



Carte des fêtes

2025-2026

Saveurs

Créations

Buffet Fin d'année

29,40€
HT/pers.

Minimum
10 personnes

Entrées

Salade Périgourdine à l'huile de truffe

—

Pâté en croûte Richelieu et confit d'oignons

—

Terrine aux deux saumons, sauce rouille

Plats

Filet de chapon aux écrevisses, gratin dauphinois et poêlée de champignons

ou

Pavé de merlu sauce champagne, risotto d'épeautre, carotte fane rôtie

Plateaux de fromages

(en option : 3€/personne)

Desserts

Palet sablé caramel

—

Cheesecake, insert mangue passion

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

Cocktail dînatoire

20 pièces

28,55€
HT/pers.

Minimum
10 personnes

8 bouchées froides

- Opéra foie gras pain d'épice, marmelade griotte
- Profiterole de cabillaud / wasabi
- Gaufre salée, crème citronnée et haddock
- Œuf de caille en chaud froid de ketchup cacahuète
- Bœuf carotte en gelée
- Mœlleux légumes verts, mousse de chèvre frais
- Le champignon
- Tartelette butternut, noisette torréfiée

2 ateliers

- Foie gras maison, compotée oignons
- Saumon gravlax, blinis et fromage blanc à l'aneth

4 pièces chaudes

- Parmentier de canard, patate douce
- Brioche de rouget, tapenade olives noires
- Wok de légumes et crevette thaï
- Risotto champignons

2 pièces fromages

Plateau de fromages (chèvre du Maras, brie de Meaux, St Nectaire)

4 pièces sucrées

- Citron meringué
- Chocolat piment d'Espelette
- Canelé
- Macaron assorti

Saveurs



Créations

Fêtes de fin d'année 2025-2026



Menu Le gourmand

29,40€
HT/pers.

Minimum
2 personnes

Pièces cocktail

4 pièces/personne

- Opéra foie gras pain d'épice, marmelade griotte
Profiterole de cabillaud / wasabi
Gaufre salée, crème citronnée et haddock
Œuf de caille en chaud froid de ketchup cacahuète

Entrée au choix

Trilogie de légumes et magret fumé
ou

Filet de bar rôti sauce vanillée, mousseline de patate douce (chaude)

Plat au choix

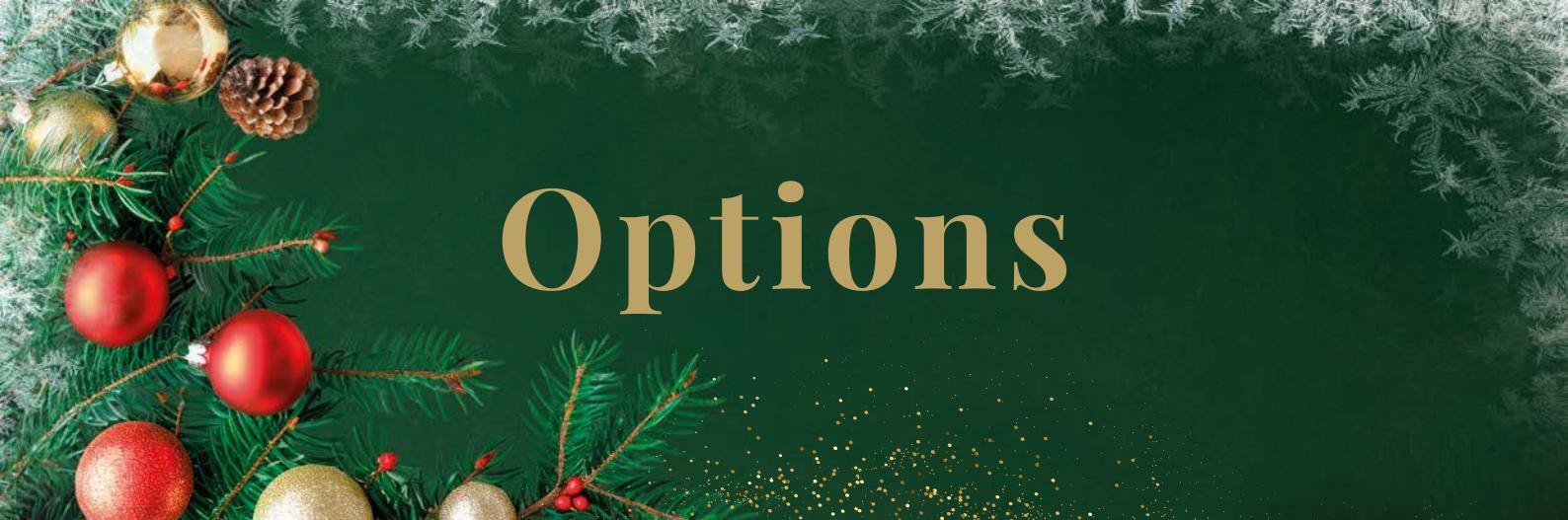
Filet de canette au vin du Haut Poitou, pressé de ratte et légumes glacés
ou

Pavé de merlu crème de piquillos, poêlée maraîchère (fèves, carottes, oignons grelots)

Dessert au choix

Tartelette framboise litchi et son sorbet
ou

Dôme chocolat 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 01/12/2025 au 31/12/2025

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

Livraison gratuite
à partir de 150 euros d'achat.



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



Carte des fêtes

BON DE COMMANDE

Saveurs
Créations

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
Cocktail 20 pièces	28.55 € HT (TVA 10%)	x
Menu Le Gourmand	29.40 € HT (TVA 10%)	x
Sélectionnez vos entrées en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Trilogie de légumes et magret fumé <input type="checkbox"/> Filet de bar rôti sauce vanillée, mousseline de patate douce	x	
Sélectionnez vos plats en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Filet de canette au vin du Haut Poitou, pressé de ratte et légumes glacés <input type="checkbox"/> Pavé de merlu crème de piquillos, poêlée maraîchère (fèves, carottes, oignons grelots)	x	
Sélectionnez vos desserts en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Tartelette framboise litchi et son sorbet <input type="checkbox"/> Dôme chocolat comme un liégeois	x	
Le Buffet	29.40 € HT (TVA 10%)	x
<i>Panachage des plats possible à partir de 30 personnes</i>			
Sélectionnez votre plat en renseignant la quantité voulue	<input type="checkbox"/> Filet de chapon aux écrevisses, gratin dauphinois et poêlée de champignons <input type="checkbox"/> Pavé de merlu sauce champagne, risotto d'épeautre, carotte fane rôtie	x	
Option vaisselle	1.50 € HT (TVA 20%)	x
Option nappage et serviettes	2.00 € HT (TVA 20%)	x
Option softs	2.30 € HT (TVA 10%)	x
Option vins	5.05 € HT (TVA 20%)	x
Sélectionnez vos vins (1 bouteille pour 6)	<input type="checkbox"/> Esprit B Bordeaux <input type="checkbox"/> Uby N°3	x	
PRIX TOTAL DE VOTRE COMMANDE (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

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 : CMCFRPP - 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