PÂTISSERIES MAISON

Découvrez toute une sélection de pâtisseries Maison en format individuel de 5,10 € à 5,80 €

LA SPÉCIALITÉ – LE MERVEILLEUX (SANS GLUTEN)..... 42 €/6-8 personnes

A Noël, ces gâteaux seront proposés sous forme de bûches.

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

- **Merveilleux** Meringue, mousse chocolat praliné et copeaux de chocolat noir
- **Sérac** Meringue, mousse chocolat blanc, framboises et copeaux de chocolat blanc
- **Mont-Blanc** Meringue, mousse châtaigne, crème de marron, copeaux de chocolat au lait

VACHERIN GLACE (SANS GLUTEN)..... 42 €/6-8 personnes

- **Pêche de vigne / Fruits rouges**
- **Citron vert / Ananas**
- **Poire de Haute-Savoie / Caramel beurre salé**

FRUIT

- **Baba festif aux framboises et aux myrtilles ..... 5,80 €/la verrine individuelle**
  Biscuit baba imbibé à l'eau de vie de framboises Cartron, crème fouettée vanillée
- **Tarte aux framboises et litchi ..... 34 €/6 personnes**
  Une pâte sablée, crème d'amande, litchi et framboises fraîches
- **Tarte Tatin aux pommes..... 30 €/6-8 personnes**
  Une pâte brisée et des pommes caramélisées
- **Tarte au citron meringuée..... 30 €/6-8 personnes**
  Une pâte brisée, une crème au citron et une meringue Italienne fondante.

CAKE / BISCUITS

- **Moelleux au chocolat ..... 18 €/3-4 personnes**
  Présenté en boite en bois, il peut être tiédi et servit avec une glace.
- **Cake au citron et crémeux citron..... 12 €**
- **Cake à l'orange et crémeux orange Grand-Marnier..... 12 €**
- **Cake chocolat et noisette coque au chocolat lait et amandes ..... 16 €**
- **Brioche façon praluline ..... 7,50 €/pièce**
- **Sablés flocon** A mettre en déco sur votre table ou dans le sapin.....**1,90 €**
- **Sablés diamant** Boîte aux 3 parfums (vanille, chocolat, pistache) .....**14,90 €**
- **Cookies** Chocolat Blanc pépites de fraise - Chocolat noir, noix et éclats de caramel .....**14,90 €**

GOURMANDISES

- **Boîte de marrons glacés Corsiglia de 10 pièces..... 29 €**
- **Étui de caramels fondants Lorlut de 140 g .....10,80 €**
  Feuille de cassis, Verveine, Ecorce de yuzu, Assortiment
- **Etui de nougats et de calissons G. Savin de 140 g .....10,80 €**
- **Boîte métal Oursons Guimauve à la Montagne de 150 g ..... 12,90 €**

Les 3 Sérac
Saint Gervais Les Bains

Restaurant Le Sérac
Cuisine créative du chef
Création en novembre 2003
22, rue de la Comtesse
(entre la Mairie et l'Eglise)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 93 80 50

Séracgourmet
Boutique traiteur
Création en décembre 2010
40, avenue du Mont Paccard
(sur la place du village)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

Bistrotsérac
Cuisine à la braise
Création en septembre 2013
38, avenue du Mont Paccard
(sur la place du village)
74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

www.3serac.fr

Imprimerie Montfort

Le Séracgourmet
Boutique traiteur

40, avenue du Mont Paccard - 74170 Saint Gervais les Bains
Tél : 04 50 98 43 35

COLLECTION FÊTES

ESPACE CAVISTE ET EPICERIE 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

KIT VERRINES ***Sélection de 12 verrines garnies de différentes saveurs* : ..... 34 € le coffret**
Ces verrines seront disponibles uniquement le 24 et 31 décembre à partir de 12h.

- **4 Mousselines de patate douce à la vanille, crevettes aux baies roses**
- **4 Confit de pomme-poire acidulé, foie gras, crumble aux pains d'épices**
- **4 Salade de quinoa à la mangue, saumon fumé, fromage frais à l'aneth**

KIT BISCUITS SALÉS CHAUDS 15 à 20 pièces ..... 20 € le coffret
À réchauffer au four 8 min à 160°

- **Roulé saucisse**
- **Cannelé tomate, olive Kalamata, pignons de pin**
- **Feuilleté aux artichauts basilic**
- **Gaufrette aux escargots, beurre à la Chartreuse**

KIT CROQUE TRUFFE 12 pièces..... 28 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- **12 Mini Croque-Monsieur avec jambon blanc et crémeux de fromage à la truffe**

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

- **4 Écrevisses à l'Américaine**
- **4 Artichauts, truffe**
- **4 Escargots en Persillade**

KIT ASIATIQUE FESTIF 15 pièces ..... 26 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- **5 Crevettes en portefeuille**
- **5 Friands de crevettes**
- **5 Crevettes panées**

Sauce aigre douce, la bouteille de 290 ml : ..... 4,50 €

KIT YAKITORI TARE 12 pièces ..... 18 € le coffret
À réchauffer au four 8 min. à 160°

- **12 Brochettes de volaille caramélisées au soja**

CAKES SALÉS ..... 8 € la pièce

- **Cake Diot, reblochon, cumin**
- **Artichaut, girolles et Comté**

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**

ENTRÉES/FOIE GRAS/SAUMON/CAVIAR

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard mi-cuit ..... 210 €/kg**
- **Foie gras de canard coing confit aux épices de Noël ..... 210 €/kg**
- **Foie gras de canard truffé ..... 250 €/kg**

