

PLATEAUX REPAS Collection "Dances"

- Des recettes savoureuses et créatives
- Une cuisine préparée à partir de produits frais
- Priorité aux approvisionnements locaux
- Plateaux et couverts recyclables.

Commandez en ligne
 sur
www.saveursetcreations.fr



SALSA

16,20 euros HT

- Asperges en salade et vinaigrette d'agrumes
 ou
 Tartare de tomates, chantilly de chèvre et pavot
 ou
 Salade de la mer (crevette, avocat, agrumes)

L'assiette végétarienne

- ou
 Pancake de saumon fumé, mesclun
 à l'huile de noix
 ou
 Brochette de veau et légumes du soleil

Fromage du moment

- ou
 Tarte crumble de fruits
 ou
 Crème de spéculoos
 ou
 Fromage blanc façon straciatella

Le conseil
 du sommelier



Chinon château "les graves"
 12,20 euros HT



FLAMENCO 13,90 euros HT

Salade du verger
 (salade et méli-mélo de fruits de saison)

Rôti de porc, crème de cassis,
 tagliatelle de courgette

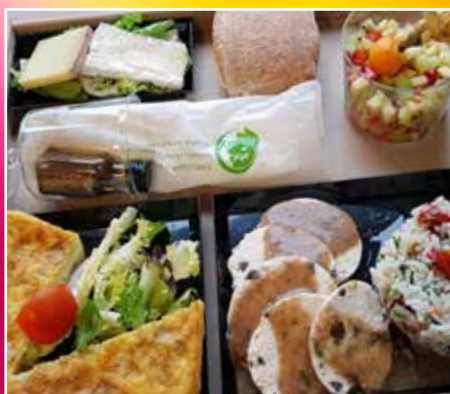
Fromage du moment

Crème renversée au caramel

Le conseil
 du sommelier



Côtes de Provence rosé
 "Saint Tropez" : 7,50 euros HT



DISCO 13,90 euros HT

Tortilla oignons pomme de terre
 en salade

Ballotine de volaille aux olives,
 riz parfumé

Fromage du moment

Tartare de fruits de saison

Le conseil
 du sommelier



Saumur rouge "réserve
 des vignerons"
 7,50 euros HT

COMMANDES

- Minimum de commande 50 euros HT
- 4 plateaux de la même sorte minimum
- Commande la veille avant 12h au plus tard.

Par téléphone : 05 49 42 69 58

Sur notre site :

www.saveursetcreations.fr

Par fax : 05 49 42 45 50

LIVRAISONS

Tous les jours à partir de 10h30.

Les heures de livraisons peuvent varier de +ou- 30 min en fonction du trafic et de la tournée des livraisons.

FRAIS DE LIVRAISON

	<200 euros HT	>200 euros HT
Grand Poitiers	10 euros ttc	offert
Autres destinations	0.50 euros/km aller-retour	

RÈGLEMENT

À la livraison en chèque ou espèces

À réception de facture par virement ou chèque.



SLOW 17,40 euros HT

Salade des montagnes (bleu, jambon cru, pignon de pin, vinaigrette miel)

Boullgour au canard et fruits des secs

Fromage du moment

Petit Nantais, crème de pistache et éclats de pistache

Le conseil du sommelier



Domaine Ampelidae
Grands vins biologiques du Val de Loire

Chardonnay : 9,40 euros HT
Pinot Noir : 9,40 euros HT



TANGO 22,50 euros HT

Marbré de foie gras, chutney d'abricot

Emincé de bœuf, sauce teryaki, compotée de chou rouge

Fromage du moment

Soupe de fruits rouges au basilic

Le conseil du sommelier



Pessac Léognan "étoile"
by Haut Nouchet
14,40 euros HT



BOISSONS

Eau minérale Abatilles, source de terroir bordelais

Plate 1L : 2,00 euros HT

Plate 0,5L : 1,20 euros HT

Gazeuse 1L : 2,00 euros HT

Jus d'orange 1L : 2,90 euros HT

Jus de pomme 1L : 2,90 euros HT

Coca cola 1,5L : 3,40 euros HT

Champagne Veuve Renard : 21,50 euros HT

Armance B (Ampelidae) : 12 euros HT

SAVEURS & CRÉATIONS

c'est aussi
vos événements
d'entreprise :
Cocktails, Repas,
buffets...

www.saveursetcreations.fr