

Show culinaire !



Nouveau !

Goûtez
aux expériences
culinaires



*Une expérience sensationnelle
pour vos invités*



SOMMAIRE

Nouveau concept.....	p. 3
Braséro On Fire.....	p. 4-5
Croc' On The Road	p. 6-7
Plancha On Ice.....	p. 8-9

TARIFS

Gastro'Trailer #1	p. 10-11
Gastro'Trailer #2	p. 12-13
Grill'Trailer	p. 14

Brunch'Trailer	p. 15
Formules foodtruck.....	p. 16-17
Buffet givré	p. 18

les nomad's

Le besoin de divertissements s'étend à tous les secteurs, y compris à l'univers de la cuisine. 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** », une plancha complètement givrée, la « **Plancha On Ice** » et un foodtruck zéro déchet, le « **Croc' On The Road** ».

Ces 3 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



Un braséro géant !

Avec une envergure de 1,5 m, une capacité de cuisson jusqu'à 150 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 + crumble
ou

Hors d'œuvre + plat + dessert

Forfait selon nombre de convives

Voir tarifs p. 10-11

GastroTrailer #2

Cocktail
+ plat
+ dessert

Forfait selon nombre de convives

Voir tarifs p.12-13

GrillTrailer

Entrée + plat + dessert

Forfait selon nombre de convives

Voir tarifs p.14

BrunchTrailer

Forfait selon nombre de convives

Voir tarifs p.14



Un foodtruck 100% plaisir • Zéro déchet

Découvrez une expérience culinaire unique où tout se mange, même le contenant !
Notre foodtruck zéro déchet propose une cuisine gourmande et responsable, élaborée à partir de produits locaux et de saison.

Le concept

Bien plus qu'un simple foodtruck : c'est une expérience culinaire engagée et innovante ! Nos chefs vous proposent des recettes traditionnelles, servies dans de délicieux cornets à croquer, pour une approche audacieuse et durable. Idéal pour vos événements professionnels, mariages, afterworks ou célébrations privées, notre concept allie plaisir et responsabilité avec des contenants 100 % comestibles pour une démarche zéro déchet. Itinérant, nous nous déplaçons sur le lieu de votre événement et adaptons notre menu à vos envies pour une prestation personnalisée et inoubliable !



2 FORMULES AU CHOIX

Formule gourmande

1 cornet + dessert + boisson
Forfait selon nombre de convives

Formule XXL

2 cornets + dessert + boisson
Forfait selon nombre de convives

2 menus au fil des saisons : nous adaptons notre carte aux produits du printemps-été et de l'automne-hiver pour une offre toujours fraîche et de saison.

Voir tarifs p.16-17



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 arôme supplémentaire ni conservateur, 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 !

2 HEURES DE SHOW !



Voir tarifs p.18

GastroTrailer #1

ENTRE 30 ET 150 PERSONNES

FORMULE 1 : Entrée + plat + crumble aux fruits

FORMULE 2 : Hors d'œuvre + plat + dessert

ENTRÉES

- 
- Bocal de hors d'œuvres de saison (sans cuisson au braséro)
 - Saint Jacques snackées, **sauce Armance B**, carottes glacées au cumin
 - Grosses gambas (3 par personne) au citron vert et gingembre, syphon de pommes de terre de l'Ile de Ré
 - Escalopine de saumon sauce Chien, légumes croquants
 - Foie gras poêlé, **pommes des jardins de la Frolle** et romarin

PLATS

- 
- Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo, tomates rôties
 - **Magret de canard**, sauce champignons, polentas grillées et courgettes au thym
 - **Filet de porc** « façon travers », patates douces et aubergines snackées
 - **Pièce de bœuf au sel de l'Ile de Ré**, sauce Béarnaise, pommes de terre snackées, tatin de champignons
 - **Pavé de seitan** (fait maison) et concassé de tomates, légumes grillés et pommes de terre snackées



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



DESSERTS

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



Comment choisir ?

Sélectionnez au maximum 2 plats cuisinés au braséro,
soit en formule 1 : ENTRÉE + PLAT + CRUMBLE
ou en formule 2 : HORS D'ŒUVRE + PLAT + DESSERT

Compris dans le prix : service, verrerie, vaisselle, nappage,
appareil de cuisson.

TVA 10%

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Entre 100 et 150 personnes

Formule 1

45€90 TTC/personne

Formule 2

39€90 TTC/personne

-

En dessous de 100 personnes

+3€ TTC/personne

GastroTrailer #2

ENTRE 30 ET 150 PERSONNES

FORMULE

Cocktail 12 pièces + plat + dessert

COCKTAIL 12 PIÈCES

- 11 pièces salées froides
- 1 atelier

PLATS

- Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo, tomates rôties
- Magret de canard, sauce champignons, polentas grillées et courgettes au thym
- Filet de porc « façon travers », patates douces et aubergines snackées
- Pièce de bœuf au sel de l'Ile de Ré, sauce Béarnaise, pommes de terre snackées, tatin de champignons
- Pavé de seitan (fait maison) et concassé de tomates, légumes grillés et pommes de terre snackées



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

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



Compris dans le prix : service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil de cuisson.

