

NOTRE MENU DE PAQUES

Menu Complet : 31,50€
Entrée : 10,50€
Plat : 19,95€
Garniture : 5,95€



Entrée

La coquille Saint-Jacques
Le plateau d'escargots à l'ancienne
L'assiette de foie gras, son chutney aux poires et sa gelée aux vendanges tardives
L'assiette de saumon et ses accompagnements

Plat

La souris d'agneau confite
Le filet de veau aux morilles
Le civet de biche
Le filet de dorade au beurre blanc à l'aneth sur un lit de ravioles aux écrevisses

Garniture

Les spaëtzle à l'ancienne
Les flageolets aux tomates confites
Le gratin dauphinois
La poêlée de légumes verts
La trilogie : fagot de haricots verts, tomate provençale et un mini gratin dauphinois

MAISON SAVITAL

20 rue Sainte Odile - OBERNAI
03 88 95 51 67

contact@savital.fr

www.savital.fr

suivez-nous sur Facebook et Instagram

*Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés

*Les stocks sont très limités, les pénuries peuvent être rapides



MAISON SAVITAL

Bienvenue dans notre boucherie Obernoise !

Une équipe passionnée de plus en plus nombreuse à votre service, une viande de qualité avec le respect et le bien-être de l'animal au centre de nos préoccupations et une cuisine maison concoctée avec amour sur place.

Toutes nos viandes sont issues d'élevages Français, en plein air avec les labels d'excellence.

Nous mettons du coeur pour que vos fêtes de Pâques soient à la hauteur de vos espérances.

Horaires d'ouverture :

Lundi : Fermé

Mardi au vendredi : 8H00 à 13H00 et 14H30 à 19H00

Samedi : 8H00 à 16H00

Dimanche et jours fériés : Fermé

Date maximum des prises de commandes : Samedi 28 mars 2026



Apéritifs



Filet mignon de porc fumé	35,95€ / kg
Magret de canard fumé	44,95€ / kg
Cocktail de knacks	21,95€ / kg
Cocktail d'olives	30,95€ / kg
Cocktail de mini saucissons	42,95€ / kg
Mini pâté en croûte tradition et volaille	34,95€ / kg
Pain surprise aux noix 4/6pers.	42€
Pain surprise aux noix 10/12pers.	52€
Plateau apéritif à partager 20 ou 40 pièces	30€ / 55€
Fois gras de canard	15€ / 100g
Foie gras d'oie	16€ / 100g
Saumon fumé	67€ / kg
La douzaine d'escargots	10,50€ le plateau
La coquille Saint-Jacques	10,50€ la coquille



Feuilletages



Jambon en croûte	21,50€ / kg
Kassler en croûte	20,95€ / kg
Tourte vigneronne	24,95€ / kg
Tourte à la volaille	28,95€ / kg
Tourte au munster	29,95€ / kg
Tourte aux poissons	36,95€ / kg
Tourte de Pâques à l'agneau	36,95€ / kg
Pâté en croûte tradition	27,95€ / kg
Pâté en croûte au foie gras	36,95€ / kg
Pâté en croûte poulet	32,95€ / kg
Pâté en croûte canard	32,95€ / kg
Pâté en croûte pintade	35,95€ / kg
Filet d'agneau Wellington	59,95€ / kg
Magret de canard au foie gras en croûte	54,95€ / kg
Pintade en croûte (min. 5pers)	35,95€ / kg



Pour accompagner vos viandes, découvrez notre sélection de grands crus et de légumes à la boutique !

*Une idée de menu convivial :
Une pierrade avec légumes et sauces maison !*



Viandes

Coeur de ris de veau	69,95€ / kg
Filet mignon de veau farci au foie gras	65,95€ / kg
Rôti de veau Orloff	43,95€ / kg
Tournedos de veau ou bœuf bardé et ficelé	59,95€ / kg
Souris d'agneau	39,95€ / kg
Gigot d'agneau avec os	36,95€ / kg
Gigot d'agneau désossé et préparé	42,95€ / kg
Gigot d'agneau de lait	49,95€ / kg
Filet d'agneau mariné	59,95€ / kg
Poulet Marensin IGP Label Rouge Landais	19,95€ / kg
Désossé et farci	24,95€ / kg
Canard fermier de Barbarie IGP	24,95€ / kg
Désossé et farci	29,95€ / kg
Pintade fermière IGP Landaise	24,95€ / kg
Désossée et farcie	29,95€ / kg
Caille farcie	49,95€ / kg