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison (pain brioché aux fruits secs)..... 5,50 €**
- **Chutney aux fruits secs Maison : figue, pruneau, abricot Maison (le pot de 140 g) ..... 9,80 €**

SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon à l'aneth 4,80 €/la tranche ..... 48 €/kg**

(Conditionné en tranche sous vide prêt à déguster)

- **Saumon confit façon Gravelack's 24 €/l'assortiment de 8 tranches .....78 €/kg**

(Conditionné en assortiment de 4 parfums : betterave, aneth, sésame, agrumes/gingembre)

SAUMON - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- **Saumon fumé de Norvège tranché ..... 78 €/kg**

(Conditionné en sous-vide par 4 tranches)

- **Coeur de saumon fumé ..... 19 €/ les 150 gr**

TARAMA - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- **Tarama blanc ..... 6,90 €/la verrine de 90 gr**
- **Tarama au corail d'oursin ..... 6,90 €/la verrine de 90 gr**
- **Tarama tobiko wasabi ..... 6,90 €/la verrine de 90 gr**

(Relevé par le goût puissant mais non piquant du wasabi et original par le craquant des billes vertes de Tobiko)

- **Mini Blinis ..... 5,50 €/16 pièces**

Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et d'agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.

CAVIAR - LA MAISON NORDIQUE - PARIS

- **Caviar Oscietre Impérial de Sologne ..... 140 €/la boîte de 50 gr**
  ..... 280 €/la boîte de 100 gr

Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, il révèle toute son intensité grâce à des notes subtiles de noix et de noisettes. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée…

SOUPE/VELOUTÉ *En bocaux d'un litre*

- **Les Classiques ..... 16 €/le litre**
  Courge à la châtaigne / Petits pois au lard Paysan / Carotte au cumin
- **La Créative ..... 16 €/le litre**
  Céleri/Poire
- **La Prestige ..... 20 €/le litre**
  Artichaut/Truffe

FROMAGES Demandez notre sélection du moment.

- **Saint Marcellin de la Mère Richard ..... 5,10 €/la pièce**
- **Coulommiers à la truffe ..... 60 €/kg**

PLATS CHAUDS MAISON

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

À BASE DE VIANDE

LES POCHES SOUS VIDE

1 portion à réchauffer dans une eau frémissante 20 minutes à feu très doux.

- **Suprême de chapon fermier à la crème et aux morille ..... 29 €/la portion**
- **Suprême de chapon fermier, crème de cidre, pommes de Savoie et châtaigne : 22 €/la portion**

Ces plats est conditionnés en poche sous vide pour permettre au produit de garder son moelleux et éviter son dessèchement. Selon le nombre de vos convives nous pourrons vous les conditionner en 2 à 4 portions.

LES VIANDES DE CHOIX

- **Noix d'entrecôte Argentine** Comptez 300 gr à 350 gr..... **65 €/kg**
- **Entrecôte maturée selon marché** Comptez 350 gr à 400 gr..... **75 €/kg**
- **Côte de bœuf selon marché** Comptez 950 gr à 1,400 Kg..... **75 €/kg**

LES BOCAUX

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

- **Sauté de cerf aux girolles, châtaignes, sauce brune ..... 48 €/les 3 portions**
- **Sauté de veau aux cèpes, sauce à la crème ..... 48 €/les 3 portions**
- **Sauté de veau au basilic, artichauts, fèves sauce brune ..... 48 €/les 3 portions**
- **Blanquette de veau ..... 48 €/les 3 portions**
- **Volaille au parfum d'estragon sauce brune..... 48 €/les 3 portions**
- **Volaille au citron, sauce à la crème ..... 48 €/les 3 portions**
- **Bœuf Bourguignon ..... 48 €/les 3 portions**

LES BARQUETTES

2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°.

- **Gratin Jurassien : ris de veau, volaille, cèpes, sauce au vin jaune ..... 38 €/les 2 portions**
- **Parmentier truffé de canard confit ..... 45 €/les 2 portions**
- **Parmentier de canard confit ..... 32 €/les 2 portions**

Ces plats peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 portions

À BASE DE POISSONS – CRUSTACÉS

LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

Diamètre de la boîte 12 cm soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°.

- **Gratin de St Jacques et lotte, risotto aux petits légumes et aux girolles, sauce crustracée au champagne ..... 48 €/les 2 portions**
- **Gratin de homard et saumon à l'embeurrée de poireaux, bisque crémée 48 €/les 2 portions**

Ces plats présentés dans un joli boitage peuvent également faire office de plat de partage et ainsi vous permettre un assortiment de différentes saveurs et satisfaire tous vos convives. Ces boîtes en bois passant au four seront mis sur votre table directement.

GARNITURES

- **Purée de pommes de terre 2/3 portions 13,50 €..... 18 €/kg**
- **Purée de pommes de terre truffée 2/3 portions 28,50 €..... 38 €/kg**
- **Ratatouille 2/3 portions 14 € ..... 22 €/kg**
- **Purée de carottes aux agrumes 2/3 portions 16 € ..... 24 €/kg**
- **Polenta aux châtaignes 2/3 portions 19,50 €..... 28 €/kg**

A réchauffer au four à 160° entre 20 à 30 min

- **Gratin Dauphinois de pommes de terre (en barquette de 2 portions)..... 14 €**
- **Gratin de gnocchis au Beaufort et aux cèpes (en boîte en bois de partage) ..... 18 €**
- **Risotto aux petits légumes et aux girolles (en boîte en bois de partage)..... 18 €**

Ces garnitures peuvent à la demande être préparés en grand plat de 8 portions