

Le Traiteur Haut Sommet

by

Les Chefs
S'Encanaillent
Megève

BOUTIQUE TRAITEUR

Nos suggestions
de Noël

RENSEIGNEMENTS

282, route du Palais des Sports

74120 MEGÈVE

04 50 90 37 14



contact@leschefs-sencanaillent.com



NOS VOLAILLES FARCIES

(farce : veau, cochon, marrons et foie gras)

- **Chapon fermier** (3,5kg environ) : 34€ kg
- **Dinde fermière** (6kg environ) : 35€ kg
- **Ballottine de suprême de chapon farci** : 46 € kg
- **Caille farcie au foie gras sans os** : 25€kg
- **Caille farcie à la truffe melanosporum sans os** : 30€ kg
- **Boudin blanc nature** : 45€ kg
- **Boudin blanc truffé** : 60€ kg

NOS SAUCES MAISON

- **Jus de volaille truffé** : 6€ les 100g
- **Sauce morilles** : 7€ les 100g

NOS GARNITURES

- **Purée de pommes de terre à la truffe melanosporum (5,5%)** : 3,50€ Les 100g
- **Gratin de cardon** : 2,50€ les 100g
- **Poêlée de légumes de saison** : 3€ les 100g

NOTRE FOIE GRAS MAISON

(origine Périgord)

- **Foie gras maison aux 4 épices** : 18€ les 100g
- **Foie gras truffé melanosporum (5,5%)** : 20€ les 100g
- **Verrine de foie gras entier (190g)** : 36€
- **Truffe melanosporum** : prix selon arrivage

NOS SUGGESTIONS

- **Bulot cuit de Normandie** : 4€ les 100g
- **Crevettes roses** label rouge Madagascar : 9€ les 100g
- **Huître fine de Cancale N3** : 2€ pièce
- **Huître Boutrais Ostra Régal N3** : 3€ pièce
- **Langoustines (16/20)** : 4€ pièce
- **½ Homard Breton** : selon cours
- **½ Queue de Langouste Cuba, mayonnaise** (cuisson au court-bouillon, 180g env.) : 36€
- **½ Queue de Langouste Cuba, à rôtir** (beurre d'agrumes et herbes fraîches, 180g env.) : 36€
- **Caviar Oscière Maison Sturia** :
50g : 150€
100g : 290 €
250g : 730 €