

Show cooking!



Nouveau !

**Goûtez
aux expériences
culinaires**

Saveurs
Créations





Une expérience sensationnelle
pour vos invités



SOMMAIRE

Nouveau concept p. 3
Braséro ON FIRE p. 4-5
Plancha ON ICE p. 6-7

Tarifs
Gastro'Trailer #1 p. 8-9
Gastro'Trailer #2 p. 10-11

Grill'Trailer p. 12
Brunch'Trailer p. 13
Buffet givré p. 14

présente sa toute nouvelle gamme

les nomad's

Le besoin de divertissements s'étend à tous les secteurs, y compris à l'univers de la cuisine. SAVEURS ET CRÉATIONS l'a bien compris. C'est pourquoi nous avons développé **la gamme Nomad's**, destinée à animer vos événements.

La gamme Nomad's, c'est un Braséro géant, le « **Braséro On Fire** » et une plancha complètement givrée, la « **Plancha On Ice** ». Ces deux prestations, 100 % mobiles et faciles à mettre en place, vont faire de votre événement un véritable show ! Nous vous invitons à les découvrir à travers ces quelques pages.

Jean-François Roos
Directeur Saveurs et Créations



Un braséro géant !

Avec une envergure de 1,5 m, une capacité de cuisson jusqu'à 120 couverts et sa fonction mobile, l'originalité de ce braséro permet de rassembler tous vos convives autour d'une expérience hautement chaleureuse.

Le concept

À partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et produits localement, nos chefs confectionnent en temps réel des recettes selon la formule définie ensemble.

Les invités assistent à la démonstration culinaire et dégustent les préparations concoctées. L'authenticité des produits frais, travaillés devant les convives, fera de ce moment « chaud en saveurs » un souvenir inoubliable.



4 FORMULES AU CHOIX

GastroTrailer #1

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

Prix à la carte + forfait
selon nombre de convives

Voir tarifs p.8-9

GastroTrailer #2

Cocktail

+ plat

+ dessert

Prix à la carte + forfait
selon nombre de convives

Voir tarifs p.10-11

GrillTrailer

Entrée + plat + dessert

Forfait selon
nombre de convives

Voir tarifs p.12

BrunchTrailer

Forfait selon
nombre
de convives

Voir tarifs p.13



Un buffet complètement givré !

Suscitez l'émerveillement de vos invités en leur proposant un véritable live-show culinaire !
Nous créons des rouleaux glacés sous vos yeux, à déguster immédiatement.

Le concept

Réalisées de manière artisanale avec des produits frais sans arômes supplémentaires ni conservateurs, nos crèmes glacées roulent sur une plaque à -20° C et se transforment en de jolies créations givrées.

Les crèmes sont travaillées directement sous les yeux des invités, assurant ainsi la magie du spectacle.


Une animation originale et rafraîchissante, aussi esthétique que délicieuse !



Voir tarifs p.14

Gastro'Trailer #1

FORMULE entrée + plat ou plat + dessert

ENTRÉES	Prix € H.T. TVA 10%
Bocal de hors d'œuvres de saison (sans cuisson au braséro) 	5,00
Saint Jacques snackées, sauce Armance B, carottes glacées au cumin	12,00
Grosses gambas (3 par personne) au citron vert et gingembre, syphon de pommes de terre de l'Île de Ré	12,00
Escalopine de saumon sauce Chien, légumes croquants	8,00
Foie gras poêlé, pommes des jardins de la Frolle et romarin	10,00
PLATS	
Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo, tomates rôties	14,00
Magret de canard, sauce champignons, polentas grillées et courgettes au thym	14,00
Filet de porc « façon travers », patates douces et aubergines snackées	14,00
Pièce de bœuf au sel de l'Île de Ré, sauce Béarnaise, pommes de terre snackées, tatin de champignons	14,00
Pavé de seitan (fait maison) et concassé de tomates, légumes grillés et pommes de terre snackées 	10,00



Plats vegan

Les producteurs locaux nous accompagnent : le canard vient de **la Maison Mitteault à Chalandray**, le porc de **la Gaec de la Baie des Champs à Sèvres-Anxaumont**, les pommes **des Jardins de la Frolle à Bonnes**, les vins du **Domaine de Villemont à Mirebeau** et d'**Ampelidae à Jaunay-Marigny**.

