

*Votre mariage est unique
votre menu le sera aussi*

Carte
Mariages
2024

Devis valable jusqu'au 30 octobre 2023

**Traiteur
& Saveurs**
Votre plaisir, notre passion

www.traiteur-et-saveurs.fr

04.77.52.08.37

A PROPOS

Sylvain Mollon, créateur de Saveurs dans la célèbre rue de charme du quartier Saint Rambert depuis 2012, je saurai vous accueillir les bras ouverts et le sourire aux lèvres.

Mon Parcours?

J'ai fait mon apprentissage auprès de cuisiniers renommés en travaillant avec Franck Deville, reconnu pour ses macarons et son rôle de Maitre Restaurateur au célèbre Clos Fleury, ou Marc Lecroisey, qui a été Maitre Restaurateur à l'Ambassadeur à Saint Chamond et qui est aujourd'hui celui de la Table des Lys.

J'ai aussi fait goûter mes talents de chef dans divers restaurants à Courchevel et au Cap d'Agde.

Ma Promesse?

Mon équipe et moi-même vous proposons cocktails, Vins d'Honneur, Buffets, Déjeuners et dîners dans un cadre thématique imaginé à vos mesures.

La passion et la gourmandise qui me caractérisent font que je sais concevoir de nouvelles harmonies gustatives, parfums et saveurs qui éveilleront vos papilles le temps de votre Mariage



PENSE-BÊTE

Au delà de

- Définir votre Budget
- Etablir vos priorités
- Dresser la liste des invités
- Trouver votre style/ Thème
- Réserver le Lieu
- Réserver la date de la mairie
- Ne pas se précipiter
- Caler vos prestataires dont Nous
- Trouver vos tenues respectives
- Travailler les inspirations de votre thème

Le Bon Timing avec Nous

J -18 Mois

Fixer la Date et le lieu de votre Mariage

J -12 Mois

Prendre rdv avec nous

J -10 Mois

Choisir la date de dégustation parmi les 2 weekend proposés

J -5 Mois

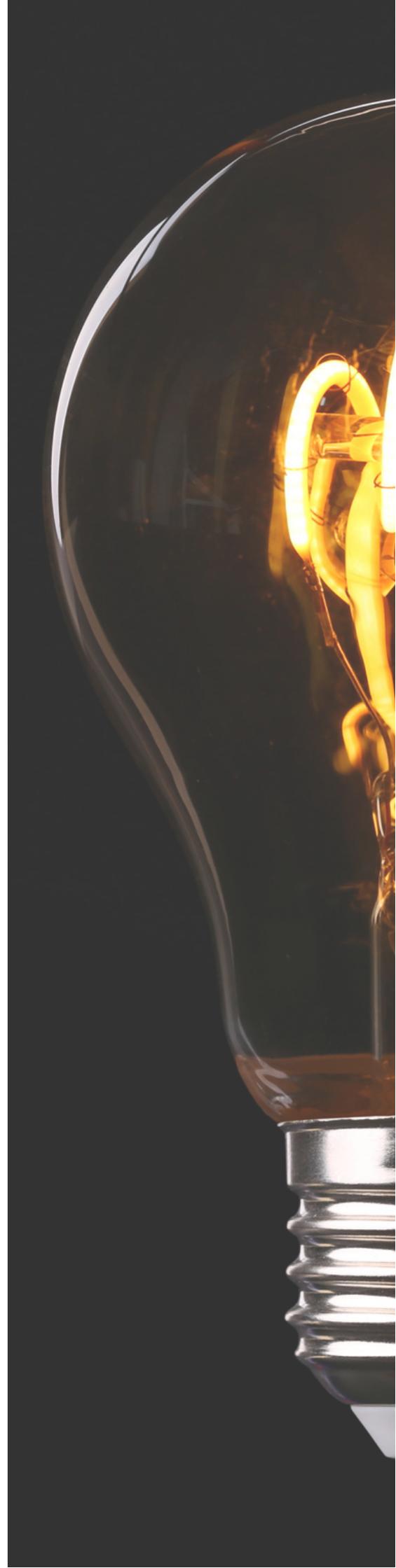
Aménagement et mise en place précise de votre mariage

J -1 mois

Nous communiquer le nombre définitif de convives

Jour J

A notre tour d'entrer en scène...



