

Composition de nos entrées

Il ne s'agit pas de la carte de remplacement.

Salade landaise au piment d'Espelette : pommes de terre, gésiers de poulet, lardons fumés, vinaigrette, tomates, poivrons, piment d'Espelette, échalote, persil

Salade campagnarde : pommes de terre, museau de porc, tomates, œuf, échalote, persil

Saveurs des Andes aux deux quinoas : quinoas rouge et blanc, maïs, haricots rouges, poivrons rouges, persil, sel, épices façon curry

Perles océanes aux œufs de truites : pâtes perles cuites, surimi râpé, œufs de truite, échalote, persil

Coleslaw : chou blanc, carottes rapées mayonnaise

Salade norvégienne : nouilles savoisiennes, saumon, aneth, citron

Soupe bortsch : pommes de terre, betteraves rouges, tomates concassées, carotte, haricots rouges, crème, oignons, ail, laurier, aneth

Saveurs et Vie privilégie une alimentation durable en proposant des certifications BIO, HVE, MSC, ainsi que des labels AOP et IGP, garantissant des produits délicieux et respectueux de l'environnement.



BIO : produits issus de l'Agriculture Biologique



AOP : Appellation d'Origine Protégée



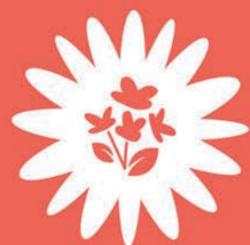
HVE : Haute Valeur Environnementale



IGP : Indication Géographique Protégée



MSC : Marine Stewardship Council, pêche durable



AGE D'OR
services

Vos repas ce mois

Nous vous livrons les repas présentés sur la carte de menus, selon les formules et les jours que vous avez choisis, en tenant compte de vos aversions. Pour cela vous n'avez rien à faire.

Vous préférez choisir certains plats dans la carte de remplacement ?

Pas de problème avec la fiche de personnalisation !

Vous faites votre choix parmi les différentes propositions de la carte de remplacement : Entrées, Viandes/Poissons/Œufs, Garnitures, Plats complets, Compléments protidiques pour le dîner, Fromages et laitages, Desserts.

Vous les reportez sur la fiche de personnalisation, dans la case du jour concerné et pour chaque composant remplacé.

Vous serez absent ? Vous voulez changer de formule ?

N'hésitez pas à contacter votre agence pour que nous nous adaptions à vos besoins.

Veuillez bien noter de nous prévenir au moins 7 jours avant les livraisons concernées.



LA VIE CHEZ VOUS.

Carte de menus

Toute France



Décembre 2024

La magie des fêtes s'invite chez Saveurs et Vie ! Pour commencer le mois en beauté, plongez dans l'ambiance féerique des marchés de Noël avec des plats inspirés de ces échoppes chaleureuses et parfumées. De quoi patienter jusqu'au 25 décembre : nous vous avons concocté un menu de fête gourmand pour célébrer la magie de Noël. Toute l'équipe de Saveurs et Vie vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.



Ce menu est conçu par



L'art de bien manger pour mieux vivre



Bonnes fêtes de fin d'année !

	Dimanche 1 ^{er}	
Midi	Carottes râpées Saucisse de Toulouse et lentilles Yaourt nature Gaufre vergeoise	
Soir	Velouté Dubarry Pâté de campagne supérieur Orange	

