



# SAVEURS ET VALEURS

## BISTROT GOURMAND

### Pour toutes vos envies...

Les fêtes de fin d'année arrivent et la nouvelle année se prépare. Yann et Delphine vous accueillent pour toute occasion : en amoureux, entre amis, en famille, anniversaires, fêtes d'entreprise, banquets d'associations, réunions, etc.

Selon votre budget et surtout vos envies !!! Contactez-nous...

### Des produits locaux, sains et de saison

- Une ambiance cosy et conviviale
- Des producteurs locaux au rythme des saisons
- Menu du jour le midi en semaine (entrée+plat OU plat+dessert – 12,50€, entrée+plat+dessert – 14,50€)
- Suggestions à la carte (renouvellement fréquent)
- Des bières belges authentiques
- Sélection fine de vins bios et naturels
- Des événements festifs

Santé et respect de l'environnement riment  
avec saveurs et valeurs. Venez déguster...

**Ouverture d'une consultation en ostéopathie en  
janvier 2019 - Delphine TAZI 06 46 04 17 42**

## AGENDA

Samedi 8/12/18 à 14h -  
Après-midi jeux de  
société pour petits et  
grands.

Lundi 31/12/18 à 19h30  
et Mardi 1/1/19 à midi  
Réveillon et Jour de l'An  
(sur réservation)

Samedi 3/2 dès 19h  
Soirée Tartiflette  
(sur réservation)

Dimanche 10/2/19 à 10h  
Brunch bavard (voir  
verso)

Mercredi 14/2  
Menu Saint-Valentin  
(sur réservation)

Samedi 24/3 dès 19h  
Soirée Choucroute (sur  
réservation)

### SAVEURS ET VALEURS

Le Bourg à Saint-Pierre-de-  
Frugie (24450)

06 18 83 87 63

 saveursetvaleurs

Lundi : 11h30-14h  
Mardi : 11h30-14h  
Mercredi : fermé  
Jeudi : 11h30-14h  
+ 18h30-22h (en été)  
Vendredi : 11h30-14h  
+ 18h30-22h  
Samedi : 18h30 - 22h  
Dimanche : 11h - 14h30

# Saveurs et Valeurs

## BISTROT GOURMAND

Produits Locaux, Bios et de Saison – Saint-Pierre-de-Frugie (24450)

### Réveillon et Jour de l'An 2019

49 €

(HORS BOISSONS)

MENU SUR

RESERVATIONS

06 18 83 87 63

Options vins/softs à  
discrétion (jusqu'à 1h du  
matin) – 20€/pers.  
Coupe de Champagne bio  
« Hughes Godmé » à minuit

#### L'assiette d'amuse-bouche

*Nage de Saint-Jacques à la bisque de homard*

*Foie gras de canard maison, chutney de pommes du pays,  
brioche pur beurre*

#### Trou de Normandie

*Suprême de pintade rôti, sauce Armagnac, crémeux de  
butternut, mousseline de céleri, gratin dauphinois*

#### Délices de la Saint-Sylvestre

*Brownie au chocolat, glacé caramel au beurre salé,  
miettes de noix de pécan*

*Thé, café*

# Saveurs et Valeurs

## BISTROT GOURMAND

Produits Locaux, Bios et de Saison – Saint-Pierre-de-Frugie (24450)

## BRUNCH

## BAVARD

- UN SUJET D'ACTUALITÉ
- UN ORATEUR DE QUALITÉ
- UN DÉBAT, DES IDÉES
- UN BRUNCH GOURMAND  
À BASE DE PRODUITS  
LOCAUX, BIOS ET VARIÉS

Une Matinée Culture  
et Culinaire, 15€

### Le Paradoxe de la monnaie

Dimanche 10/02/2019 à 10h

*La monnaie ? Le crédit ? Le prêt ? L'échange ?*

*Des notions quotidiennes pourtant confuses.*

*Monnaies locales ? Monnaie basée sur la valeur de la nature ?*

*Quelles alternatives à la monnaie conventionnelle ?*

*Bruno DELABIE, économiste et auteur du  
livre (à paraître) « Le Paradoxe de la  
monnaie » nous livre ses analyses et  
réflexions sur le rôle de la monnaie, en  
particulier depuis la crise financière de  
2008.*