SOMMAIRE

LE VIN D'HONNEUR

- Vin d'Honneur Prémium P.5
- Vin d'Honneur Mixte P.6
- Vin d'Honneur Classique P.7
- Vin d'Honneur Enfant P.8
- Les Ateliers P.9
- Les Boissons Vin d'honneur P.11

LES MENUS

- Menu "Cupidon" P.13
- Menu "Aphrodite" P.14
- Menu "Venus" P.15
- Menu Végétarien P.16
- Menu Enfant et Prestataire P.17

LA CERISE SUR LE GATEAU

- Les Desserts P.18
- Les Boissons du Repas P.19
- Arts de la Table P.20
- Fin de soirée P.21

LE BRUNCH DU DIMANCHE

- Brunch Prémium P.22
- Brunch Classique P.23
- Petit déjeuner P.24

**CONDITIONS GENERALES
DE VENTE** P.25

ANNEXES P.30



VIN D'HONNEUR PREMIUM

Prix pour un minimum de 80 personnes

21.50€

Composé de 10 pièces par personne

Toutes les pièces du Vin d'honneur sont choisies par votre CHEF
Prix TTC - Service compris -
Hors boissons



Assortiments de 7 Toasts Prémium par personne

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 27

Tartare de Bœuf Italien, Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées, déglacées au vinaigre de framboise, Pyramide d'écrevisses à la bisque de homard, Toast de crème d'avocat et croustillant de queue de gambas, Toast aux noix de Saint-Jacques infusées et rôties à l'huile de truffe, Verrine de betterave mousse de chèvre, ect...



Mets Chauds, 3 pièces par personne

Cuisinés devant les convives, choisis par votre Chef

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 28

Côte de bœuf poêlée au sel de Guérande, Wok de légumes coco curry, Foie Gras de canard poêlé, Cassolette de noix de St Jacques flambées et déglacées au vinaigre balsamique, ect..

VIN D'HONNEUR MIXTE

Prix pour un minimum de 80 personnes

18.20€

Composé de 8 pièces par personne

Toutes les pièces du Vin d'honneur sont choisies par votre CHEF

Prix TTC - Service compris -

Hors boissons



Assortiments de 4 Toasts Classique par personne

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 28

Mini pizza, Cup cake salé saumon, thon, olives, jambon, fromage, Chouquette Fraicheur, P'tit Wrap saumon fumé,, Moricette Alsacienne, Mini quiche



Assortiments de 4 Toasts Prémium par personne

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 27

Tartare de Bœuf Italien, Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées, déglacées au vinaigre de framboise, Toast pain noir involtini de speck sur tapenade de poivrons rouge, Pyramide d'écrevisses à la bisque de homard, Toast de crème d'avocat et croustillant de queue de gambas, Toast aux noix de Saint-Jacques infusées et rôties à l'huile de truffe, Gaspacho de melon à l'anis étoilé, Verrine de betterave mousse de chèvre, Faluche aux légumes croquants, ect...

VIN D'HONNEUR CLASSIQUE

Prix pour un minimum de 80 personnes

15.50€

Composé de 7 pièces par personne

Toutes les pièces du Vin d'honneur sont choisies par votre CHEF

Prix TTC - Service compris -

Hors boissons



Assortiments de 7 Toasts Classique par personne

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 28

Mini pizza, Cup cake salé saumon, thon, olives, jambon, fromage,

Chouquette Fraicheur, P'tit Wrap saumon fumé,

Moricette Alsacienne, Mini quiche

P'tit club sandwich Poulet curry

Mini croque-monsieur, P'tit Hot Dog

Club nordique au saumon fumé maison et raifort,

Mini saucisson brioché

VIN D'HONNEUR ENFANT

Prix pour un minimum de 80 personnes

10.00€

Composé de 5 pièces par personne

Toutes les pièces du Vin d'honneur sont choisies par votre CHEF
Prix TTC - Service compris -
Hors boissons