TARIFS



Prix € H.T.
TVA 10%

DESSERTS

Fraises et vin doux du domaine de Villemont, poivre de Voatsiperifery, sorbet basilic et chantilly	7,00
Ananas flambé, baba au rhum arrangé maison, sorbet coco et crème fouettée vanillée	5,00
Banane flambée au Cognac, glace au lait de brebis bio, segments de pomelos et copeaux de chocolat blanc	5,00
Pomme des jardins de la Frolle flambée au Calvados, glace caramel beurre de sel, syphon mascarpone et amandes grillées	5,00
Brioche perdue, crème anglaise et glace vanille bio	5,00
Crumble aux fruits de saison (sans cuisson au braséro)	4.50

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Comment choisir ?

1) Sélectionnez au maximum 2 plats cuisinés au braséro, soit en formule ENTRÉE + PLAT ou en formule PLAT + DESSERT

2) Ajoutez au prix des plats

(service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil et cuisson) :

- De 30 à 50 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 350 € H.T.
- De 50 à 100 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 600 € H.T.
- De 100 à 150 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 820 € H.T.

Gastro'Trailer #2

COCKTAIL 12 PIÈCES

Prix € H.T.
TVA 10%

11 pièces salées froides

14,00

1 atelier

PLATS

Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo, tomates rôties

14,00

Magret de canard, sauce champignons, polentas grillées et courgettes au thym

14,00

Filet de porc « façon travers », patates douces et aubergines snackées

14,00

Pièce de bœuf au sel de l'île de Ré, sauce Béarnaise, pommes de terre snackées, tatin de champignons

14,00

Pavé de seitan (fait maison) et concassé de tomates, légumes grillés et pommes de terre snackées

10,00



 Plats vegan

Les producteurs locaux nous accompagnent : le canard vient de **la Maison Mitteault à Chalandray**, le porc de **la Gaec de la Baie des Champs à Sèvres-Anxaumont**, les pommes **des Jardins de la Frolle à Bonnes**, le vin du **Domaine de Villemont à Mirebeau**.

TARIFS



DESSERTS	Prix € H.T. TVA 10%
Fraises et vin doux du domaine de Villemont, poivre de Voatsiperifery, sorbet basilic et chantilly	7,00
Ananas flambé, baba au rhum arrangé maison, sorbet coco et crème fouettée vanillée	5,00
Banane flambée au Cognac, glace au lait de brebis bio, segments de pomelos et copeaux de chocolat blanc	5,00
Pomme des jardins de la Frolle flambée au Calvados, glace caramel beurre de sel, syphon mascarpone et amandes grillées	5,00
Brioche perdue, crème anglaise et glace vanille bio	5,00
Crumble aux fruits de saison (sans cuisson au braséro)	4.50

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Ajoutez au prix des plats :

service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil et cuisson

- De 30 à 50 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 350 € H.T.
- De 50 à 100 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 600 € H.T.
- De 100 à 150 couverts : 24 € H.T./pers. + forfait de 820 € H.T.

Grill'Trailer



ENTRÉE

Prix € H.T.
TVA 10%

Bocal d'assortiment de hors d'œuvres



PLATS

Filet mignon de porc, Saucisse de canard,
Filet de poulet

1 seul choix possible
parmi les 2
(pas de panachage)

Côte de bœuf

36,00
par pers.

Accompagnements : pommes de terre de l'île de Ré et légumes grillés

DESSERTS

Tiramisu

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Compris dans le prix :

service, verrerie, vaisselle, nappage

Ajoutez au prix :

mise à disposition appareil et cuisson

- De 30 à 50 couverts : forfait de 350 € H.T.
- De 50 à 100 couverts : forfait de 600 € H.T.
- De 100 à 150 couverts : forfait de 820 € H.T.

Plats vegan

Les producteurs locaux nous accompagnent : le canard vient de **la Maison Mitteault à Chalandray**, le porc de **la Baie des Champs à Sèvres-Anxaumont**, le poulet de la **Ferme Bidaud aux Roches Prémarié**.

