



LE MAZOT

OUVERTURE 7/7 - 9H-14 H 16H-20H.

FEVRIER 2012

		La part
<u>LUNDI:</u>	CURRY D'EMINCE DE VOLAILLE <i>Riz thaï</i>	6.50 €
<u>MARDI:</u>	COUSCOUS AGNEAU POULET <i>Semoule aux raisins</i>	7.80 €
<u>MER:</u>	ESCALOPE DE POULET A LA SAVOYARDE <i>(Jambon, raclette, crème) Gratin de crozets</i> <i>Savoyard chicken escalope</i>	6.80 €
<u>JEUDI:</u>	CHOUROUTE GARNIE <i>(Saucisse, carré de porc, saucisson à l'ail)</i>	7.80 €
<u>VEND</u>	POISSON DU MOMENT entre 7.20 ET 8.20 € <i>(Ex: saumon, brandade, filet de sole)</i>	
<u>SAM:</u>	BŒUF BOURGUIGNON ; polenta 7.20 € <i>Beef in red wine Bourgogne sauce with polenta</i>	
<u>DIM:</u>	MAGRET DE CANARD FORESTIERE 8.80 € <i>Écrasé de pommes de terre et endives braisées</i> <i>Filet of duck with mushrooms</i>	

SUR COMMANDE 48 H à L'AVANCE

✚ **FARCEMENT SAVOYARD (Farçon) 19.50 € le kg.1.5 kg minimum**

✚ **Tous les plats du jour n'importe quel jour pour 6 personnes min**

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS DE QUALITE
All our dishes are home made with fresh products



CARTE

ENTREES:

✚ SALADE SAVOYARDE Aux figues 4.20 € <i>(Jambon de Savoie, viande des grisons, abondance)</i>
✚ SALADE D'AVOCAT AUX ECREVISSES ET AGRUMES 4..50 € <i>Avocado salad with crayfish and citrus fruits</i>
✚ DIVERSES TARTES SALEES ET ENTREES FROIDES <i>Various salted tarts and cold starters</i>

PLATS:

✚ FILET DE FERA DU LAC LEMAN AUX ECREVISSES 9.30 € <i>Pâtes fraîches et flan de légumes</i> <i>Net of Féra from Lake Lemman with crayfish with pasta with vegetables</i>
✚ CANNELONI A LA VIANDE DE VEAU ET EPINARDS 6..80 € <i>Cannelloni stuffed with veal and spinach</i>
✚ MIGNONNETTES DE VEAU AUX CHANTERELLES Pâtes fraîches 9..80€ <i>Veal mignonnettes with chanterelle mushrooms and fresh pasta</i>

SPECIALITES REGIONALES

✚ ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE 4.80 €
✚ GRATIN SAVOYARD (250grs par pers env.) le kg 13 €
✚ TARTIFLETTE au Reblochon AOC 18 € LE KG 350 grs : 6.30€
✚ DIOT DE SAVOIE A L'APREMONT

✚ FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES (2 pers min) par pers 9.50 € Supp chanterelles 2.50 €
✚ PORTION DE RACLETTE par pers 10.80 € Fromage a raclette de Savoie (150 grs) raclette fumée Brézain (50 grs) Jambons de Savoie cru et fumé; viande des grisons; 3 sortes de saucissons ; Pdts cuites et cornichons
<u>Pour ces deux spécialités nous vous prêtons l'appareil (caution 50 €)</u> <i><u>For these two specialities we lend to you the machine</u></i> <i><u>(Deposit 50 € per machine)</u></i>

DESSERTS MAISON :

✚ CREME BRULEE 2.50 €
✚ TIRAMISU TRADITIONNEL 2.80 €
✚ TARTE AUX FRUITS DE SAISON 2.80 €
✚ GATEAU DE SAVOIE à la MOUSSE DE FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES 2.80 €

POUR VOS APERITIFS ET COCKTAILS DINATOIRES

LE MAZOT

VOUS PROPOSE

- ASSORTIMENT PETITS FOURS FEUILLETES
(250grs = 25 pièces environ) 35 € le kg
- PAIN SURPRISE DE MONTAGNE : 50 ou 60 TOASTS SANDWICHES;
 - 5 SORTES 38 €
 - *Jambon beaufort *Tomme miel *Viande de grison parmesan
 - *Saucisson au myrtilles *Rillettes de féra
 - TOAST8 minimum
 - *Saucisson de montagne 0.60 € pièce
 - *Jambon beaufort * Tomme fermière au miel de montagne 0.75 € pièce
 - *Rillettes de féra du lac Léman * rillettes de canard 0.90 € pièce
 - MINIS BROCHETTES 8 minimum
 - *Jambon beaufort *tomme miel abricot *figue et magret fumé 0.75 € pièce
 - *Saumon fumé au fromage blanc *légumes confits et crevette 1.20 € pièce
 - MINIS PRESTIGE 8 minimum
 - *Coupelle d'avocats et écrevisses *Carpaccio de thon au pistou
 - *Mini bavarois de saumon et st jacques
 - *briochin au foie gras et confit d'oignon 1.80 € pièce



- MINIS SUCRE 8 minimum
 - *Crumble pomme framboise *biscuit de Savoie aux myrtilles 1.20 €
 - *mini éclair café ou chocolat Crème brûlée *Opéra 1.20 €*
 - * Tartelette framboise ou fraises ou myrtilles *Tiramisu 1.50 € pièce
 - *mont blanc aux marrons glacés 1.80 €



FEVRIER 2012



67. promenade Marie Paradis

Tél. 04 50 55 84 95 -

lemazot@hotmail.fr

<http://www.traiteur-lemazot-chamonix.com/>

OUVERTURE 7/7 9H- 14 H 16H- 20H