

PÂTISSERIES MAISON

Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison en format individuel de 4,20 € à 5,80 €

LA SPÉCIALITÉ – LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) 38 €/6-8 personnes

A Noël, ces gâteaux seront proposés sous forme de bûches.

L'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entourés 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 au lait

VACHERIN GLACE (SANS GLUTEN)..... 38 €/6-8 personnes

- Pêche de vigne/framboise
- Mandarine/marron glacé

CHOCOLAT

• **Ebène grand cru..... 38 €/6 personnes**
Biscuit châtaigne au cacao, cœur de feuillantine praliné noisette, ganache, mousse chocolat Grand Cru. Pour les amateurs de chocolat Grand Cru.

• **Moeux au chocolat 16 €/3 personnes**
Idéal pour les enfants et les gourmands, présenté en boîte en bois. Il peut être tiédi et servi avec une glace.

FRUIT

• **Baba festif aux framboises et aux myrtilles 5,80 €/la verrine individuelle**
Biscuit baba imbibé à l'eau de vie de framboises Cartron, crème fouettée vanillée

• **Tarte aux framboises et litchi 32 €/6 personnes**
Pâte sablée, crème d'amande, bavaroise litchi, framboises fraîches

• **Tarte tatin aux pommes 28 €/6-8 personnes**
Pâte brisée, pommes caramélisées

• **Tarte au citron meringuée..... 28 €/6-8 personnes**
Pâte brisée, crème au citron, meringue Italienne fondante.

MIGNARDISES - KIT VERRINES SUCREES 32 €/le coffret

- 4 Merveilleux : mousse chocolat praliné et meringue fondante
- 4 Sérac : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante
- 4 Mt Blanc : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante

CAKE / BISCUITS

- Cake aux fruits confits..... 10,50 €
- Cake pistache et abricot, enrobage chocolat blanc et éclats de pistache..... 12 €
- Cake chocolat noisette, enrobage chocolat au lait et éclats de noisettes 12 €
- Brioche façon praluline 7,50 €
- Sablés flocon A mettre en déco sur votre table ou dans le sapin 1,90 €
- Sablés diamant Boîte aux 3 parfums (vanille, chocolat, pistache)..... 14,90 €
- Cookies Au chocolat noir/éclats de caramel ou au chocolat blanc/pépites de myrtilles 14,90 €

GOURMANDISES

- Boîte de marrons glacés Corsiglia de 10 pièces..... 29 €
- Boîte de chocolats Cluizel de 330 gr 29 €
- Boîte de truffes à la crème Cluizel de 200g 18,50 €
- Étui de caramels fondants Lorlut de 170 g 9,80 €
Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu, Assortiment
- Etui de nougats et de calissons G. Savin de 140 g 9,80 €
- Boîte métal Oursons Guimauve à la Montagne de 150 g 12,90 €



Les 3 Sérac
SAINT GERVAIS LES BAINS

Le Sérac Restaurant
Cuisine fine des Alpes
Création en novembre 2003
Maître restaurateur
1 étoile au Michelin depuis 2014

22 rue de la Comtesse
(entre la Mairie et l'Église)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 93 80 50

Séracgourmet
Boutique traiteur
Création en décembre 2010

38 avenue du Mont Paccard
(sur la place du village)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

Bistrot sérac
Simplement cuisiné
Création en septembre 2013

40 avenue du Mont Paccard
(sur la place du village)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

www.3serac.fr

Le Séracgourmet

Boutique traiteur

40, avenue du Mont Paccard - 74170 Saint Gervais les Bains

Tél : 04 50 98 43 35

COLLECTION FÊTES

ESPACE CAVISTE ET EPICERIE 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.

APÉRITIF/COCKTAIL

KIT VERRINES..... 34 € le coffret
Sélection de 12 verrines garnies de différentes saveurs

- 4 Chair de tourteau iodée, mousseline de carotte à l'huile de serpolet et blinis
- 4 Crème d'artichaut aux noisettes du Piémont, foie gras mi-cuit et gel de Porto truffé
- 4 Semoule au curry et raisins, crémeux de fèves, crevettes et poudre d'olive noire

KIT BISCUITS SALÉS CHAUDS 15 à 20 pièces 18 € le coffret
À réchauffer au four 8 min à 160°

- Croque-Monsieur au Beaufort
- Roulé feuilleté de courgette et olives Taggiasca
- Muffin aux légumes et basilic
- Feuilleté à la saucisse

KIT MINI QUICHES 12 pièces 24 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- 4 Artichaut à la truffe
- 4 Saumon, sésame
- 4 Escargot en persillade

KIT CREVETTES FESTIVES 15 pièces 25 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- 5 Crevettes en portefeuille
- 5 Friands de crevettes
- 5 Crevettes panées

Sauce aigre douce 290ml : 4.50 €

KIT BROCHETTES YAKITORI TARE 12 pièces 18 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- 12 Brochettes de volaille caramélisée au soja

