

Séracgourmet

Boutique traiteur

Tél : 04.50.98.43.35

40, avenue du Mont Paccard 74170 Saint-Gervais-les-Bains

COLLECTION HIVER

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 rillettes 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 Ecrevisses à l'Américaine

4 Artichauts, truffe

4 Escargots en Persillade

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, abricots, olives*
- *Artichauts, girolles, Comté*
- *Saumon, citron, aneth*

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€/litre

Courge / châtaigne

Petits pois au lard Paysan

Carotte au cumin

Les Créatives : 16€/litre

CCC Carotte/Courge/Coco

Lentilles/Curry/Tomate Confitée

Céleri/Poire

La Glacée : 16€ le litre

Gaspacho

SAUMON MAISON :

Pudding de saumon à l'aneth : 48€/kg environ 4,80€ la tranche

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 : 210€/kg

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

Pâté en croûte Veau Trompettes : 37.80€/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, raisins blonds) : 9.80€ le pot de 140g

SALADE FRAICHEUR :

Rémoulade de céleri, râpé de betterave : 15€/kg

FEUILLETÉS MAISON :

Feuilleté Chèvre, butternut rôti aux noisettes : 7.50€ pièce

Feuilleté Ris de veau champignons : 9.50€ pièce

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

Quiche Lardon/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 Champignon/estragon : 5€ la part 28€ la quiche entière

Tourte Bourbonnaise : Pommes de terre, lard, oignons, persil, crème 22€/ la tourte

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 cerf aux girolles, sauce brune

Sauté de veau aux cèpes sauce crémée

Sauté de veau au basilic, artichauts, fèves sauce brune

Blanquette de veau

Volaille sauce brune au parfum d'estragon

Volaille au citron, à la crème

Volaille au curry, à la crème

Diots (saucisse savoyarde) 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, polenta aux olives :35€/ 2 pers - 140€/ 8 pers

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

Gratin de crozets au comté et au lard : 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 barquette de 2/3 personnes

Purée de pommes de terre nature : 18€/kg

Purée de pommes de terre truffée : 38€/kg

Ratatouille : 22€/kg

Tajine de légumes : 22€/kg

Polenta aux châtaignes : 28€/kg

A réchauffer au four à 160° pendant 30 minutes

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

Ces plats peuvent être préparés à la demande 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

Tommette de Brebis à la truffe : 60€/kg

Tomme la Palouze : 20.90€/kg

Halloumi : 7.80€/200g

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 :

- *Paris Brest : Pâte à choux, crème mousseline au praliné 4.90€/ pièce*
- *Forêt Noire : Biscuit châtaigne au cacao punché au sirop Amarena, crème fouettée au kirsch, cerises Amarena 4.90€/ pièce (Sans gluten)*
- *Ébène Grand cru : Biscuit châtaigne au cacao, coeur de feuillantine praliné noisette, mousse chocolat grand cru 70%, ganache extra noir. Un gâteau à l'intensité intense en chocolat 5.50€/ pièce (Sans gluten)*

FRUITS :

- *Tiramisu myrtilles, café : Myrtilles sauvages au sirop, biscuit cuiller punché au café et liqueur italienne Disaronno, crème Mascarpone : 4.90€/ pièce*
- *Délice cassis/framboise : Biscuit dacquoise à la noisette, bavaroise framboise, gelée de cassis, croustillant au chocolat blanc : 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 Tatin aux pommes : Pâte brisée et des pommes caramélisées : 4.20€/ pièce*
- *Tartelette au citron meringuée : Pâte sablée, crémeux 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 servi avec une glace : 16€/ 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*
- *Mont 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 et amandes : 16€

Brioche façon praluline : 7.50€/ pièce

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

*Cookies : 14.90€/ la boîte (Chocolat au lait caramélia/ noix/noisettes, ou chocolat blanc/pépites de
fraise)*

GOURMANDISES :

Étui cœurs caramel fondants Lorlut : 10.80€/ 170g

Assortiment, feuille de cassis, verveine, écorce de yuzu

Étui de nougats et de calissons G. Savin : 10.80€/ 140g

OURSON GUIMAUVE SOPHIE M

Boîte métal à la montagne : 12.90€/ la boîte de 130g

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

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

SACHET CHOCOLAT CLUIZEL :

Roses des sables Noir 72% ou lait : 9.80€/ 125g

Orangettes - bâtonnets d'orange confite au chocolat noir : 16.30€/ 130g

Mendiants au chocolat lait et noir : 16.30€/ 130g

Truffe à la crème : 14.30€/ 130g

Amandes au chaudron : 14.30€/ 130g

Perles de noisettes : 12.40€/ 130g

Tablettes au chocolat noir : café, praliné intense 8.30€/ 100g

Tablettes au chocolat au lait : praliné croustillant, caramel beurre salé 10.30€/ 100g

3 Sérac 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'Église)
74170 Saint-Gervais-les-Bains
TÉLÉPHONE : 04.50.93.80.50

Bistrot sérac - 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