



*Carte  
des  
fêtes*

2024-2025★





# Buffet

## Fin d'année

28,00€  
HT/pers.

Minimum  
10 personnes

### Entrées

Salade Périgourdine à l'huile de truffe  
–  
Pâté en croûte Richelieu et confit d'oignons  
–  
Terrine aux 2 saumons et sauce rouille

### Plats

Filet de chapon aux écrevisses, gratin dauphinois et poêlée de châtaignes  
ou  
Dos de merlu sauce champagne et risotto d'épeautre

### Plateaux de fromages

(en option : 2.50€/personne)

### Desserts

Palet sablé caramel  
–  
Croustillant aux fruits exotiques

En dessous de 30 personnes : 1 plat  
et au-dessus de 30 personnes : panachage des plats possible.

# Cocktail dînatoire

## 20 pièces

27,20€  
HT/pers.

Minimum  
10 personnes

### 8 bouchées froides

Sucette de champignons  
Œuf de caille en chaud froid  
Profiterole de thon piquillos  
Déclinaison de saumon  
Tartelette crème de foie gras et noisette  
Mœlleux légumes verts, mousse de chèvre  
Sablé parmesan, mousse curcuma et magret fumé  
Verrine de patate douce et crabe

### 2 ateliers

Atelier foie gras et compotée d'abricot  
Atelier saumon gravelax, accompagné de blinis et sauce fromage blanc à l'aneth

### 4 pièces chaudes

Parmentier de canard  
Briochin foie gras et compotée d'oignons  
Risotto noir et St Jacques  
Crevettes marinées thaï

### 2 pièces fromages

Plateau de fromages (chèvre du Maras, Reblochon, St Nectaire)

### 4 pièces sucrées

Tartelette citron meringuée  
Verrine panna cotta chocolat, mangue  
Assortiment de macarons  
Tartelette chocolat, piment d'Espelette  
Mini cannelés



# Menu

## Le gourmand



**28€**  
HT/pers.

Minimum  
2 personnes

### *Pièces cocktail*

4 pièces/personne

Opéra de foie gras  
Profiterole de cabillaud/wasabi  
Gaufre pomme de terre, crème citronnée et haddock  
Fraîcheur de légumes

### *Entrée au choix*

Cheesecake salé, gelée pomme verte et truite fumée  
ou  
Filet de bar rôti sauce vanillée, mousseline de patate douce

### *Plat au choix*

Filet de canette au vin de Haut Poitou, pressé de ratte et légumes glacés  
ou  
Pavé de merlu crème de piquillos, poêlée maraîchère (fèves, carottes, oignons)

### *Dessert au choix*

Tartelette façon forêt Noire  
(Gelée griotte, ganache montée vanille, sorbet griotte)  
ou  
Dôme caramel comme un liégeois



# Options

## *Vaisselle*

1 jeu d'une assiette  
+ un verre  
+ un couvert  
(TVA 20%)  
1.50€ HT/personne

## *Nappage + serviettes*

(TVA 20%)  
2.00€ HT/ personne

## *Boissons*

Softs à la demande  
Vins (blanc et rouge)

Menus valables  
du 02/12/2024 au 06/01/2025.

Frais de livraison : 1€20 TTC le km aller-retour (TVA 20%)

**Livraison gratuite**  
**à partir de 150 euros d'achat.**



Saveurs  
  
Créations

**Traiteur d'excellence  
pour vos événements d'entreprise  
sur le Grand Ouest**

*Contactez-nous*

16, Le Guillé - 86340 Fleuré

**05 49 42 69 58**

[developpement@saveursetcreations.fr](mailto:developpement@saveursetcreations.fr)

[www.saveursetcreations.fr](http://www.saveursetcreations.fr)



# Carte des fêtes

## BON DE COMMANDE

Livraison gratuite à partir de 150 euros d'achat.

NOM DE L'ENTREPRISE : .....

PERSONNE RÉFÉRENTE : .....

SIRET : .....

ADRESSE DE LIVRAISON : .....

ADRESSE DE FACTURATION : .....

TÉLÉPHONE : .....

MAIL : .....

Indiquez  
votre date  
de livraison

### Faites votre choix

	Prix unitaire	Quantité	Prix total
<b>Cocktail 20 pièces</b>	27.20 € HT (TVA 10%)	X .....	.....
<b>Menu Le Gourmand</b>	28.00 € HT (TVA 10%)	X .....	.....
Sélectionnez vos <b>entrées</b> en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Cheesecake salé, gelée pomme verte et truite fumée	X .....	
	<input type="checkbox"/> Filet de bar rôti sauce vanillée, mousseline de patate douce	X .....	
Sélectionnez vos <b>plats</b> en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Filet de canette au vin de Haut Poitou, pressé de ratte et légumes glacés	X .....	
	<input type="checkbox"/> Pavé de merlu crème de piquillos, poêlée maraîchère (fèves, carottes, oignons)	X .....	
Sélectionnez vos <b>desserts</b> en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Tartelette façon forêt Noire (Gelée griotte, ganache montée vanille, sorbet griotte)	X .....	
	<input type="checkbox"/> Dôme caramel comme un liégeois	X .....	
<b>Le Buffet</b>	28.00 € TTC (TVA 10%)	X .....	.....
<i>Panachage des plats possible à partir de 30 personnes</i>			
Sélectionnez votre <b>plat</b> en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Filet de chapon aux écrevisses	X .....	
	<input type="checkbox"/> Dos de merlu sauce champagne	X .....	
<b>Option vaisselle</b>	1.50 € HT (TVA 20%)	X .....	.....
<b>Option nappage et serviettes</b>	2.00 € HT (TVA 20%)	X .....	.....
<b>Option softs</b>	2.30 € HT (TVA 10%)	X .....	.....
<b>Option vins</b>	5.05 € HT (TVA 20%)	X .....	.....
Sélectionnez vos <b>vins</b> (1 bouteille pour 6)	<input type="checkbox"/> Esprit B Bordeaux	X .....	
	<input type="checkbox"/> Uby N°3	X .....	
<b>PRIX TOTAL DE VOTRE COMMANDE</b> (hors frais de livraison*)			.....

\*Frais de livraison : 1€20 TTC le km aller-retour (TVA 20%). Livraison gratuite à partir de 150€ d'achat.

Retournez le bon de commande complété par mail à [developpement@saveursetcreations.fr](mailto:developpement@saveursetcreations.fr)

### Règlement de votre commande à réception de facture :

**Paiement par chèque** : à l'ordre de "Saveurs et Créations", à envoyer à : Saveurs et Créations - 16, Le Guillé - 86340 Fleuré

**Paiement par virement** : BIC : CMCIFRPP - IBAN : FR76 3004 7142 1100 0202 3570 110

Mentionnez impérativement votre nom d'entreprise en référence.

Pour toute demande spécifique, nous contacter au **05.49.42.69.58** ou [developpement@saveursetcreations.fr](mailto:developpement@saveursetcreations.fr)