marinée.
- **Cake aux oignons**, magret de canard fumé.
- **Biscuit aux noix**, crème de Roquefort.
- **Biscuit**, mousse de foie gras et gelée de figue.
- **Blinis**, crémeux de raifort au citron et anchois mariné.
- **Blinis**, crémeux citron à l'aneth et saumon fumé.
- **Mini sandwich de rilette de volaille** à la moutarde.

## ➤ SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon** iodé aux algues : **35€/kg**.  
*Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.*
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **65€/kg**.  
*Conditionné en assortiment de 4 parfums : betterave, aneth, sésame, agrumes/gingembre.*

A ces entrées peuvent se joindre des condiments et accompagnements :

- **Mayonnaise végétale** aux algues Bio « Maison Bord à Bord » : **4,50€/le pot** de 100g.
- **Tartare d'algues** au citron confit Bio « Maison Bord à Bord » : **6,60€/le pot** 110g.
- **Mini Blinis** : **4,50€/16 pièces**.

➤ **Nouveauté : L'Orbe Vodka & Caviar** : **135€/la bouteille** 500 ml : une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

## ➤ FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **160€/kg**.
- **Foie gras de canard** truffé : **220€/kg**.

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioché aux fruits secs) : **4,50€**.
- **Chutney de fruits secs** aux 4 épices Maison : **9,80€/le pot**.

## ➤ CHARCUTERIE

- **Bocal de pâté de campagne Maison** aux cranberries, noix, noisettes du Piémont et foie gras : **14,80€**.
- **Pâté en croûte** volaille moutarde : **28€/kg**.
- **Pâté en croûte** canard, oie et pistache : **32€/kg**.
- **Terrine de canard** aux lentilles et foie gras : **12,80€/l'**étui de 270g.
- **Saucisson à la truffe** Villani (Italien) : **58€/kg**.
- **Jambon de parme** : **48€/kg**.

## ➤ PRODUITS IBÉRIQUES DE LA MAISON OLIVERAS

- **Les Prétranchés** en étui sous-vide 80g :
  - Jambon Ibérique Cebo : **15,90€**.
  - Jambon Ibérique Bellota : **21,90€**.
  - Chorizo Extra : **7,90 €**.
- **Saucisses sèches - Fuets Catalan** en 150g :
  - Ibérique : **5,10€**.
  - Poivre rouge : **4,60€**.
  - Aux herbes : **4,60€**.
- **Saucisson Payes Maigre** en 300g : **8€**.
- **Salchichon Pata Negra** en 220g : **14€**.

## TOURTE - QUICHE

*Plat complet idéal avec une salade verte. A réchauffer au four à 160° de 30 à 45 mn :*

- **Tourte Bourbonnaise au lard** : pommes de terre, oignon, persil crème en tourte dans une pâte feuilletée : **14€/4** portions.
- **Quiches Maison** : **28€/6** portions : nous vous invitons à vérifier la disponibilité des parfums : Chèvre/Épinard - Lardons/Beaufort - Champignons en persillade - Saumon/Légumes.

## SOUPE - VELOUTÉ MAISON

*En bocal d'un litre, à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment :*

- **Les Classiques** : **16€/litre**.
  - Courge / Châtaigne.
  - Petits pois au lard Paysan.
  - Carotte au cumin.
  - Céleri / Poire.

**Suggestion du chef** : ces soupes peuvent s'accompagner d'exhausteur de goûts et de textures. Pensez aux dés de fromage (Bleu, Mimolette, Beaufort, Comté), aux céréales torrifiées, aux oignons frits. Une tranche de foie gras poêlée accompagnée d'un velouté d'artichaut et de truffe ou de céleri et de poire vous ferons une véritable entrée de prestige.

## **PLATS CHAUDS MAISON**

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

### ➤ **À BASE DE VIANDE**

#### ○ **LES POCHEs SOUS VIDE**

1 portion à réchauffer dans une eau frémissante, 15 à 20 mn, à feu très doux.

- **Souris d'agneau aux épices douces** : 16€/la portion.

*Ce plat est conditionné en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement.*

#### ○ **LES VIANDES DE CHOIX**

- **Noix d'entrecôte Black Angus Irlande** : 52€/kg. Comptez 300g à 350g.
- **Entrecôte maturée** selon marché France : 75€/kg. Comptez 350g à 400g.
- **Côte de bœuf** selon marché : 65€/kg. Comptez entre 950g à 1.400g.

#### ○ **LES BOCAUX DE VIANDE EN SAUCE**

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

- **Sauté de veau** aux artichauts au parfum de truffe : 52€/les 3 portions.
- **Blanquette de veau** : 38€/les 3 portions.
- **Blanquette de veau** à la truffe : 52€/les 3 portions.
- **Sauté de biche** aux airelles : 45€/les 3 portions.
- **Volaille** à la châtaigne : 45€/les 3 portions.
- **Bœuf Bourguignon** : 35€/les 3 portions

#### ○ **LES BARQUETTES**

2 portions à réchauffer au four environ 30 mn à 150°.

- **Parmentier truffé** de canard confit : 38€/les 2 portions.
- **Parmentier de canard** confit : 26€/les 2 portions.
- **Lasagne** de bœuf : 15€/les 2 portions.
- **Lasagne** de saumon aux épinards : 18€/les 2 portions
- **Tartiflette** : 15€/les 2 portions.
- **Tajine** : 20€/kg.