Assortiments de 5 Toasts Classique par personne

Voici quelques exemples, dont une liste plus exhaustive vous est proposée en Annexe page 28

Mini pizza, Cup cake salé saumon, thon, olives, jambon, fromage,
Chouquette Fraicheur, P'tit Wrap saumon fumé,, Moricette Alsacienne,
Mini quiche

LA PRESTATION VIN D'HONNEUR



Vous trouverez compris dans les prestations "Vin d'Honneur" :

- Le service du cocktail pour une durée de 2H30 (arrivée des convives 17h30, fin à 20h00)
- Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 50.00€ TTC par serveur
- Le nappage complet du buffet en intissé haute qualité (blanc)
- Serviettes cocktail
- Le débarrassage du buffet en fin de prestation (nettoyage des tables, nos poubelles sont ramenées, tri sélectif etc....)

Si vous ne souhaitez pas de vin d'honneur parmi nos différents choix mais uniquement des ateliers : prix sur devis.

LES ATELIERS

Prix TTC,

Les ateliers sont en complément d'un vin d'honneur (ci-dessus),

Si vous ne souhaitez pas de vin d'honneur parmi nos différents choix mais uniquement des ateliers :

Service, nappage et serviettes en supplément.



Dégustation "Autour de l'Italie"

*Pâtes fraîches cuisinées avec différentes sauces; aux cèpes, au pesto...
Assaisonnées dans un Parmesan Grana Padano, creusé au couteau*

3.20€/pers



Plateau du Mareyeur

*Huître Marennes d'Oléron fines de claire n°3 par 48 pièces avec citron,
vinaigre à l'échalotte, rince doigts*

115.00€/plateau



Découpe de Saumon Norvégien

*Saumon Norvégien fumé et découpé sur place par nos soins
accompagné de pain de seigle et beurre demi-sel...
Est prévu 1 Saumon pour 60/70 personnes*

200.00€/le
saumon



Découpe d'un Jambon Sec Serrano

*Jambon Sec 18 Mois Serrano Sélection avec pain de campagne
Est prévu 1 Jambon Sec Serrano entier pour 150/200 pers
et un demi pour 100/150 pers*

299.00€/pièce
ou
199.00€/Le demi
Jambon



Saveur du Sud-Ouest mini 50 pers

*Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest poêlée au sel de Guérande, servie
avec pain de campagne et chutney de fruits sec*

5.60€/pers



LES ATELIERS

Tarifs et Autres Ateliers sur simple demande.

-  **Atelier Burger** pour 50 pièces *189.00€/ l'atelier*
Préparation, cuisson et service de différents types de Burgers en bouchée :
Cheese burger : steak de boeuf origine France, cheddar sauce burger
Burger Forézien : steak de boeuf gratiné à la fourme de Montbrison sauce poivre vert dans un pain au sésame
-  **A la Découverte du Portugal** pour 50 pièces *142.00€/ l'atelier*
Cuisson sur place et Service de bouchées du Portugal:
ex: **Acras de Morue, Risois portugais, Croquette au fromage et pince de crabe panée**
-  **La Savoie ça me va !** pour 80 pièces *220.00€/ l'atelier*
Meule de raclette fondue à la Brézière
servie avec pommes de terre fondantes et saucisson chaud
-  **Le Candy Bar** *345.00€ le bar*
Charrette remplie de bonbonnière en verres et panier garnis de friandise de différents goûts et de différentes variétés: Dragibus, meringues, chamallow, fraise tagada, guimauve, schtroumpfs, mini réglisse... Mise à disposition pendant toute la durée de la prestation.
-  **A la Plancha** mini 60 pers *3.90€/ pers*
Cuisson sur place et Service de 2 pièces par personne:
St Jacques, Gambas, Saumon mariné au Yuzu, Magret, Côte de Boeuf, Volaille au pesto ...
-  **Barbe à Papa** *240.00€*
Pendant la durée du Vin d'Honneur: Réalisation de barbe à papa de différents goûts: fraise, cola, citron....



