

Saveurs



Créations



# Cocktail

## NATURE

### *Pièces froides (12 pièces)*

- Cube tofu grillé et gomasio
- Socca et crème d'ail
- Guimauve betterave et vinaigre de framboise
- Opéra dans l'idée du Pan con tomate
- Mini maïs mayonnaise piment Chipotle
- Gaufrette autour du chou-fleur
- Maki chou rouge et pomme Granny, noisettes
- Wrap courgette et tzatziki
- Muffin piquillos et olives
- Tortilla espagnole
- Perle flocons d'avoine et herbes
- Caviar de légumes fumés en gelée, blinis

### *Pièces chaudes (5 pièces)*

- Falafel pois cassés au four
- Mini tacos végétal
- Samoussa de légumes
- Pizza polenta
- Pissaladière

# Cocktail

## NATURE

### Verines (3 pièces)

Mousse patate douce, crème balsamique, crémeux de cajou  
Crémeux petit pois, petit pois à la française et chantilly de noisettes  
Mousse de céleri-rave, curry et algues

### Ateliers (3 pièces)

Shawarma de céleri rave, pain plat et sauce blanche  
Mezze libanais autour de l'houmous, sablé épeautre  
Risotto pomme de terre aux herbes, siphon pomme de terre

### Plancha (3 pièces)

Légumes marinés  
Tofu grillé au sésame  
Seitan au soja sucré

### Pièces sucrées (4 pièces)

Cannelé  
Bonbon chocolat  
Pâte de fruits  
Makrout



# Buffet

## ZEN

### Entrées

Salade de lentilles, pickles d'oignon rouge et graines de courge

Salade de haricots rouges, maïs, carotte à l'orange

Taboulé de boulgour aux légumes

### Plats

Filet de seitan au vinaigre balsamique

Tortilla végétale

Salade de haricots verts

Coleslaw

### Desserts

Tarte aux fruits

Moelleux chocolat

Saveurs



Créations

# Buffet

## SAGESSE

### Entrées

Salade de penne à l'italienne  
Melon (saison) ou terrine végétale  
Salade de sarrasin, fèves, tomates confites et radis

### Plats

Lasagnes aux légumes  
Tajine aux citrons confits

### Desserts

Crème brûlée végétale  
Brownie chocolat, poire et noix de pécan

# Menu

## DÉTENTE

### Entrées

- Salade de pois chiches, légumes croquants, vinaigrette basilic
- Cassolette terre/mer (champignons et algues)
- Tartelette artichaut, agrumes et vinaigrette aux herbes

### Plats

- Curry de patate douce et lentilles corail, lait de coco
- Goulash aux haricots blancs et rouges, paprika fumé
- Gnocchi, pesto et noisettes

### Desserts

- Galette orientale à la pistache, sorbet à la rose
- Flan chocolat, tuile croustillante
- Clafoutis de saison et gingembre



# Menu

## SÉRÉNITÉ

### Cocktail

Cocktail du Domaine  
6 pièces cocktail par personne

### Entrées

Terrine de jeunes poireaux fumés, trompettes de la mort,  
gelée de dashi, mayonnaise aux algues  
Cheesecake salé, voile de carotte de couleur, herbes folles  
et vierge de pomme Granny Smith, pignons de pin

### Plats

Wellington farci, sauce vin rouge, légumes confits et pommes Darphin  
Tofu frit, légumes à la japonaise, jus aigre-doux

### Desserts

Paris-Brest, glace au lait d'amande et pralin  
Tarte sablée chocolat/beurre de cacahuète, sorbet fruit acidulé

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

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



Avec cette carte 100% végétale,  
vous aurez la garantie d'une alimentation faite pour tous,  
sans lactose et sans œuf qui surprendra vos convives !