CAKES SALÉS 7,50 € la pièce

- Chèvre, figue et noisettes
- Crevettes, ananas et curry
- Comté, potiron et noix

SABLÉS SALÉS

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

ENTRÉES/FOIE GRAS/SAUMON/CAVIAR

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- Foie gras de canard mi-cuit 210 €/kg
- Foie gras de canard aux strates de bœuf séché Suisse 210 €/kg
- Foie gras de canard truffé 250 €/kg

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- Pain du mendiant Maison (pain brioché aux fruits secs - 220 g)..... 5,50 €
- Chutney aux fruits secs Maison : figue, pruneau, abricot (le pot de 140 g) 9,80 €
- Chutney de coing aux 4 épices Maison (le pot de 140 g)..... 9,80 €

SAUMON MAISON

- Pudding de saumon à l'aneth 4,60 €/la tranche 48 €/kg
(Conditionné en tranche sous vide prêt à déguster)
- Saumon confit façon Gravelack's 43 €/l'assortiment ~ 560 gr 78 €/kg
(Conditionné en assortiment de 4 parfums : betterave, aneth, sésame, agrumes/gingembre)

SAUMON - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- Saumon fumé de Norvège tranché 78 €/kg
- Coeur de saumon fumé 19 €/l'étui de 150 gr
- Oeufs de saumon 14,90 €/la verrine de 50 gr

TARAMA - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- Tarama blanc 6,20 €/la verrine de 90 gr
- Tarama au corail d'oursin 6,20 €/la verrine de 90 gr
- Tarama tobiko wasabi 6,20 €/la verrine de 90 gr
- Mini Blinis 5 €/16 pièces

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

CAVIAR - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- Caviar Oscière Impérial de Sologne 140 €/la boîte de 50 gr
..... 280 €/la boîte de 100 gr

Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, il révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisettes. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée...

- L'Orbe Vodka & Caviar 135 €

Une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

SOUPE/VELOUTÉ En bocal d'un litre 1L

- Les Classiques 16 €
Courge/Châtaigne - Petits pois au lard Paysan - Carotte au cumin
- Les Créatives 16 €
Brocoli/Menthe - Fenouil/Gingembre/Citron confit
- La Prestige 20 €
Artichaut/Truffe

FROMAGES Demandez notre sélection du moment.

- Saint Marcellin de la Mère Richard 5,10 €/la pièce
- Tommette de Brebis truffée 60 €/kg
- Coulommiers à la truffe 60 €/kg
- Reblochon aux Noix 28 €/kg

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 20 minutes à feu très doux.

- Suprême de chapon fermier à la crème et aux morilles 28 €/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 VIANDES DE CHOIX

- Noix d'entrecôte Argentine Comptez 300 gr à 350 gr 65 €/kg
- Entrecôte maturée selon marché Comptez 350 gr à 400 gr 75 €/kg
- Côte de bœuf selon marché Comptez 950 gr à 1,400 Kg 75 €/kg

LES BOCAUX

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

- Sauté de cerf aux airelles 48 €/les 3 portions
- Sauté de veau aux artichauts au parfum de truffe 55 €/les 3 portions
- Sauté de veau aux cèpes, à la crème 48 €/les 3 portions
- Volaille à la châtaigne 48 €/les 3 portions
- Volaille sauce brune au parfum d'estragon 45 €/les 3 portions
- Volaille au citron à la crème 45 €/les 3 portions

LES BARQUETTES

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

- Gratin Jurassien : ris de veau, volaille, cèpes, sauce au vin jaune 38 €/les 2 portions
- Parmentier truffé de canard confit 45 €/les 2 portions
- Parmentier de canard confit 32 €/les 2 portions
- Effiloché d'agneau, tajine de légumes aux épices douces 35 €/les 2 portions

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

À BASE DE POISSONS – CRUSTACÉS

LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

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

- Dos de cabillaud en croûte d'agrumes iodée, mousseline de carotte 38 €/les 2 portions
- Gratin de la mer : fruits de mer, poisson, sauce safranée 38 €/les 2 portions
- Gratin de homard et saumon à l'embeurrée de poireaux, bisque crémeuse 48 €/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.

GARNITURES

- Purée de pommes de terre 2/3 portions 11 € 4 portions 16 € 18 €/kg
- Purée de pommes de terre truffée 2/3 portions 23 € 4 portions 34 € 38 €/kg
- Ratatouille 2/3 portions 12 € 4 portions 18 € 22 €/kg
- Purée de carottes aux agrumes 2/3 portions 14,50 € 4 portions 22 € 24 €/kg
- Polenta aux châtaignes 2/3 portions 17 € 4 portions 26,50 € 28 €/kg

A réchauffer au four à 160° entre 20 à 30 min

- Gratin Dauphinois de pommes de terre (en barquette de 2 portions) 14 €
- Gratin de gnocchis au Beaufort et aux cèpes (en boîte en bois de partage) 18 €