Informations Commandes Réveillons

Réveillon de Noël
passez votre commande jusqu'au 18 décembre
Réveillon de la St-Sylvestre
passez votre commande jusqu'au 24 décembre

•

Horaires d'ouverture
Le 24 décembre : de 10h à 17h, en continu
Le 31 décembre : de 10h à 17h, en continu

•

Pour commander
Directement en boutiques
Par téléphone : 01 43 91 89 96
Par e-mail : contact@saveurs-delices-italie.com

Buon Natale

DEPUIS 2006
Marianna
WWW.SAVEURS-DELICES-ITALIE.COM

Marianna
SAVEURS ET DÉLICES D'ITALIE
TRAITEUR - ÉPICERIE FINE

MENU FESTIF

NOS FORMULES

MENU 1 ENTRÉE + PLAT — **29,90€/pers.**
dès 5,90 € d'économie par rapport à la carte

MENU 2 ENTRÉE + PLAT + DESSERT — **34,90€/pers.**
dès 8,80 € d'économie par rapport à la carte

MENU 3 — **44,90€/pers.**
ENTRÉE + PRIMO + SECONDO + DESSERT
dès 16,70 € d'économie par rapport à la carte

Suppléments dans les menus : foie gras +6 € · veau +4 € · cappellacci aux gambas +3 €

À LA CARTE

ENTRÉES

Porchetta italienne et pane Guttiau sarde au romarin — **12,90 €**

Foie gras mi-cuit, chutney de poires aux épices douces et pain brioché toasté — **19,90 €**

Tentacule de poulpe à la méditerranéenne, pommes de terre fondantes et olives taggiasche — **16,90 €**

PRIMI PÂTES ET GNOCCHI

Cannelloni à la chair de saucisse italienne parfumée au fenouil sauvage, béchamel aux artichauts et gratinés à la scamorza douce. Version végétarienne possible. — **17,90 €**

Gnocchi à la truffe, guanciale croustillant, crème onctueuse de Taleggio et éclats de noisettes torréfiées. Version végétarienne possible. — **20,90 €**

Cappellacci aux gambas, crème veloutée de crustacés et huile parfumée à l'estragon — **22,90 €**

SECONDI VIANDES ET POISSONS

Suprême de poulet fermier farci aux cèpes, pommes grenailles rôties au thym et jus parfumé au romarin — **22,90 €**

Médaillon de veau rôti, polenta crémeuse, courge grillée et jus parfumé à la sauge — **28,90 €**

Pavé de saumon rôti, mousseline soyeuse de panais, poireaux légèrement brûlés et sauce délicate au Prosecco — **25,90 €**

DESSERTS

Tiramisù à l'orange et à la cannelle — **7,90€/pers.**

Profiteroles à l'italienne aux trois chocolats, amandes effilées et éclats de chocolat blanc

Panna cotta à la poire et caramel au beurre salé

APÉRITIF 1

3 pièces par personne

Mini panada sarde à l'agneau et aux herbes aromatiques — **9,90€/pers.**

Bignè salé à la mortadelle et éclats de pistaches

Verrine de crabe à la vapeur, ricotta citronnée et fenouil mariné

APÉRITIF 2

4 pièces par personne

Mini focaccia au speck et crème de cèpes — **11,90€/pers.**

Croquette de bœuf braisé, mayonnaise citronnée

Verrine de velouté de butternut et châtaignes, stracciatella fumée

Verrine de tartare de daurade royale, gingembre, citron vert et pomme verte

Buon Natale