

Séracgourmet

Boutique traiteur

Tél : 04.50.98.43.35

40, avenue du Mont Paccard

74170 Saint Gervais les Bains

COLLECTION AUTOMNE

ESPACE CAVISTE ET ÉPICERIE 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.

APÉRITIF / COCKTAIL :

PLATEAU CANAPÉS : Assortiment de canapés de 54 pièces à 108€ le plateau

Ces canapés sont de différentes saveurs à savoir :

- Financier à la tomate, crémeux au chèvre et tomate confite
- Pain Nordique au crabe, mousseux d'avocat au citron
- Cake au poivron, crémeux de crustacés et écrevisse marinée
- Biscuit aux noix, crème de Roquefort
- Blinis, crémeux de raifort au citron et anchois mariné
- Mini sandwich de rillette de volaille à la moutarde
- Cake aux oignons, magret de canard fumé
- Biscuit, mousse de foie gras et gelée de figue
- Blinis, crémeux citron à l'aneth et saumon fumé

KIT MINI QUICHES : 26€ le coffret de 12 pièces à réchauffer au four 8min à 160°

- 4 Miniquiches chèvre, pistou
- 4 Miniquiches tomate confite, olive, origan, thym
- 4 Miniquiches piquillos, chorizo

GAMME AMUSE-BOUCHE CHAUD :

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

- Accras de morue : 0.50€ pièce
- Crevette panée : 1.80€ pièce
- Friand de crevette : 1.80€ pièce
- Stick de chèvre : 0.80€ pièce
- Stick de mozzarella : 0.80€ pièce
- Samossa aux légumes : 1.50€ pièce
- Samossa volaille curry-coco : 1.50€ pièce
- Brochette de volaille au Saté : 1.50€ pièce

Sauce aigre douce : 4.50€ la bouteille de 290ml

CAKES SALÉS : 8€/pièce

- Chèvre, abricot, olives
- Artichaut, girolles, Comté
- Saumon, aneth, citron

SABLÉS SALÉS :

Sablés au Comté et au piment d'Espelette : 8.50€ la boîte

Sablés au Comté et à la truffe : 9.50€ la boîte

SOUPES : *En bocaux d'un litre*

Les Classiques : 16€ le litre

Courge/châtaigne

Petits pois au lard Paysan

Carotte au cumin

Les Créatives : 16€ le litre

CCC Carotte/Courge/Coco

Céleri/Poire

La Glacée : 16€ le litre

Gaspacho

SAUMON MAISON :

Pudding de saumon à l'aneth : 48€/kg environ 6€ la tranche de 130g

Conditionné en tranche sous vide prête à déguster

Saumon confit façon Gravelack's : 78€/kg

3 parfums disponibles : aneth, sésame, agrumes/gingembre

CHARCUTERIES ET FOIE GRAS DE CANARD MAISON :

Foie gras de canard mi-cuit : 180€/kg

Terrine de campagne maison : 14.80€ la verrine de 220g

Pâté en croûte porc veau trompettes pistache : 38€/kg

Saucisson à la truffe : 58€/kg

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

Pain du mendiant Maison (pain brioché aux fruits secs coupé en tranche) : 15€/kg

Chutney aux fruits secs (figue, pruneau, abricot, baies de goji, cranberries) : 9.80€ le pot de 140g

FEUILLETÉS MAISON :

Feuilleté Chèvre, légumes: 7.50€ pièce

Feuilleté Ris de veau champignons: 9.50€ pièce

QUICHES ET TOURTES MAISON : *Plat complet idéal avec une salade verte*

Quiche Lardons/fromage : 5€ la part 28€ la quiche entière

Quiche Saumon/légumes : 5€ la part 28€ la quiche entière

Quiche Chèvre/épinard : 5€ la part 28€ la quiche entière

Quiche Champignons/estragon : 5€ la part 28€/la quiche entière

Tourte Provençale : Tomate, courgette, aubergine, poivron rouge, oignons, riz, pesto

22€ la Tourte 3/4 pers

SALADE :

Carottes râpées aux agrumes : 15€/kg

PLATS CHAUDS MAISON :

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

A BASE DE VIANDE :

LES POCHES 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.

LES VIANDES DE CHOIX :

Noix d'entrecôte Argentine : 65€/kg Comptez 300g à 350g

Entrecôte maturée selon marché : 75€/kg Comptez 350g à 400g

Côte de bœuf selon le marché : 75€/kg Comptez entre 950g à 1.400kg

LES BOCAUX : 48€ pour 3 personnes

3 portions à réchauffer dans une casserole à feu doux au dernier moment.

