



Le Kmion des Délices

Le Slalom 1450m
73130 St François Longchamp
Téléphone : 04.79.59.29.20
Mail : le.slalom.sfl@gmail.com



Catalogue 2022

Le Kmion des délices est un concept traiteur avec possibilité de service. Il se déplace en Maurienne mais peut aussi partir vers d'autres destinations. Vous avez un projet de mariage, de baptême, de repas d'entreprise, d'anniversaire ou autres, le Kmion des délices est fait pour vous.



Cocktail :

Terrine de Porc au génépi
Roulé de galette au blé noir oeuf, jambon, fromage
Mini croque monsieur au beaufort
Oeuf brouillé aux épices tandoori
Rillettes de thon et ses pâtes conchiglioni
Velouté de courge muscade au cumin
Wraps de galette truite fumée et fromage aux herbes
Verrine fraîcheur tomate concombre
Bonbon de chèvre frais au thym



Cocktail prestige :

Pâte fraîche aux oeufs, ricotta et speck sauce au reblochon/raclette
Ravioles aux truffes noires du Périgord et sa crème de choux fleur.
Pétale de Saint Jacques à l'orange
Verrine pamplemousse et sa crevette au vinaigre de riz
Gambas marinées au vinaigre de riz

Pôle bord de mer :

Huitres fines de claire, citron, vinaigrette d'échalottes.

Pôle côté sud :

Foie gras maison, pain de courge toasté et pain d'épices
Escalopes de foie gras sur pain brioché

Côté enfants :

Bar à bonbons, crêpes, brochettes de fruits frais



Plats

- Fondant de travers de porc cuisson sous vide avec une marinade miel, whisky, vinaigre de riz.
- Diot artisanal de Savoie sauce cèpes/bolets.
- Jarret rôti à la bière brune de Savoie (Brasserie du Grand Pic) et aux carottes .
- Suprême de volaille sauce aux champignons.
- Tajine de poulet abricots et pruneaux, semoule de couscous, légumes.
- Poisson selon le cours.
- Autre proposition sur demande.



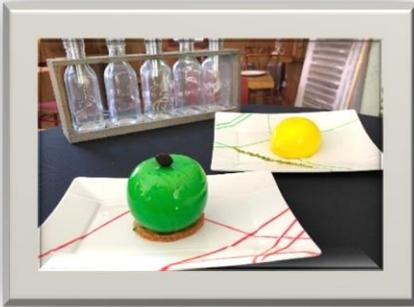
Accompagnements :

- Légumes confits aux épices, gingembre, piment, herbes et huile d'olive.
- Pommes de terre de Savoie au four
- Bougnettes de pommes de terre (ail, ciboulette, persil, oeuf et farine)
- Purée de patate douce cuite sur gros sel
- Polenta crémeuse (lait, beurre et fromage)



Fromages de nos montagnes :

- Beaufort (Coopérative laitière de la chambre)
- Raclette IGP de Savoie du GAEC Bonnivard de St Avre
- Tomme du GAEC Bonnivard de St Avre



Desserts

Dessert individuel

Mango : Dacquoise coco, croustillant coco, compote de mangue, crémeux passion et crème citron.

Piña colada : Biscuit coco, crémeux rhum, mousse coco et compote d'ananas.

Choco noisette : Biscuit noisette, bavaroise chocolat lait et noir 64%, moelleux chocolat aux noisettes et crémeux caramel.

Fraisier : Biscuit pain de gène pistache, mousseline coquelicot et fraises françaises

Framboisier : Dacquoise coco, mousseline pistache et framboises (selon la saison)

Trilogie de gâteaux

1 demi gâteau, une verrine, une tartelette ou un chou.



Buffet de desserts

Salade de fruits frais, demi-gâteau, choux, verrines, crêpes



Pièce montée :
choux garnis vanille
ou praliné, glacé
caramel avec sa nougatine



Gâteaux Anniversaire

Pensez à vos gâteaux d'anniversaire



Brunch

Sucré

Assortiment de mini-viennoiseries : croissant, pain au chocolat,
Pain au raisin
Pain de campagne
Brioche maison
Chouquettes

Salé

Jambon cru fumé
Carpaccio de filet de poulet
Jambon blanc

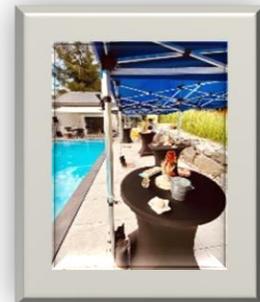
Fromages

Beaufort de nos Alpes
Tomme
Reblochon

Quiche aux lardons
Quiche aux légumes
Oeufs brouillés en coquille

Autres

Yaourts de Savoie
Salade de fruits frais
Cake sucré
Cookies
Crêpes



Infos :

Voici notre catalogue pour le printemps/été 2022. Vous venez de découvrir l'ensemble de notre gamme : cocktail, plats, brunch et desserts. Afin de pouvoir établir votre devis merci de nous contacter par téléphone en précisant votre prestation, la date, le lieu ainsi que le nombre de personnes. Nous nous tenons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Cordialement Jean-Marc et Christelle
04.79.59.29.20 ou le.slalom.sfl@gmail.com



