



GAMME TRAITEUR - HIVER 2024

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.

APÉRITIFS - COCKTAILS

GAMME AMUSE BOUCHES CHAUDS :

Kit Mini Quiches : 24€ le coffret de 12 pièces à réchauffer au four 8 mn à 160° :

- 4 mini quiches artichaut à la truffe.
- 4 mini quiches saumon, sésame.
- 4 mini quiches escargot en persillade.

Kit Crevettes Festives : 25€ le coffret de 12 pièces prêtes à réchauffer au four 8 mn à 160° :

- 5 crevettes en portefeuille.
- 5 friands de crevettes.
- 5 crevettes panées.

Kit Brochettes Yakitori : 18€ les 12 pièces prêtes à réchauffer au four 8 mn à 160° :

- 12 brochettes de volaille caramélisées au soja.

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

- Accras de morue : 0,30€/pièce.
- Crevette panée : 1,80€/pièce.
- Crevette roulée : 1,80€/pièce.
- Friand de crevette : 1,80€/pièce.
- Stick de chèvre : 0,80€/pièce.
- Stick de mozzarella pané aux herbes : 0,80€/pièce.
- Samossa aux légumes : 1,50€/pièce.
- Nems de volaille, curry et coco : 0,80€/pièce.
- Brochette de volaille au Saté : 1,50€/pièce.
- Sauce aigre douce : 4,50€/la bouteille de 290 ml.

GAMME CAKES & SABLÉS SALÉS MAISON :

- Cakes salés : 7,50€/la pièce.
Chèvre, figue et noisettes / Crevettes, ananas et curry / Comté, potiron et noix.
- Sablés au Comté et au piment d'Espelette : 8,50€/la boîte.
- Sablés au Comté et à la truffe : 9,50€/la boîte.

CAVIAR DE LA MAISON NORDIQUE A PARIS

- **Caviar Impérial de Sologne** : 33€/la boîte de 15g. 110€/la boîte de 50g.
Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibré. 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.

SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon à l'aneth** : 48€/kg.
Cette entrée est composée d'un filet de saumon cuit servi froid, parfumé à l'aneth, entouré d'un pain punché. Il se présente en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit façon Gravelack's** : 78€/kg.
Ce saumon est cuit dans le sel et le sucre comme un saumon fumé mais au lieu de cela, il est parfumé au choix à la betterave, aneth, sésame, agrumes-gingembre.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON - CHARCUTERIE

- **Foie gras de canard mi-cuit** : 180€/kg.

Pour accompagner votre foie gras, nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioché aux fruits sec coupé en tranches) : 15€/kg.
- **Chutney aux fruits sec** (figue, pruneau, abricot, baie de goji, cranberries) : 9,80€/le pot de 140g.
- **Terrine de campagne Maison** : 14,80€/la verrine de 270g.
- **Pâté en croûte** : veau, porc, pistache et trompettes : 37,80€/kg.
- **Saucisson à la truffe** : 58€/kg.

TOURTE / QUICHES / FEUILLETÉS MAISON

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

- **Tourte Bouronnaise** : Pommes de terre, lard, oignons, persil, crème : 22€/la tourte.
- **Quiche** : 5€/la part - 28€/la quiche entière :
Lardons-Fromage / Saumon-Légumes / Chèvre-Epinard / Champignons-Persillade.
- **Feuilleté** : ris de veau et champignons : 7,50€/la pièce.
- **Feuilleté** : chèvre, poireaux, miel : 6,00€/la pièce.

BOCAUX DE SOUPE

En bocal d'un litre, soit l'équivalent de 4 portions, à réchauffer au dernier moment dans une casserole à feu doux :

- **Les Classiques** : 16€/litre : Courge-Châtaigne / Petits pois au lard Paysan / Carotte au cumin.
- **Les Créatives** : 16€/litre : Brocolis-Menthe / Fenouil-Citron confit-Gingembre.

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.

LES PLATS ALUMINIUM PRÊTS A RÉCHAUFFER AU FOUR 45MN A 160° :

Nous disposons de deux tailles de plats en aluminium pour 2 et 8 personnes.

- **Parmentier de canard confit** : 32€/2 portions - 128€/8 portions sur commande.
- **Parmentier truffé de canard confit** : 45€/2 portions - 180€/8 portions sur commande.
- **Tian d'Agneau confit à la Provençale** : 35€/2 portions - 140€/8 portions sur commande.
- **Gratin de crozets au comté et au lard** : 18€/2 portions - 72€/8 portions sur commande.
- **Tartiflette** : 18€/2 portions - 72€/8 portions sur commande.
- **Lasagne de bœuf** : 18€/2 portions - 72€/8 portions sur commande.

BOCAUX DE VIANDE EN SAUCE (Bocal de 850g équivalent à 3 portions)

Portions à réchauffer au dernier moment dans une casserole à feu doux au dernier moment :

- **Sauté de veau aux artichauts et au parfum de truffe** : 48€/3 portions.
- **Sauté de veau aux cèpes, à la crème** : 48€/3 portions.
- **Blanquette de veau** : 48€/3 portions.
- **Sauté de biche aux airelles** : 48€/3 portions.
- **Volaille à la châtaigne** : 48€/3 portions.
- **Volaille sauce brune au parfum d'estragon** : 45€/3 portions.
- **Volaille au citron à la crème** : 45€/3 portions.
- **Bœuf Bourguignon** : tomate, champignon, lardon et olive : 42€/3 portions.

VIANDE EN POCHE SOUS VIDE

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

- **Souris d'agneau confite 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.