Sauté de veau au basilic

Blanquette de veau

Veau aux cèpes, à la crème

Volaille sauce brune au parfum d'estragon

Volaille au citron, à la crème

Volaille au Curry, à la crème

Bœuf Bourguignon

Diots aux lentilles 42€

LES BARQUETTES :

A réchauffer au four environ 30 minutes à 160°

Parmentier de canard confit truffé: 45€/ 2 pers - 180€/ 8 pers

Parmentier de canard confit nature: 32€/ 2 pers - 128€/ 8 pers

*Tian d'agneau confit à la Provençale : agneau confit, courgettes, aubergines, tomate
35€/ 2 pers- 140€/ 8 pers*

Lasagnes de boeuf : 18€/ 2 pers - 72€/ 8 pers

Tartiflette : 18€/ 2 pers - 72€/ 8 pers

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 personnes sur commande

GARNITURES : En barquettes de 2/3 personnes

Purée de pommes de terre nature : 18€/kg

Purée de pommes de terre truffée : 38€/kg

Tajine de légumes : 22€/kg

Ratatouille : 22€/kg

Polenta aux cèpes : 22€/kg

A réchauffer au four à 160° pendant 30 minutes

Gratin Dauphinois : 14€/ 2 pers - 56€/ 8 pers

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 personnes sur commande

FROMAGES :

Demandez notre sélection du moment

Saint Marcellin de la Mère Richard : 5.10€ pièce

Coulommiers à la truffe : 60€/kg

Tomme la Palouze : 20.90€/kg

PÂTISSERIES MAISON :

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

NOS SPECIALITÉS : (Sans gluten)

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

- *Merveilleux : mousse chocolat praliné, meringue fondante, copeaux de chocolat noir : 5.10€/pièce*
- *Sérac : mousse chocolat blanc, framboises, meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : 5.10€/pièce*
- *Mt Blanc : mousse châtaigne, crème de marron, meringue fondante, copeaux de chocolat lait : 5.10€/pièce*

LES CLASSIQUES :

- *Mont Chéri : Biscuit châtaigne au cacao, coeur de feuillantine praliné noisette, gelée de griottes, ganache, mousse chocolat grand cru: 5.50€/pièce*
- *Baba au rhum : Biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, Crème fouettée vanillée, amandes effilées, dosette de rhum 4.90€/pièce*
- *Tartelette Chocolat - noix : Pâte sablée au chocolat, ganache caramélia, noix caramel au beurre salé: 5.50€/pièce*

FRUITS :

- *Tiramisu poire : Poires rôties, streusel noisette, biscuit punché à la Williamine, crème mascarpone à la fève de Tonka: 4.90€/pièce*
- *Délice Cassis/framboise : Biscuit dacquoise à la noisette, bavaroise framboise, gelée de cassis, croustillant au chocolat blanc : 5.50€/pièce*
- *Panna cotta aux myrtilles : Crème à la verveine, myrtilles sauvages, crumble au spéculoos : 4.90€/pièce*
- *Tartelette Tatin aux pommes : Pâte brisée et des pommes caramélisées : 4.20€/pièce*
- *Tartelette citron meringuée : Pâte sablée, crème au citron, meringue : 4.20€/pièce*
- *Tartelette aux framboises/Litchi : Pâte sablée, crème d'amandes, framboises fraîches, bavaroise au litchi : 5.50€/pièce*

A PARTAGER :

- *Moelleux chocolat : Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois, il peut être tiédi et servit avec une glace : 18€/3pers*

ENTREMETS DE 6 à 8 personnes : (sur commande 48h à l'avance)

NOS SPECIALITÉS : (Sans gluten)

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

- *Merveilleux : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir
42€ l'entremet de 6/8 pers*
- *Sérac : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc
42€ l'entremet de 6/8 pers*
- *Mt Blanc : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait
42€ l'entremet de 6/8 pers*

FRUITS :

- *Tarte Tatin aux pommes : Pâte brisée, pommes caramélisées: 30€ la tarte de 6/8 pers*
- *Tarte Citron meringuée : Pâte sablée crémeux au citron, , meringue : 30€ la tarte de 6/8 pers*
- *Tarte aux framboises/Litchi: Pâte sablée, crème d'amandes, framboises fraîches, bavaroise au litchi : 34€/ 6 pers*

CAKE / BISCUITS MAISON :

Cake au citron et crémeux citron : 12€

Cake à l'orange et crémeux orange Grand-Marnier : 12€

Cake chocolat noisette et amandes : 16€

Cake pistache, cerises amarena coque au chocolat blanc: 16€

Brioche façon praluline : 7.50€/ pièce

Sablés Diamant : 14.90€/ la boîte aux 3 parfums (vanille, chocolat, pistache)

GOURMANDISES :

ETUI CŒUR CAMELS FONDANTS LORLUT : 10.80€/ 170g

Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu, Assortiment

ETUI DE NOUGATS ET DE CALISSONS G. SAVIN : 10.80€/ 140g

OURSON GUIMAUVE SOPHIE M

Boîte métal à offrir en cadeau : 12.90€/ la boîte 130g

Sachet oursons individuels : 6.90€/ le sachet de 126g

Boîte à mots doux : 6.90€/ le sachet de 65g

3Sérac RESTAURANT- BISTROT- TRAITEUR - SAINT GERVAIS LES BAINS

Restaurant Le Sérac - Cuisine créative du chef

Création en novembre 2003 - Maître restaurateur

22, rue de la Comtesse (entre la Mairie et l'Eglise)
74170 Saint-Gervais-les-Bains
TÉLÉPHONE : 04.50.93.80.50

Bistrotsérac - Cuisine à la Braise

Création en septembre 2013

38, avenue du Mont Paccard (sur la place du village)
74170 Saint-Gervais-les-Bains
TÉLÉPHONE : 04.50.98.43.35

Séracgourmet - Boutique Traiteur

Création en décembre 2010.

40, avenue du Mont Paccard (sur la place du village)
74170 Saint-Gervais-les-Bains
TÉLÉPHONE : 04.50.98.43.35

www.3serac.fr