



Saveurs  Créations

La cuisine d'événements à sensations



Buffet

Fin d'année

30,28€
HT/pers.

10 personnes
minimum

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

—

Croustillant chocolat noir

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

Saveurs  Créations

Fêtes de fin d'année 2026

Cocktail dînatoire

20 pièces

29,41€
HT/pers.

10 personnes
minimum

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
Briochain 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 2026



Menu

Le gourmand



30,28€
HT/pers.

2 personnes
minimum

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

Entremet mandarine, nougat
ou
Allumette gianduja praliné
ou
Dôme chocolat comme un liégeois

Saveurs  Créations

Fêtes de fin d'année 2026



Options

Vaisselle

1 jeu d'une assiette
+ un verre
+ un couvert
(TVA 20%)
2.00€ HT/personne

Nappage + serviettes

(TVA 20%)
2.30€ HT/ personne

Boissons

Softs à la demande 2.30€ HT
Vin rouge : Bordeaux Montessant
Vin blanc : Uby Côte de Gascogne
4.90€ HT (TVA 20%)

Menus valables du 01/12/2026 au 31/12/2026
Frais de livraison : 1€20 TTC le km aller-retour (TVA 20%)
Livraison gratuite à partir de 150 euros d'achat.

Saveurs  Créations

Fêtes de fin d'année 2026



Saveurs Créations

**Traiteur d'excellence
pour vos événements d'entreprise**

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 :

EMAIL :

Indiquez votre
date de livraison

Faites votre choix

	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Le Buffet	30.28 € HT (TVA 10%)	X	
<i>Panachage des plats possible à partir de 30 personnes</i>			
Sélectionnez votre plat en renseignant la quantité voulue	☐ Filet de chapon aux écrevisses, gratin dauphinois et poêlée de champignons	X	
	☐ Pavé de merlu sauce champagne, risotto d'épeautre, carotte fane rôtie	X	
Cocktail 20 pièces	29.41 € HT (TVA 10%)	X	
Menu Le Gourmand	30.28 € HT (TVA 10%)	X	
Sélectionnez vos entrées en renseignant la quantité voulue	☐ Trilogie de légumes et magret fumé	X	
	☐ Filet de bar rôti sauce vanillée, mousseline de patate douce	X	
Sélectionnez vos plats en renseignant la quantité voulue	☐ Filet de canette au vin du Haut Poitou, pressé de ratte et légumes glacés	X	
	☐ Pavé de merlu crème de piquillos, poêlée maraîchère (fèves, carottes, oignons grelots)	X	
Sélectionnez vos desserts en renseignant la quantité voulue	☐ Entremet mandarine, nougat	X	
	☐ Allumette gianduja praliné	X	
	☐ Dôme chocolat comme un liégeois	X	
Option vaisselle	2.00 € HT (TVA 20%)	X	
Option nappage et serviettes	2.30 € HT (TVA 20%)	X	
Option softs	2.30 € HT (TVA 10%)	X	
Option vins	4.90 € HT (TVA 20%)	X	
Sélectionnez vos vins (1 bouteille pour 6)	☐ Vin rouge : Bordeaux Montessant	X	
	☐ Vin blanc : Uby Côte de Gascogne	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** : CMCIFRPP - **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