

CHOIX DE MENUS

Prix HT par personne

Menu « équipage » au choix : 25 €uros

Terrine de saumon et taboulé oriental
Filet de volaille, et riz niçoise
Deux fromages de France
Gâteau roulé à la confiture

Terrine de foies de volaille, avec champignons de Paris à la grecque
Rôti de boeuf aux lentilles
Deux fromages des Savoie
Tartelette aux fruits de saison

Crudités mêlées en salade
Rôti de porc, et salade de pommes de terre
Fromage frais à la crème et au sucre
Gâteau de Pithiviers

Menu « Tradition » au choix : 35 €uros

Terrine de thon aux olives
Pintade rôtie au champignons, avec salade de pommes de terre
Trois fromages de France, et noix de Grenoble
Flan aux fruits

Chiffonnade de trois jambons, avec salade de champignons des bois
Mix-rôti de viandes blanches, avec crozets Savoyarde
Fromage frais à la crème et au sucre
Mousse au chocolat, et biscuit à l'orange

Salade de fruits de mer et riz blanc
Filets et manchons de volaille, avec salade de pâtes
Trois fromages des Savoie, et noix de Grenoble
Pudding aux pêches et aux amandes

Menu « Découverte » au choix : 40 €uros

Éventail de filets de poisson assortis
Gigot d'agneau rôti, avec méli-mélo de haricots
Petite salade, fromages de France, croûtons, noix
Bavarois au café

Chevauchée de magrets et foies gras de canard
Filet mignon de porc, avec gâteau d'omelette
Mesclun, fromages de Savoie, croûtons, noix
Loto de fruits de saison rafraîchis

Menu « First » au choix : 45 €uros

Salade d'écrevisses et asperges
Selle d'agneau rôtie, avec gâteau d'omelette
Petite salade, fromages de Savoie, croûtons, noix
Bavarois vanille et fraises

Salade de foie gras et feuilles de chêne
Filet de bœuf rôti, avec flan de courgettes
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Charlotte au chocolat

Menu « Gastronomique » au choix : 55 €uros

Deux foies gras, canard et oie, avec pain d'épice
Filet Wellington, avec terrine de légumes
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Marquise au chocolat

Médaille de langouste, avec langoustines et crevettes
Pintade farcie, avec salade chinoise aux algues
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Trilogie de mousses

Saumon fumé et saumon cru, avec crème citronnée
Sauté de chevreuil*, avec polenta de maïs
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Fantasme de chocolats

Menu « Dégustation » au choix : 65 €uros

Verrine de foie gras de canard, avec pain d'épices
Salade de queues de langoustines sur quinoa
Carpaccio de magret de canard, avec œuf de caille mollet et flan de légumes
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Trois mini-bouchées sucrées, et deux brochettes de fruits frais

Menu « Prestige » au choix : 85 €uros

Caviar et blinis
Carpaccio de noix de Saint-Jacques et truffes marinées
Filet Wellington, avec terrine de légumes
Mesclun, fromages de France, croûtons, noix
Trilogie de mini-gâteaux
Corbeille de fruits (ou brochettes) selon la saison.

* plat à réchauffer à bord

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 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