

# PÂTISSERIES MAISON

Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison en format individuel de 5,10 € à 5,80 €

**LA SPÉCIALITÉ – LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN)** ..... 42 €/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)** ..... 42 €/6-8 personnes

- **Pêche de vigne / Fruits rouges**
- **Clémentine Corse / Chocolat**

## 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

• **Délice cassis framboise** ..... 42 €/6-8 personnes

Un biscuit Dacquoise à la noisette agrémenté d'un croustillant de feuillantine chocolat blanc, Bavaroise à la framboise et cœur de gelée de cassis.

• **Tarte aux framboises et litchi** ..... 34 €/6 personnes

Une pâte sablée, crème d'amande, litchi et framboises fraîches

• **Tarte tatin aux pommes** ..... 30 €/6-8 personnes

Une pâte brisée et des pommes caramélisées

• **Tarte au citron meringuée** ..... 30 €/6-8 personnes

Une pâte brisée, une crème au citron et une meringue Italienne fondante.

## CAKE / BISCUITS

• **Moelleux au chocolat** ..... 18 €/3-4 personnes

Présenté en boîte en bois, il peut être tiédi et servit avec une glace.

• **Cake au citron et crémeux citron** ..... 12 €

• **Cake à l'orange et crémeux orange Grand-Marnier** ..... 12 €

• **Cake chocolat et noisette coque au chocolat lait et amandes** ..... 16 €

• **Cake pistache abricot coque au chocolat blanc et amandes** ..... 16 €

• **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 €

## GOURMANDISES

• **Boîte de marrons glacés Corsiglia de 10 pièces** ..... 29 €

• **Boîte de truffes à la crème Cluzel de 200g** ..... 19,50 €

• **Étui de caramels fondants Lortut de 140 g** ..... 10,80 €

Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu, Assortiment

• **Étui de nougats et de calissons G. Savin de 140 g** ..... 10,80 €

• **Boîte métal Oursons Guimauve à la Montagne de 150 g** ..... 12,90 €



SAINT GERVAIS LES BAINS

## Le Sérac Restaurant

Cuisine fine des Alpes

Création en novembre 2003

22 rue de la Comtesse  
(entre la Mairie et l'Eglise)  
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

*Ces verrines seront disponibles uniquement le 24 et 31 décembre à partir de 14h.*

- 4 Crevettes marinées aux baies roses, mousseline de patate douce
- 4 Confit de bœuf et foie gras, crémeux de topinambour au café
- 4 Rillettes de poule à la truffe, caviar d'artichaut à l'huile de noisette

**KIT BISCUITS SALÉS CHAUDS 15 à 20 pièces** ..... 18 € le coffret

À réchauffer au four 8 min à 160°

- Croque-Monsieur de saumon fumé et gomasio
- Financier de poireaux aux noix et livèche
- Feuilleté de tomate confite et olives Kalamata

**KIT MINI QUICHES 12 pièces** ..... 26 € le coffret

À réchauffer au four 8 min. à 160°

- 4 St Jacques, fèves et safran
- 4 Ris de veau et morilles
- 4 Escargots en persillade

**KIT CREVETTES FESTIVES 15 pièces** ..... 26 € le coffret

À réchauffer au four 8 min. à 160°

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

Sauce aigre douce, la bouteille de 350 ml : ..... 4,50 €

**KIT BROCHETTES YAKITORI TARE 12 pièces** ..... 18 € le coffret

À réchauffer au four 8 min. à 160°

- 12 Brochettes de volaille caramélisées au soja

**CAKES SALÉS** ..... 8 € la pièce

- Chèvre, abricot et olives
- Artichaut, girolles et Comté
- Saumon, poireaux et curry

### 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 coing confit aux épices de Noël ..... 210 €/kg
- Foie gras de canard truffé ..... 250 €/kg

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

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

## SAUMON MAISON

- Pudding de saumon à l'aneth 4,80 €/la tranche ..... 48 €/kg  
(Conditionné en tranche sous vide prêt à déguster)
- Saumon confit façon Gravelack's 43 €/l'assortiment ~560gr ..... 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  
(Conditionné en sous-vide par 4 tranches)
- Coeur de saumon fumé ..... 19 €/ les 150 gr
- Œufs de saumon ..... 14,90 €/la verrine de 50gr

## TARAMA - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- Tarama blanc ..... 6,50 €/la verrine de 90 gr
- Tarama au corail d'oursin ..... 6,50 €/la verrine de 90 gr
- Tarama tobiko wasabi ..... 6,50 €/la verrine de 90 gr  
(relevé par le goût puissant mais non piquant du wasabi et original par le craquant des billes vertes de Tobiko)
- Mini Blinis ..... 5,50 €/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 Oscietre 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 de 900 gr

- Les Classiques ..... 16 €  
*Course à la châtaigne - Petits pois au lard Paysan - Carotte au cumin*
- Les Créatives ..... 16 €  
*Fèves/Agrumes - Céleri/Poire*
- 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 POUCHES 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 France Comptez 350 gr à 400 gr ..... 75 €/kg
- Côte de bœuf France 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 biche aux girolles, sauce brune ..... 48 €/les 3 portions
- Sauté de veau aux cèpes, sauce à la crème ..... 48 €/les 3 portions
- Blanquette de veau ..... 48 €/les 3 portions
- Volaille à la crème et au vin jaune ..... 48 €/les 3 portions
- Volaille sauce brune au parfum d'estragon ..... 48 €/les 3 portions
- Sauté de joues de porc à l'orange et aux olives ..... 48 €/les 3 portions
- Bœuf Bourguignon ..... 48 €/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 de lièvre confit et foie gras à la Royale, purée de potimarron ..... 38 €/les 2 portions
- Parmentier truffé de canard confit ..... 45 €/les 2 portions
- Parmentier de canard confit ..... 32 €/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 de noisette et cerfeuil, mousseline de carotte aux agrumes ..... 38 €/les 2 portions
- Gratin de St Jacques et turbot au beurre Nantais, risotto aux petits légumes ..... 48 €/les 2 portions
- Gratin de homard et saumon à la bisque crémeuse, embeurrée de poireaux..... 48 €/les 2 portions

Ces boxes peuvent à la demande être préparées en grand plat aluminium de 8 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 13,50 € ..... 18 €/kg
- Purée de pommes de terre truffée 2/3 portions 28,50 € ..... 38 €/kg
- Purée de carottes aux agrumes 2/3 portions 16 € ..... 24 €/kg
- Ratatouille 2/3 portions 14 € ..... 22 €/kg
- Polenta aux châtaignes 2/3 portions 19,50 € ..... 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 €
- Risotto aux petits légumes (en boîte en bois de partage) ..... 18 €