Brunch Trailer

PRESTATION DE 2H30



Prix € H.T.
TVA 10%

LE P'TI DEJ

Café, thé, chocolat, lait, jus d'orange, eau plate

1 viennoiserie par personne

Pain, beurre, confiture, sirop d'érable

Cuit au braséro : pancakes, œufs au plat, bacon, saucisses

LE DÉJEUNER Cuisson au braséro

Brochette de volaille marinée

Burger maison

Hot Dog

1 seul choix possible
parmi les 3
(pas de panachage)

16,00
par pers.

Accompagnement : pommes de terre rôties au thym (200 g/pers)

DESSERTS

Tartes aux fruits, île flottante

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Ajoutez au prix des plats :

service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil et cuisson

- De 30 à 50 couverts : 21 € H.T./pers. + forfait de 350 € H.T.
- De 50 à 100 couverts : 21.00 € H.T./pers. + forfait de 600 € H.T.

Les producteurs locaux nous accompagnent : les saucisses viennent de la **Gaec de la Baie des Champs à Sévres-Anxaumont.**

Buffet givré

PRESTATION DE 2H



PRÉPARATION DE 2 BASES LACTÉES

Base 1 : crème épaisse, lait entier, sucre, sel

Base 2 : crème épaisse, lait entier, lait coco, sucre, sel

EXEMPLE DE RECETTES

Mangue, framboise, spéculoos, **base 1**

Fraise, basilic thaï, **base 1**

Banane, chocolat (pâte tartinée), pralin, **base 1**

Ananas, kiwi, citron vert, **base 2**

Poire, brownie, **base 1**

Fruit de la passion, thé vert matcha, **base 2**

RECETTES VÉGANES DISPONIBLES SUR DEMANDE

Tarification :

- Jusqu'à 50 pers. 690 € HT
- De 50 à 100 pers. 790 € HT
- De 100 à 150 pers. 890 € HT
- De 150 à 200 pers. 990 € HT
- De 200 à 250 pers. 1090 € HT
- De 250 à 300 pers. 1190 € HT



**Traiteur d'excellence installé à Fleuré (86).
SAVEURS ET CRÉATIONS met son expérience
et son savoir-faire en matière de réception à votre service
afin de faire de votre événement une réussite !**

**15 ans d'expérience
et de tradition culinaire**

**Mariages,
soirées d'entreprise...
plus d'une centaine
d'événements par an**

**Des repas de 40 à 600
convives**

**Des déplacements
dans toute la Vienne
et en France
(du Morbihan à la Gironde
en passant par la Vendée,
la Sarthe, l'Allier...)**

Une cuisine généreuse

Chez SAVEURS ET CRÉATIONS, nous savons que la qualité d'un traiteur repose aussi sur la qualité de ses produits. Lors de l'élaboration de nos cartes, nous apportons une grande importance à la **provenance** et la **traçabilité**. Nous privilégions les producteurs locaux. Notre carte est réactualisée plusieurs fois par an pour s'adapter et respecter la **saisonnalité** des produits. Des plats cuisinés aux plus belles pièces de viande, nous prenons soin de respecter le produit pour le sublimer.

Une organisation rigoureuse

Saveurs et Créations, c'est la fiabilité d'un traiteur d'entreprise. Car la qualité du service est aussi importante que les aliments, nos équipes vous accompagnent du début à la fin de votre projet. Des maîtres d'hôtels chevronnés aux serveurs de confiance, tous assurent la garantie d'un service professionnel prodigué avec sourire et amabilité.

Des process rigoureux, incluant des plans de contrôle du laboratoire et une gestion informatique de la production vous garantissent une qualité constante.

Essayez avant de commander !

Nous tenons à votre disposition un salon de dégustation. Vous pourrez ainsi goûter à nos plats en situation et choisir en connaissance de cause la prestation qui convient le mieux à votre événement.

Photo : Jean-François Roos
(à gauche) et son équipe.

Saveurs
Créations



Saveurs et Créations
16, Le Guillé
86340 Fleuré

Nous contacter

05 49 42 69 58

developpement@saveursetcreations.fr