TVA 10%

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Entre 100 et 150 personnes

45€90 TTC/personne

En dessous de 100 personnes

+3€ TTC/personne

Grill Trailer

ENTRE 30 ET 150 PERSONNES



FORMULE

Entrée + plat + dessert

ENTRÉE

-  • Bocal d'assortiment de hors d'œuvres

PLATS

- Filet mignon de porc, Saucisse de canard, Filet de poulet
- Côte de bœuf

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

- Accompagnements : pommes de terre de l'Île de Ré et légumes grillés

DESSERTS

- Tiramisu

-  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**, le poulet de la **Ferme Bidaud aux Roches Prémarie**.

Compris dans le prix : service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil de cuisson.

TVA 10%

Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Entre 100 et 150 personnes

36€90 TTC/personne

En dessous de 100 personnes

+3€ TTC/personne

PRESTATION
DE 2H30

TARIFS

Brunch Trailer

ENTRE 30 ET 150 PERSONNES



FORMULE

Le p'ti déj + le déjeuner + dessert

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)

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

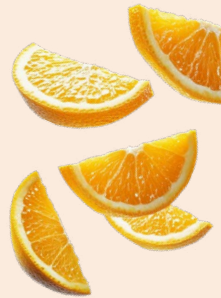
DESSERTS

- Tartes aux fruits, île flottante

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

Compris dans le prix : service, verrerie, vaisselle, nappage, appareil de cuisson.
TVA 10%
Devis boissons alcoolisées et non alcoolisées sur demande.

Entre 100 et 150 personnes
36€90 TTC/personne
-
En dessous de 100 personnes
+3€ TTC/personne





Formules foodtruck

JUSQU'À 120 PERSONNES

FORMULE GOURMANDE

1 cornet garni + 1 dessert + 1 boisson

FORMULE XXL

2 cornets garnis + 1 dessert + 1 boisson

Printemps / Été

- Avril à septembre -

PLATS EN CORNET

- Chili Con Carne
- Poulet Basquaise
- Comme une Bouillabaisse
- Kebab volaille
- Sauté de lapin sauce Carambar
- Tajine de veau
- Porc au caramel
- Crevettes Thaï et wok de légumes
- Dahl de lentilles et butternut

DESSERTS

- Semoule au lait aux raisins
- Gaufre chocolat/Chantilly
- Muffin Myrtilles
- Salade de fruits
- Tartelette fruits de saison

 Plats vegan

BOISSONS

Jus d'orange minut'maid 25 cl
Jus de pomme minut'maid 25 cl
Vittel 25 cl
Perrier 33 cl
Coca Cola 25 cl

Orangina 25 cl
Cidre brut 25 cl
Bière Stella Artois 25 cl
Jupiler s/alcool 25 cl
Esprit B - Bordeaux rouge au verre 12 cl



Automne / Hiver

- Octobre à mars -

PLATS EN CORNET

- Chili Con Carne
- Ragout d'agneau
- Comme une tartiflette
- Blanquette de veau
- Bœuf Bourguignon
- Pâtes et fruits de mer
- Rougail saucisse
- Dahl de lentilles et butternut



DESSERTS

- Riz au lait à la cannelle
- Muffin chocolat
- Salade de fruits
- Cinnamon roll
- Cookie



Comment choisir ?

Moins de 60 personnes : sélectionnez 2 plats et 2 desserts

Plus de 60 personnes : sélectionnez 3 plats et 3 desserts

TVA 10%

Déplacement dans un rayon de 60 km autour de Poitiers

*Formule
gourmande*

16€90 TTC/personne

*Formule
XXL*

22€90 TTC/personne

Buffet givré

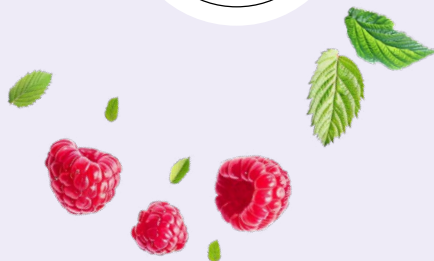
JUSQU'À 300 PERSONNES



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



Jusqu'à 50 personnes

690€ TTC

De 50 à 100 personnes

790€ TTC

De 100 à 150 personnes

890€ TTC

De 150 à 200 personnes

990€ TTC

De 200 à 250 personnes

1090€ TTC

De 250 à 300 personnes

1190€ TTC

TVA 10%

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...).

**Traiteurs d'excellence installés à Fleuré (86),
Saveurs et Créations et Lacour Traiteur mettent leurs
expériences et leur savoir-faire en matière de réception
à votre service afin de faire de votre événement une réussite !**

Une cuisine généreuse

La qualité d'un traiteur repose aussi sur la qualité de ses produits. Lors de l'élaboration de nos cartes, nous apportons donc 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

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.

Saveurs

Créations





Saveurs et Créations
Lacour Traiteur
16, Le Guillé
86340 Fleuré

Nous contacter

05 49 42 69 58

developpement@saveursetcreations.fr

