Conseils pour le réchauffage et la cuisson des plats

Pour toutes les viandes et volailles qui ne sont pas rosées, ainsi que les plats complets, réchauffer dans un four électrique ventilé à 120° entre 1 heure et 1h30 suivant la quantité, avec un film alimentaire ou aluminium dessus.
Exemples : paëlla pour 8, plutôt 1h30, 8 crémeux de panais-potimarrons plutôt 1h, boeuf bourguignon ou civet de sanglier pour 8 plutôt 1h30

Pour les viandes saignantes ou rosées, réchauffer dans un four électrique ventilé avec film ou aluminium (plutôt film) 1h15 minimum à 60° puis 10 minutes à 120°

Pour nos feuilletés, 25 à 35 minutes à 150°, ne pas couvrir. Nous vous conseillons de couper vos parts de feuilleté avant le passage au four.

Pour un brioché pour 6 personnes, 1 heure à 120° dans un four électrique ventilé avec un film hermétique autour.

Pour nos coquilles et cassolettes, 20 à 25 minutes à 150°

Pour nos produits boucherie crus burgers, cuire dans un four électrique ventilé à 180° 25 minutes. Pour les cuissons de nos autres produits crus rayon boucherie, n'hésitez pas à nous demander conseil lors de votre achat.
Pour les volailles crues (dinde ou chapon) entre 3 et 4kg, cuire dans un four électrique ventilé 1h à 180° découvert, puis mettre un peu d'eau au fond du plat, couvrir avec de d'aluminium et laisser cuire 2h à 120°

Mises en bouche

Nos douceurs froides

Coffret de 6 pièces (2 de chaque) 7.20€
* Mini terrine de poisson façon hamburger
* Mini pita poulet/curry et crevettes/safran NOUVEAU

Nos Verrines 1.90€ / pièce

* Panacotta de noix de St Jacques NOUVEAU
* Crème forestière et velouté de butternut aux noisettes torréfiées
* Mousse de foie gras et chutney pommes fruits rouges

A déguster chaud ou tiède

Coffret de 6 pièces (3 de chaque) 7.20€
* Mini bouchée escargot
* Mini hamburger Jurassien,

Caissette de feuilletés apéritifs assortis
150g (~2 pers) à 5.90€
300g (~4-5 pers) à 11.80€
600g (~6-9 pers) à 23.70€

Nos pains surprises avec couvercles décorés

Charcuterie ou Poisson ou Crudités ou Fromage ou Poisson/crudités.
* Petit, environ 20 morceaux ..... 21.90€
* Moyen, environ 40 morceaux ..... 34.50€
* Grand, environ 70 morceaux ..... 49.90€

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Entrées froides

CHARCUTIERES (4.95€ la part) :

Tranche de 120g, garnie d'une verrine crème forestière/butternut
* Terrine de sanglier aux trompettes de la mort
* Terrine de canard « grand-mère »
* Terrine de cerf aux myrtilles,
* Terrine de lapin aux fruits secs,

Vous pouvez commander pour un minimum de 4 pers
ces 5 terrines ci-dessus dressées sur plat, décorées.
En dessous de 4, les tranches sont vendues au poids sans dressage, et vous pouvez rajouter la verrine à 1.90€ si vous le souhaitez.

Composez votre plat (minimum 4 pers)

Choisissez 3 sortes de charcuteries disponibles en boutique.
Nous les dresserons sur plat décoré.
Prix de chaque charcuterie choisie au kg
+ 0.80€ par personne pour la mise sur plat

ORIGINALE (4.95€ la part) :

* Bûche de Foie Gras et concassé de fruits secs

Suggestion : ces produits sont emballés en caissettes cartonnées ou plastiques. Chez vous, servez-les à l'assiette, accompagnées d'un petit mesclun.

