



*Carte  
des  
fêtes*

2023-2024 ★



Saveurs



Créations



# Buffet

## Fin d'année

27,00€  
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.

Saveurs



Créations

Fêtes de fin d'année 2023-2024

# Cocktail dînatoire

## 20 pièces

26,20€  
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



27€  
HT/pers.

Minimum  
2 personnes

### Assiette apéritive

4 pièces/personne

Profiterole de thon piquillos  
Tartelette crème brûlée foie gras  
Sucette de champignons  
Verrine patate douce et crabe

### Entrée au choix

Parfait saumon et asperge verte, pickles de légumes, crumble  
ou  
Tataki de thon, tagliatelles de légumes, vinaigrette au miel

### Plat au choix

Dos d'esturgeon, sauce champagne, purée vanillée et fins légumes  
ou  
Ballotine de chapon aux écrevisses, pressé de ratte et poêlée de champignons

### Dessert au choix

parmi la liste de bûches

Ecrin chocolat noisette  
Déli' crème brûlée  
Rosace vanille / fruit exotique  
Boule de châtaigne



# 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 04/12/2023 au 07/01/2024.  
Frais de livraison : 1€ le km aller-retour.  
**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)