VIANDES DE CHOIX A LA DÉCOUPE

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

GARNITURES

- **Ratatouille** : 22€/kg.
- **Tajine de légumes** : 22€/kg.
- **Purée de pommes de terre nature** : 18€/kg.
- **Purée de pommes de terre truffée** : 38€/kg.
- **Polenta aux châtaignes** : 28€/kg.

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

- **Gratin Dauphinois de pommes de terre** : 14€/les 2 portions - 56€/les 8 portions sur commande.

FROMAGES

- **Saint Marcellin** de « La Mère Richard » : **5,10€/pièce**.
- **Tomette de Brebis** truffée : **60€/kg**.
- **Coulommiers** à la truffe : **60 €/kg**.
- **Reblochon** aux noix : **28 €/kg**.
- **Tomme** « La Palouze » : **20,90€/kg**.

PÂTISSERIES MAISON

Découvrez toute une sélection de pâtisseries individuelles Maison en format individuel de 4.20€ à 5.80€

LA SPÉCIALITÉ - LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN) : 4,20€/la pièce sans gluten - 38€/6/8 pers. sur commande 48h à l'avance.

L'alliance d'une mousse chocolat aérienne et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat fondante.

- **MERVEILLEUX** : mousse chocolat praliné, meringue fondante et copeaux de chocolat noir.
- **SÉRAC** : mousse chocolat blanc, meringue fondante, framboises et copeaux de chocolat blanc.
- **MONT-BLANC** : mousse châtaigne, meringue fondante, crème de marron et copeaux de chocolat au lait.

LES CLASSIQUES

- **Baba au rhum** : biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème fouettée vanillée, amandes effilées, dosette de rhum : **4,90€/la pièce**.
- **Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de praliné : **4,20€/la pièce**.
- **Guérande** : croquant cacahuète, ganache chocolat, mousse chocolat/caramel : **4,20€/la pièce**.
- **Mon Chéri** : biscuit châtaigne au cacao, cœur de feuillantine praliné noisette, gelée de griottes, ganache, mousse de chocolat Grand Cru : **5,50€/la pièce**.
- **Forêt Noire** : biscuit grué punché au sirop d'Amarena, crème fouettée au kirsch, cerises Amarena : **4,90€/la pièce**.
- **Moelleux chocolat** : idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédi et servit avec une glace : **16€/3 pers.**

AUX FRUITS

- **Paradis exotique** : biscuit dacquois à la noix de coco, bavarois exotique, gelée de framboises : **4,90€/la pièce**.
- **Tartelette Tatin aux pommes** : une pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€/la pièce - 28€/la tarte de 6/8 pers. sur commande 48 h à l'avance.**
- **Tartelette au citron meringuée** : crémeux au citron, pâte sablée, meringue : **4,20€/la pièce - 28€/la tarte de 6/8 pers. sur commande 48 h à l'avance.**
- **Tartelette aux framboises/litchi** : pâte sablée, crème d'amande, framboises fraîches, bavaroise au litchi : **5,50€/la pièce - 32€/la tarte de 6 pers. sur commande 48 h à l'avance.**
- **Tiramisu fraise/rhubarbe** : compotée de rhubarbe/fraise, biscuit punché, fraises fraîches, coulis de fraises, crème mascarpone : **4,90€/la pièce**.

CAKES / BISCUITS MAISON

- **Cake** aux fruits confits : **10,50€**/la pièce.
- **Cake** abricot et pistache : enrobage chocolat blanc et éclats de pistaches : **12€**/la pièce.
- **Cake** au chocolat et noisette : enrobage chocolat au lait et éclats de noisettes : **12€**/la pièce.
- **Brioche** façon Praluline : **7,50€**/la pièce.
- **Sablés flocon** (à mettre en décoration sur votre table ou à déguster lors du goûter) : **1,90€**/la pièce.
- **Sablés Diamant** (3 parfums : vanille, chocolat, pistache) : **14,90€**/la boîte.
- **Cookies** : au chocolat noir/éclats de noix ou au chocolat blanc/pépites de fraises : **14,90€**/la boîte.

GOURMANDISES

- **Boîte de chocolats** « Cluizel » : **29€**/300g.
- **Etui de caramels fondants** « Lorlut » :
Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu. Assortiment : **9,80€**/170g.
- **Etui de nougats et de calissons** « G. Savin » : **9,80€**/140g.
- **Macaron Désire** :
biscuits bio de Savoie naturellement sans gluten : citron ou framboise : **7,90€**/boîte 150g.
- **Pains d'épices** « Mulot & Petit-Jean » : 6 Cœurs glacés : **6,50€**/boîte de 70g.
- **Mini nonnettes** : framboise ou abricot : **9,80€**/boîte de 170g.
- **Boîte Collector 3 mini pain d'épices pur miel** :
nature, éclats de caramel, au beurre salé, oranges confites : **20,90€**/coffret de 210g.
- **Biscuits** « Sophie M » :
 - **Spéculoos** : **4,90€**/boîte de 85g.
 - **Petit beurre** : vanille, chocolat, fraise : **4,90€**/boîte de 65g.
- **Ourson guimauve** « Sophie M » :
 - **Boîte métal** « A la montagne » : **12,90€**/boîte de 130g.
 - **Sachet oursons bio** : **6,90€**/sachet de 126g.
 - **Etui oursons bio** : **5,90€**/étui de 100g.

**Les commandes se font uniquement par téléphone ou directement sur place.
Aucune information et/ou réservation ne sera traitée via la messagerie de Facebook.
En vous remerciant de votre compréhension.**

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

HORAIRES D'OUVERTURE

OUVERTURE : DU MARDI AU SAMEDO : 9h30•13h / 15h•19h

FERMETURE : DIMANCHE & LUNDI