GELEE HACHEE : 1€ la barquette de 140g, 2€ celle de 280g

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Dessert

La trilogie de desserts, petites douceurs créées pour l'occasion par notre voisin et confrère artisan, la pâtisserie « **l'amarena** » avec :

1 macaron myrtille, 1 mini financier pistache-amarena et 1 mini moelleux chocolat-praliné……4.50€/trilogie

POUR VOUS FAIRE PLAISIR OU A OFFRIR :

Saucissons fourme ou nature en bâtonnets apéritifs
Nombreuses sauces en semi conserves

Tous ces produits sont entièrement fabriqués dans notre laboratoire

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Divers

Escargots au beurre d'Isigny AOP, la douzaine ..... 9.90€
Boudin blanc nature, le kg ..... 19.90€
Boudin blanc truffé à 1%, le kg ..... 21.90€
Boudin blanc aux morilles, le kg ..... 21.90€
Cervelas truffé et pistaché à 1%, le kg ..... 39.90€
Cervelas truffé et pistaché à 3%, le kg ..... 59.90€
Saucisson pistaché, le kg ..... 20.90€
Foie gras de canard maison, les 100g ..... 15.99€
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, les 100g ..... 6.99€

Pensez à nos pains d'épices faits maison pour accompagner le Foie Gras

Produits boucherie crue

Paupiette de veau aux morilles ..... 25.10€/kg
Paupiette de veau farci aux épices de Noël et pistaché ..... 22.90€/kg
Rôti de veau farci Crétois ..... 22.90€/kg
Rôti de veau farci aux morilles et aux pistaches ..... 25.10€/kg
Rôti de canard farci à l'orange ..... 25.10€/kg
Rôti de dinde farci aux cèpes et châtaignes ..... 22.90€/kg
Rôti de pintade aux cèpes ..... 25.10€/kg
Caille farcie au Foie Gras ..... 4.80€/100g
(Soit environ 15€ la caille désossée et farcie pour 2 pers)

Farce de volaille festive
(Farce de foies de volaille, porc, boudin blanc, jus de truffe) le kg..... 17.90€
Notre viande de veau provient du Gaec du Lombardin à St Jean Soleymieux

Tous ces rôtis peuvent être cuits par nos soins, tranchés et accompagnés de leur petite sauce pour 1.90€ / personne et pour un minimum de 4 personnes, Soit le prix de la viande crue (environ 800g pour 4) plus 7.60€

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Poissons froids

VALEURS SURES (8.95€ la part garnie) :

* Terrine de pétoncles et légumes croquants
* Terrine de brochet aux fruits de mer

« Garni » signifie présenté sur plat (**sur commande et à partir de 4 parts**) avec 1 crevette, 1 verrine panacotta de St Jacques par personne, le tout accompagné de mayonnaise. En dessous de 4, les tranches sont à la pièce et la verrine à 1.90€ à rajouter si vous le souhaitez.

* Médaillon de saumon garni (la part) ..... 10.45€

ORIGINAUX :

* Bûche de saumon au citron vert, la part ..... 4.95€
* Gravelas de sandre huile de vanille et citron vert ..... 6.99€ / 100g

Suggestion : ce produit est emballé en caissettes cartonnées ou plastiques. Chez vous, servez-le à l'assiette accompagné d'un petit mesclun.

TRADITIONNELS :

* Saumon fumé sur plat (70 à 80g) à 10.50€ la part

Notre saumon vous est proposé en commande sur plat **à partir de 4 tranches** avec 1 crevette et 1 verrine panacotta de St Jacques par tranche.

* ½ Queue de langouste de Cuba (entre 150 et 180 gr) à 23.90€ la part
* Belles crevettes de qualité selon arrivage disponible en boutique

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Feuilletés

* Feuilleté Morilles, 7.95€ la part
* Feuilleté Ris de veau & Morilles, 7.95€ la part
* Feuilleté Jambon-champignons ou jambon, ...3.90€ la part
* Bouchée à la Reine, ...3.90€ la pièce
* Bouchée aux ris de veau & morilles, ...4.90€ la pièce
* Croustade d'églefin mariné au safran .....NOUVEAU.....4.95€ la pièce
* Saucisson brioché, ... 22.90 € le Kg
* Saucisson brioché pistaché, ... 24.90€ le Kg
* Cervelas truffé à 1 % brioché, ... 29.90€ le kg
* Cervelas truffé à 3 % brioché, ... 46.90€ le kg

Les feuilletés entiers sont à partir de 4 pers.
En dessous de 4, les parts seront vendues à la coupe donc au poids,
ce qui sera sensiblement équivalent au prix à la part