LES BOISSONS VIN D'HONNEUR

Prix TTC - Service compris - Verrerie incluse

- 
-  **Boissons "Collation pour l'arrivée-Softs"** *2.80€/pers*

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres et rafraîchissement citron/menthe fraîche
 -  **Boissons "Vin d'Honneur-Softs"** *3.80€/pers*

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres, jus de pomme artisanal "Domaine Verier, 42520 Malleval" et coca cola
 -  **Boissons "Vin d'Honneur 1"** *8.00€/pers*

 - Punch ou sangria ou Mojito citron vert ou Marquissette (0.30cl/pers)
 - Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres, jus de pomme artisanal "Domaine Verier, 42520 Malleval" et coca cola
 -  **Boissons "Vin d'Honneur 2"** *10.10€/pers*

 - Crément d'Alsace avec crème (cassis, pêche etc.) 1 bouteille /8 pers
 - Punch ou sangria ou Mojito citron vert ou Marquissette (0.30cl/pers)
 - Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres, jus de pomme artisanal "Domaine Verier, 42520 Malleval" et coca cola
 - **Bouteille de Crément D'Alsace supplémentaire** *20.40€/pièce*
 -  **Boissons "Vin d'Honneur 3"** *13.10€/pers*

 - Champagne avec crème (cassis, pêche etc.) 1 bouteille /8 pers
 - Punch ou sangria ou Mojito citron vert ou Marquissette (0.30cl/pers)
 - Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres, jus de pomme artisanal "Domaine Verier, 42520 Malleval" et coca cola
 - **Bouteille de Champagne supplémentaire** *39.60€/pièce*

LES BOISSONS VIN D'HONNEUR

Prix TTC - Service compris - Verrerie incluse



Location d'une tireuse à bière de "La Brasserie de la Loire"

Mise à disposition de fûts et gobelets en Craft.
Bière Blonde (env. 120 bières)
Reprise des fûts non entamés

190€/fût de 30L

80€/location tireuse



Tireuse et bière "Leffe"

Mise à disposition de fûts et gobelets en Craft.
Bière Blonde (env. 25 bières)
Reprise des fûts non entamés

54€/fût de 6L

location tireuse Offerte

LA PRESTATION DES BOISSONS DU VIN D'HONNEUR

**Vous trouverez compris dans les prestations
"Boissons Vin d'Honneur" :**

- Verrerie : **Flûtes à champagne et/ou Verres Cocktail**
- Le service des boissons pour une durée de 2H30 (arrivée des convives 17h30, fin à 20h00)
- Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 50.00€ TTC par serveur
- Le nappage complet du buffet en intissé haute qualité (blanc)
- Serviettes cocktail
- Le débarrassage du buffet en fin de prestation (nettoyage des tables, nos poubelles sont ramenées, tri sélectif etc....)

Si vous apportez vos propres boissons : Location de la Verrerie en supplément 1.50 euros/pers.

MENU "CUPIDON"

Prix pour un minimum de 80 personnes -
Service compris - Hors boissons

ENTREE

Croustillant des Océans :

Saumon gravlax aux herbes fraîche sur son Sablé aux céréales, crémeux de homard,
jeunes pousses et légumes croquant

Ou

Le Foie Gras :

Médaille de Foie Gras de Canard maison; gelée au Sauternes et Sel de Guérande.
coulis de mangue vanillé

PLAT CHAUD

Tournedos de Filet de Veau origine France sauce Périgourdine
(sauce Foie gras de canard et Truffes noires)

Ou

Châteaubriand de bœuf charolais français cuisson basse température aux Morilles

Ou

Filet de Dorade en écailles de courgettes et bisque d'écrevisses,

2 garnitures: en choisir une dans chacun des groupes cités ci-dessous

Moelleux de pomme de terre à la truffe, Purée de Patate douce,
Cagette dauphinoise, Brochette de Pomme grenailles, Risotto safrané,