## **PLATS DU WEEK-END 25 & 26 MARS 2022**

- **Ris de veau aux champignons** : morilles & champignons de Paris : 22€/les 2 portions.
- **Parmentier de veau confit** aux noisettes : 35€/ les 2 portions.

## **GARNITURES**

- **Ratatouille** : 20€/kg.

*A diluer dans un peu de lait dans une casserole :*

- **Purée** de pommes de terre : 15€/kg.
- **Purée** de pommes de terre truffée : 35€/kg.
- **Polenta** aux châtaignes : 28€/kg.

*A réchauffer au four à 160° entre 20 à 30 mn :*

- **Gratin Dauphinois** de pommes de terre (en barquette) : 12,50€.

## FROMAGES

*Demandez notre sélection du moment.*

- **Saint Marcellin** de « *La Mère Richard* » : **4.90€/pièce.**
- **Tomme** « *La Palouze* » : **20,90€/kg.**
- **Coulommiers** à la truffe : **60€/kg.**
- **Comté 18 mois** : **29,90€/kg.**

## DESSERTS

### PÂTISSERIES MAISON

*Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison, en format individuel, de **3,80€** à **4,80€**.*

- **LA SPÉCIALITÉ - LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) : 36€ - 6/8 pers. (A commander 24h avant).**  
*L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entourée d'une coque de chocolat.*
  - **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.
- **CHOCOLAT**
  - **MOELLEUX AU CHOCOLAT : 14€ - 4 pers.**  
*Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédié et servit avec une glace.*
- **FRUIT**
  - **TARTE TATIN AUX POMMES : 28€ - 6/8 pers.**  
*Une pâte brisée et des pommes caramélisées.*
  - **TARTE AU CITRON MERINGUÉE : 28€ 6/8 pers.**  
*Une pâte brisée, une crème au citron et une meringue italienne fondante.*
- **CLASSIQUE**
  - **PARIS BREST : 28€ - 6 pers. (Sur commande 48h à l'avance).**  
*Une pâte à choux farcie de crème mousseline au beurre praliné et pralin.*
- **INDIVIDUELS : 3,80€ à 4,80€.**
  - **Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir.
  - **Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc.
  - **Mt Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait.
  - **Guérande** : croquant cacahuète, ganache chocolat, mousse chocolat/caramel.
  - **Ébène** : mousse chocolat Grand Cru 70%, ganache extra noir, biscuit grué. **26€/6 pers.**
  - **Forêt Noire** : biscuit chocolat, cerises Amarena et crème fouettée.
  - **Baba au rhum.**
  - **Verrine exotique** : biscuit punché, crème vanillée, fruits et meringue italienne.
  - **Tiramisu** au café et myrtilles.
  - **Tartelette** au citron meringuée
  - **Tatin** aux framboises et ganache pistache.

## ➤ CAKE - BISCUITS

- **Cake aux fruits confits**, au chocolat, aux pralines : **7.50€/pièce**
- **Mini cake** au citron : **2,20€/pièce**.
- **Brioche** façon praluline : **7,50€/pièce**.
- **Sablé flocon** : **1,90€**.
- **Sablés diamant** : **14,90€/boîte**. Aux 3 parfums : vanille, chocolat, pistache.
- **Cookies** : **14,90€/boîte**. Au chocolat noir ou au chocolat blanc/pépites de fraise.

## ➤ GOURMANDISES

- **Assortiment de chocolats** de la Maison « **Cluizel** » en noir et lait de 300g : **24€**.
- **Sachet de nougats et de calissons** de la Maison « **G. Savin** » de 200g : **9,80€**.
- **Lanière de Guimauve** : **1,90€/pièce**.
- **Sucette Tortillon** : **1,90€/pièce**.
- **Sucette** au chocolat praliné : **2,80€/pièce**.
- **Bonbons Bio**, « **Sophie M.** » : **3,50€/le sachet** de 80g.
- **Pop-corn sucré**, « **Sophie M.** » : **12,80€/le pot** de 120g.
- **Oursons à la guimauve**, boîte en métal « **Sophie M.** » : **10,90€/la boîte**.
- **Étui de caramels** « **Lorlut** » de 75g : **5,90€/l'étui** : Feuille de cassis, Verveine, Écorce de yuzu, Vanille Tahiti. Assortiment.
- **Pâte à Tartiner** de caramel à la vanille de Tahiti « **Lorlut** » : **6,50€/le pot** de 220g.
- **Pâte à Tartiner** « **Sur le Sentier des Bergers** » : **8,20€/le pot** de 180g : (Noisette et éclat de caramel / Noisette et feuillantine / Noisette et lait)
- **Miel Grec** de thym et de fleurs sauvages « **Kalios** » : **8,80€/le pot** de 280g.
- **Marmelade** d'orange et de mandarine « **Kalios** » : **8,80€/le pot** de 280g.
- **Confiture** de myrtilles sauvages et de framboises « **Savoa** » : **9,80€/le pot** de 440g.

**SERACGOURMET** - 38, avenue du Mont Paccard - (Sur la place du village).  
74170 Saint-Gervais-les-Bains - **04.50.98.43.35**.

### HORAIRES D'OUVERTURE

**FERMETURE** DIMANCHE & LUNDI. **OUVERTURE** DU MARDI AU SAMEDI : **9h30 • 19h**

*Aucune information & réservation ne sera traitée via la messagerie de Facebook.  
Merci de votre compréhension.*