# Show culinaire !



CONCEPT CUISINE AMBULANTE

les nomad´s

VOTRE TRAITEUR D´EXCEPTION





**Goûtez**
**aux expériences**
**culinaires**



# Une expérience sensationnelle pour vos invités

CONCEPT CUISINE AMBULANTE

les nomad´s

VOTRE TRAITEUR D´EXCEPTION

## 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

# 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** » et une plancha complètement givrée, la « **Plancha On Ice** ».

Ces 2 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


TRAITEUR 100% MOBILE
BRASÉRO
ON FIRE
les nomad's
SHOW CULINAIRE

# 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

**Gastro Trailer #1**
Entrée + plat + crumble
ou
Hors d'œuvre + plat + dessert
Forfait selon nombre de convives

**Gastro Trailer #2**
Cocktail
+ plat
+ dessert
Forfait selon nombre de convives

**Grill Trailer**
Entrée + plat + dessert
Forfait selon nombre de convives

**Brunch Trailer**
Forfait selon nombre de convives


TRAITEUR 100% MOBILE
PLANCHA
ON ICE
les nomad's
SHOW CULINAIRE

# 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.14*

# Gastro'Trailer #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.**

TRAITEUR 100% MOBILE
BRASÉRO ON FIRE les nomad's
SHOW CULINAIRE



## 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

Formule 2

-

*Tarifs nous consulter*

# Gastro'Trailer #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.**

## 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*

*-*

*Tarifs nous consulter*

# 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'Ile 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*

-

*Tarifs nous consulter*

PRESTATION DE 2H30

TARIFS

# Brunch Trailer

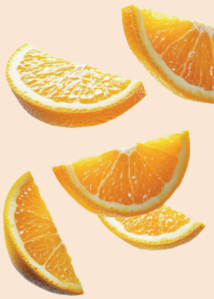
**ENTRE 30 ET 150 PERSONNES**

## 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, ilê 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*

-

*Tarifs nous consulter*

PRESTATION DE 2H

TARIFS

# 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 thaı, **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 100 à 150 personnes* **890**€ TTC | *De 200 à 250 personnes* **1090**€ TTC |
| *De 50 à 100 personnes* **790**€ TTC | *De 150 à 200 personnes* **990**€ 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

Lacour Traiteur



CONCEPT CUISINE AMBULANTE

les nomad's

VOTRE TRAITEUR D'EXCEPTION


Saveurs et Créations
Lacour Traiteur
**16, Le Guillé**
**86340 Fleuré**


## Nous contacter


**05 49 42 69 58**
developpement@saveursetcreations.fr



geniusco Édition 2026 - Crédits photos : AdobeStock - Saveurs et Créations


DÉPLIANT