Et

Asperges vertes croquantes, Courgettes farcies de petits légumes, Panier de légumes du jardin,
Poêlée de Légumes d'autrefois, Moelleux de courgettes

FROMAGES

Boite en bois de Fromages affinés de nos régions
Accompagnés de confiture et de pains tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers

DESSERTS

Assortiment de minis gâteaux, servi à l'assiette ou en buffet,

4 pc /pers au choix:

Croustillant Feuillant, Citron meringué, Tartelette aux fruits, Verrine Exotique, Tiramisu, Soleil
levant, Financier, Tartelette Ardéchoise, Macarons artisanal

Option pièce montée de choux P.18

Café, Thé et infusion

Pain individuel artisanal

EN OPTION: Forfait Eaux 2.40€/ pers

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteille en verre à volonté

MENU "APHRODITE"

Prix pour un minimum de 80 personnes -
Service compris - Hors boissons

ENTREE

La Focaccia Fraîcheur :

Filet de rouget sur pain Focaccia, crémeux de petits pois aux arômes de Verveine du Velay,
Méli-mélo de légumes croquants

Ou

Opéra de foie gras :

Opéra de foie gras sur son pain d'épice, et miroir de gelée de Groseille

PLAT CHAUD

Pavé de Quasi de Veau cuisson basse température et son velouté de cèpes,

Ou

Poirine de Pintade farcie et jus corsé au cerises noires

Ou

Dos de Loup rôti sur peau et crème au Champagne

2 garnitures: en choisir une dans chacun des groupes cités ci-dessous

Moelleux de pomme de terre à la truffe, Purée de Patate douce,
Cagette dauphinoise, Brochette de Pommes grenailles, Risotto safrané,

Et

Asperges vertes croquantes, Courgettes farcies de petits légumes, Panier de légumes du jardin,
Poêlée de Légumes d'autrefois, Moelleux de courgettes

FROMAGES

Assiette de fromages:

1 Verrine de Fromage blanc battu et coulis de fruits rouges
et 2 Fromages sec affinés de nos régions : Fourme de Montbrison AOP et Brie de Meaux AOP

Ou

Boîte en bois de Fromages affinés de nos régions, accompagnés de confiture et de pains
tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers (+3.80 euros sup / pers)

DESSERTS

Assortiment de minis gâteaux, servi à l'assiette ou en buffet,

4 pc /pers au choix:

Croustillant Feuillant, Citron meringué, Tartelette aux fruits, Verrine Exotique, Tiramisu, Soleil
levant, Financier, Tartelette Ardéchoise, Macarons artisanal

Option pièce montée de choux P.18

Café, Thé et infusion

Pain individuel artisanal

EN OPTION: Forfait Eaux 2.40€/ pers

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteille en verre à volonté

MENU "VENUS"

42€

Prix pour un minimum de 80 personnes -
Service compris - Hors boissons

ENTREE

Dôme aux écrevisses;

Brunoise de légumes, écrevisses poêlées et bisque de homard accompagnés de mélange du jardin, tomates confites et pignon de pin

PLAT CHAUD

*Pressé de bœuf confit au jus court et pommes de terre au thym frais
Carottes fanes glacées et pois gourmand*

FROMAGES

Assiette de fromages:

*1 Verrine de Fromage blanc battu et coulis de fruits rouges
et 2 Fromages sec affinés de nos régions : Fourme de Montbrison AOP et Brie de Meaux AOP*

Ou

*Boîte en bois de Fromages affinés de nos régions, accompagnés de confiture et de pains
tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers (+3.80 euros sup / pers)*

DESSERTS

Assortiment de minis gâteaux, servi à l'assiette:

Croustillant Chocolat, Framboisier, Tartelette aux fruits rouge, Macaron citron

Option pièce montée de choux P.18

Café, Thé et infusion

Pain individuel artisanal

EN OPTION: Forfait Eaux 2.40€/ pers

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteille en verre à volonté

MENU VEGETARIEN

Prix pour un minimum de 80 personnes

42€

ENTREE

Eclair printanier

Eclair au crémeux de petits pois aux arômes de Verveine du Velay,
Méli-mélo de légumes croquants