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8 Marché de Noël
Midi	Tartare piémontais Hoki sauce safranée et navets Six de Savoie Flan à la vanille	Saucisson Paupiette de lapin aux pruneaux et purée de topinambour Petit-suisse aux fruits Coupelle d'ananas	Perles de légumes Jarret de bœuf sauce à l'oignon et petits pois St-Nectaire AOP Far breton aux pruneaux	Salade landaise et piment d'Espelette Filet de lieu MSC à la crème et brocolis Fromage blanc nature Poire HVE	Pomelo Bœuf sauce paprika et macaronis Mimolette Flan au chocolat	Pâté de foie de porc Filet de poulet sauce échalote et purée de courge Camembert Clémentine IGP	Salade norvégienne Tartiflette au reblochon AOP Perle de lait crème de marron/vanille Tarte amande cannelle
Soir	Crème d'épinards Salade toscane Clémentine IGP	Crème de champignons Trio de chou, jambon et comté Liégeois au café	Soupe bortsch Œufs pochés Compote poire HVE	Potage St-Germain Cake au poulet, curry et romarin Riz au lait	Potage de céleri nature Coppa Compote banane	Velouté Dubarry Salade marine au thon Mousse au café	Potage de poireaux Omelette nature Kaki AOP
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
Midi	Chou rouge vinaigrette Colombo de colin MSC et riz basmati Mini-Cabrette Crème dessert au café	Lentilles vertes et ciboulette Œufs brouillés au parmesan et poêlée du monde Yaourt nature Banane	Poireaux vinaigrette Choucroute garnie Cantal AOP Cookie à la cacahuète	Salade campagnarde Bœuf à l'estragon et salsifis à la crème Petit-suisse aux fruits Pomme bicolore HVE	Coleslaw Filet de cabillaud MSC à l'oseille et riz pilaf Brie Compote fraise	Céleri rémoulade Sauté de porc aux graines de moutarde et purée de butternut Yaourt nature Crème dessert au praliné	Chorizo Spaghetti à la bolognaise Emmental Île flottante
Soir	Crème de champignons Salade montagnarde Compote vanille HVE	Soupe bortsch Saucisson à l'ail Liégeois au chocolat	Potage d'antan Pizza 4 saisons BIO Orange	Mouliné de légumes Œufs pochés Flan au caramel	Crème d'épinards Cervelas Liégeois à la vanille	Potage Crécy aux carottes Taboulé au poulet Clémentine IGP	Velouté Dubarry Bouchées pois chiche mozza à la menthe BIO Tartare de poire, pomme et vanille
	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
Midi	Duo de crudités Parmentier de haddock MSC Fromage blanc nature Semoule au lait	Duo de brocolis et chou-fleur vinaigrette Rougail saucisse BIO P'tit Cabray Orange	Salade saveurs des Andes BIO Rôti de veau au jus et poêlée de carottes et panais Yaourt fermier sur lit de cerise Flan pâtissier	Perles océane aux œufs de truites Boulettes de bœuf à la forestière et purée de topinambour Rondelé bleu Kiwis IGP	Brunoise de carottes et panais Petit salé aux lentilles Petit-suisse aux fruits Compote pruneaux	Chou rouge et vinaigrette Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre Camembert Crème dessert à la vanille	Terrine de volaille Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons Yaourt nature Baba au rhum
Soir	Potage de céleri nature Museum de bœuf à la lyonnaise Compote abricot HVE	Crème de champignons Salade Marco Polo Mousse au chocolat	Soupe bortsch PDT mimosa Kaki AOP	Crème d'épinards Saucisson Mousse au citron	Mouliné de légumes Salade pommes de terre curry au poulet rôti Liégeois au café	Potage d'antan Aspic d'œuf au jambon Kaki AOP	Potage St-Germain Salade Marco Polo Clémentine IGP
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Menu de Noël	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
Midi	Navet rémoulade Filet de saumon et riz sauce citron Tomme noire IGP Flan à la vanille	Betteraves rouges HVE Pot-au-feu St-Bricet Poire HVE	Velouté d'asperges Poêlée de Saint-Jacques, risotto aux champignons Coulommiers Entremet framboise	Salade piémontaise Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et haricots beurre Fromage blanc nature Tarte choco noisette	Salade de quinoa aux châtaignes et fruits secs BIO Bœuf façon bourguignon et carottes Gouda Poire HVE	Céleri rémoulade Raviolis au poulet et riz basmati à la sauce thaï Fourme d'Ambert AOP Flan au chocolat	Jambon sec Gratin savoyard végétarien Petit-suisse aux fruits Tiramisu
Soir	Potage de céleri nature Salade landaise et piment d'Espelette Compote coing	Potage Crécy aux carottes Cake créole Crème dessert praliné	Potage de poireaux Mortadelle Orange	Crème d'épinards Bouchées de légumes et amandes BIO Crème dessert au café	Mouliné de légumes Salade campagnarde Compote ananas	Crème de champignons Omelette au fromage Banane	Potage Crécy aux carottes Pâté de tête Liégeois à la vanille

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes sur cette page

Entrées

Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes ciboulette • Riz niçois au thon • Pommes de terre mimosa • Salade Napoli • Terrine de volaille • Pomelo • Saucisson à l'ail • Potage du jour

Viandes / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau au jus • Cuisse de poulet rôtie

Garnitures

Riz nature • Tortis • Mousseline de carotte • Purée de pommes de terre • Brocolis • Légumes verdurette

Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Risotto poulet aux cèpes • Tagliatelles au saumon MSC crème ciboulette • Hachis parmentier • Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carotte • Filet de hoki sauce au citron et purée de céleri • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé • Œufs, sauce curry et julienne de légumes • Quenelles de brochet, sauce Nantua et riz nature • Saucisse fumée et purée de courge • Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre

Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Mortadelle • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise

Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu noix • Camembert • Emmental • Fromages blancs naturels ou aux fruits • Yaourts naturels ou aux fruits

Desserts

• Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat

