



« Les pieds sous la table » TRAITEUR VOUS PROPOSE

Sa formule « **REGALS DE SAVOIE** »



Quatre plats Savoyards accompagnés d'un dessert
Cette formule est à répartir sur une semaine selon
les jours de votre convenance, pour le déjeuner
ou le diner. La réservation des spécialités doit se
faire en début de semaine.

Une spécialité par jour :

-La RACLETTE DE SAVOIE (AOP) au lait cru accompagnée de la charcuterie des Salaisons du Mont Charvin fabriquée par un maitre artisan Savoyard avec cornichons, le tout présenté sur plateaux.et pomme de terre (à cuire)

-La TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER cuisinée par notre chef. (Servie en barquette)

-Les DIOTS DE SAVOIE cuisinés avec une sauce vin blanc et oignons accompagnés de gratin dauphinois. (Servis en barquette)

-La FONDUE DES GUIDES avec beaufort, gruyère de Savoie et abondance, préparation vin blanc /ail, et croutons de pain ainsi qu'une chiffonnade de charcuteries variées.

(Prêt des appareils raclette et fondue)

Pour accompagner ces plats, nous vous proposons des desserts fabrication maison à choisir parmi ceux proposés en boutique selon disponibilité :

Tartelettes aux fruits : myrtille, citron, poire, framboise, abricot ...

Crème brûlée, tiramisu, mousse au chocolat, coupelles variées ...

Nous vous proposons cette formule

« REGAL DE SAVOIE »

Au tarif de :70€/PERSONNE