Viandes et Gibiers

* Pavé de bœuf croquant de noisettes sce bordelaise .....NOUVEAU.....9.90€
* Cassolette de ris de veau aux morilles **(*)** ..... 12.00€
* Souris d'agneau aux épices de Noël et son jus au romarin..... 14.90€
* Cuisse de chapon sauce morilles..... 8.90€
* Suprême de chapon farci aux marrons et aux champignons.....NOUVEAU.....8.90€
* Dinde rôtie, la part ..... 7.90€
* Chapon rôti, la part ..... 7.90€
* Croustillant de confit de canard et son jus réduit.....NOUVEAU..... 9.90€
* Civet de sanglier tradition (gibier de chasse de l'Allier) ..... 8.90€

(*)=consigne 1 €

Si vous désirez une dinde ou un chapon entier cuit et découpé par nos soins avec son jus, rajoutez 16€ au prix de la volaille crue.
Nos dindes et chapons proviennent du Gaec de La Thoranche à St Laurent La Conche, le bœuf et l'agneau d'élevages régionaux

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Poissons chauds

* Filet de loup, chaud froid de mandarine sce à la sauge .....NOUVEAU.....9.80€
* Royale de homard, pleurotes sautées aux amandes
  sauce à la bisque de homard .....NOUVEAU..... 9.90€
* Lotte pochée, sa traditionnelle sauce à l'armoricaine ou champagne 13.90€
* ½ Queue de langouste armoricaine (± 150 à 180g) ..... 24.90€
* Cassolette de Noix de saint jacques pochées au lait d'amande, velouté de topinambours et cèpes **(*)** .....NOUVEAU..... 8.90€

(*) =consigne 1 €

Légumes

* Poêlée festive (carottes, PdeTerre, panais, topinambours, oignons grelots, marrons, cardons, fèves), la part (250g) ..... 3.90€
* Gratin forestier, la part (250g) ..... 3.90€
* Marrons au jus, la part (250g)..... 4.90€
* Champignons de Paris à la crème, la part (250g) ..... 4.95€
* Crémeux de panais et potimarrons aux noisettes torréfiées, la pièce .. 2.90€ NOUVEAU
* Gratin dauphinois, la part (250g)..... 3.25€
* Morilles à la crème, la part (250g)..... 16.80€
* Pommes dauphines, le kg ..... 20.90€

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

Bonnes Fêtes 2023

Notre enseigne, plus connue sous le nom de « Maison Poyade » est devenue il y a tout juste un an « Aux Mélanges des Saveurs », entrant ainsi dans une nouvelle ère qui n'est pas sans préserver son essence originelle. Après avoir été associés pendant de nombreuses années à Guy Poyade, repreneur il y a 30 ans de cette institution du bien manger, Marie Coulomb, Vincent Ducreux et son frère Thibaut en sont désormais les co-gérants. Des travaux récents ont nettement modernisé les lieux, mais l'équipe et la devise de l'établissement, à savoir « des professionnels au service du goût et de la qualité », restent inchangées.

Tous les produits proposés sont disponibles **en boutique** à partir du vendredi **15 décembre** sur simple demande de votre part.

La **commande et la réservation** de ces produits ne peut se faire que pour un **minimum de 4 personnes pour le même article.**

Nous sommes certains de votre compréhension quant à la complexité due à la diversité des plats commandés pour un nombre défini.
Par exemple : si pour 6 personnes, il y a 6 plats différents, il vous sera très difficile de les servir dans le respect de la qualité de chaque produit, notamment à cause des températures de réchauffage différentes.

Nous trouverons ensemble une solution pour vous satisfaire, tout en respectant le produit et en œuvrant pour notre planète par la même occasion grâce à la diminution des emballages.

Souhaitant toujours incarner notre slogan :
« Des professionnels au service du goût et de la qualité »
Toute l'équipe de « Aux Mélanges Des Saveurs » se tient à votre disposition afin de vous guider dans vos choix et vos besoins et ainsi répondre à vos attentes.

Carte susceptible d'être modifiée selon la disponibilité des produits au moment de la prise de commande

En décembre, la boutique est ouverte
du lundi au samedi
De 7h30 à 19h
Et les dimanches 10 et 17 de 8h à 12h30

Le 24 et 31 décembre de 8h à 18h

Le 25 décembre de 9h à 11h uniquement pour retirer les commandes

Fermeture le 1er janvier

12 rue Simon Boyer
42600 Montbrison
Tel : 04 77 58 34 78
www.guy-poyade.fr
auxmelangesdessaveurs@gmail.com

Belle et heureuse année 2024