

A LA CARTE

Prix HT par personne

Entrées

Au choix : 35 €uros

Noix torréfiées et feuilles d'endives
Raviole de champignons, et son émulsion au persil
Tartine de champignons fricassés et jambon de pays
Taboulé de crevettes roses
Tartare aux trois tomates, kebab de crevettes
Salade de moules et de coques

Au choix : 45 €uros

Gâteau de Brochet, sauce écrevisse
Carpaccio de magret de canard, avec œuf de caille mollet et légumes
Écrevisse et chair de crabes à la sauce au miel et vinaigre de Xérès
Saumon fumé, avec crème acidulée aux herbes
Saumon fumé, avec crème citronnée et raifort
Sushi au thon, sauce citronnelle
Carpaccio de thon rouge à l'huile de coriandre et citron vert

Au choix : 55 €uros

Queues de langoustines sur poireaux fumés
Queues de langoustines et sauce aux herbes
Salade de queues de langoustines, avec quinoa à l'huile de basilic
Grosse langoustine rôtie, chutney de fruits secs et tomate
Coquille Saint-Jacques rôtie et salade, avec sauce pomme
Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinés, avec truffes
Terrine de foie gras de canard du Périgord

Au choix : 65 €uros

Foie gras cuit au torchon, avec pain d'épices et confiture de figues
Foie gras de canard, avec confit de fruits de saison
Salade de foies gras de canard aux trois façons
Trilogie de foie gras
Escalope de foie gras de canard poêlée, avec poire pochée au vin
Salade de ris de veau et champignons
Caviar, avec blinis

Poissons et crustacés

Au choix : 35 €uros

Filet de cabillaud rôti, avec purée à l'ail et jus acidulé aux aromates
Pavé de lieu rôti sur lit de quinoa, fumet au safran et tomate
Blanquette de Sole aux artichauts
Darne de thon grillée, avec taboulé oriental
Filets de rouget barbet sur canapé, sauce aux herbes et anchois
Filet de rouget rôti et jus aux épices, avec carottes purée à l'orange
Paupiette de lavaret à la chair d'écrevisse, avec girolles au corail

Au choix : 45 €uros

Lavaret laqué aux fleurs de pissenlit, avec fondue de chou vert aux algues noires
Filet de lavaret poêlé, avec pommes de terre et petits oignons
Sandre sauvage rôti, avec artichaut poivrade, châtaignes et morilles
Bar rôti au beurre de cèpes, avec pommes de terres écrasées
Bar confit au fenouil, avec pommes au jus de crustacé
Filet de bar rôti sur une crème de lentilles et panais grillés

Au choix : 55 €uros

Bar sauvage croustillant et soupe de poissons, avec légumes aux amandes et gingembre
Turbot au jus de bouillabaisse
Raviole de cèpes et queues de langoustines, sauce mousseuse

Au choix : 65 euros ht

Filet d'omble chevalier meunière
Coquilles Saint-Jacques à la plancha, garnies de cèpes et châtaignes
Fricassée de homard aux petits légumes

Viandes et abats

Au choix : 35 €uros

Poulet rôti, avec taboulé oriental
Fricassée de volaille aux trompettes de la mort, avec riz pilaf
Pièce de porc mijotée en cocotte, avec tatin de figues et endives
Joue de veau braisée aux légumes oubliés
Rognons de veau poêlés, aux baies de genièvre

Au choix : 45 €uros

Jarret de veau braisé aux petits légumes
Demi-caneton rôti en feuille de vigne
Pigeon rôti, à l'épice, aux poires et arachides
Suprême de pintade rôtie au beurre de camomille, avec salsifis et raisins au yaourt fumé

Au choix : 55 €uros

Carré et selle d'agneau rôtis, avec purée de pommes de terre au lard
Craquant de pomme de terre aux truffes et joue de bœuf
Ris de veau braisés, avec nouilles farcies de potimarron

Au choix : 65 €uros

Souris d'agneau confite aux aubergines, courgettes, et poivrons
Filet de bœuf français béarnaise ou au poivre blanc
Filet de bœuf rôti, avec morilles et pommes de terre fondantes
Sauté de chevreuil, avec polenta crémeuse

Fromages

Au choix : 20 €uros

Assiettes de fromages combinés (pâtes molles, pâtes cuites, pâtes dures)
Fromage blanc à la crème épaisse

Desserts

Au choix : 20 €uros

Forêt Noire
Gâteau au chocolat, avec sauce anglaise
Millefeuille de chocolat blanc
Risotto sucré à la vanille et mascarpone
Croquandine glacée à la verveine, fraise marinée, balsamique réduit
Farandole de différents gâteaux de tradition française
Crèmes brûlées aux trois parfums
Baba au rhum aux mangues
Poires pochées, avec jus aux fruits de la passion
Tartelettes aux fruits de saison, ou aux noix et caramel
Gâteaux aux chocolats mi-amer et café
Salade d'agrumes, au jus d'épices et citronnelle
Entremet moelleux aux fruits de saison, avec coulis
Panaché de trois mini-gâteaux

Fruits

Au choix : 20 €uros

Corbeille ou Brochettes de fruits selon la saison
Fruits rouges ou exotiques (125 gr)

Les repas « catering » sont livrés au terminal « affaires » de l'aéroport de Chambéry :

- sur de beaux ensembles plateaux + assiettes plastique au standard « atlas » avec couvercles amovibles l.
- avec, selon les cas, couverts inox, serviette papier, kits salière + poivrière individuelles, kit vinaigrette (huile d'olive)
- petits pains de baguette et de campagne de fabrication artisanale
- boissons en plus

Shopping & VIP Services Airport - Aéroport de Chambéry
Tél.: +33.(0)661.923.138 ou +33.(0)616.127.886

Selon délais, et en fonction des saisons, arrivages et stocks, SVS se réserve la possibilité de remplacer certains produits par d'autres, en qualités et en quantités équivalentes. Reproduction strictement interdite