PLAT CHAUD

Cassolette de légumes confits, pépites de lentilles corail et carottes

FROMAGES

Assiette de fromages:

1 Verrine de Fromage blanc battu et coulis de fruits rouges
et 2 Fromages sec affinés de nos régions : Fourme de Montbrison AOP et Brie de Meaux AOP

Ou

Boîte en bois de Fromages affinés de nos régions, accompagnés de confiture et de pains
tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers (+3.80 euros sup / pers)

DESSERTS

Assortiment de minis gâteaux, servi à l'assiette ou en buffet,

4 pc /pers au choix:

Croustillant Feuillant, Citron meringué, Tartelette aux fruits, Verrine Exotique, Tiramisu, Soleil
levant, Financier, Tartelette Ardéchoise, Macarons artisanal

Option pièce montée de choux P.18

Café, Thé et infusion

Pain individuel artisanal

EN OPTION: Forfait Eaux 2.40€/ pers

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteille en verre à volonté

MENU ENFANT

Prix pour un minimum de 80 personnes

15.00€

+ de 5 ans et - de 12 ans

Les plats sont faits "Maison" et servis chaud

PLAT CHAUD

Filets de Volaille panés (Nuggets) et Pommes Frites

Ou

*Burger : Steak haché façon bouchère, légumes, pain artisanal
et Pommes Frites*

DESSERTS

Mousse au Kinder Bueno

MENU PRESTATAIRE

Prix pour un minimum de 80 personnes

17€

Animateur, Orchestre, Photographe...
non servi en salle

PLAT EN SUGGESTION

DESSERT

Vous souhaitez que les prestataires dînent en salle?
Le prix du menu prestataire sera le même que celui de vos
invités.



DESSERTS

ENTREMETS

2 parts /personne, 2 goûts au choix

Le Croustillant :

Feuillantine praliné, biscuit Joconde, mousse chocolat noir

Le Framboisier :

Biscuit cuillère, crémeux vanille, framboise

Le Soleil Levant :

Biscuit pistache, coulis de framboise, mousse litchi

Le Méditerranée :

Dacquoise, compotée d'abricot, crémeux vanille

Le Normand :

Biscuit Joconde, bavaroise à la vanille bourbon, pommes caramélisées calvados

La Forêt Noire : génoise chocolat, ganache chocolat, chantilly, cerises amaréna

PIECE MONTEE DE CHOUX :

Pièce montée de choux en cône garnis vanille et/ou chocolat

5.00 € les 2 choux en plus du menu

Pièce montée de choux et nougatine (Calèche, gondole, cœur...) garnis vanille et/ou chocolat

6.80 € les 2 choux en plus du menu

WEDDING CAKE OU NAKED CAKE

Gâteaux à étages :

Framboisier ou Fraisier décor de fleurs 13€ la part

4.00 € / pers de frais de coupe si apporté par vos soins

INVITES AU DESSERT

Pour les personnes invitées uniquement au dessert

8.50€ / personne



LES BOISSONS DU REPAS

EAUX

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteille en verre à volonté

2.40 €/pers.

FONTAINE DE CHAMPAGNE

Fourniture du matériel et dressage en salle (hors champagne)

75 € la fontaine

NOS VINS :

LE FOREZ

Côte du Forez blanc Viognier IGP Urfé Stéphanie Guillot 2022
Récoltant

9.80€ la bouteille

Côte du Forez rouge St Anne IGP Urfé Stéphanie Guillot 2022
Récoltant

7.90€ la bouteille

Rosé Moelleux IGP Urfé Stéphanie Guillot 2022
.....

6.70€ la bouteille

VALLEE DU RHONE

Viognier d'Ardèche 2021

7.80€ la bouteille

Côte du Rhône rouge St Jean 2021
.....

9.50€ la bouteille

PREMIUM

Domaine Chirat Vin blanc Chardonnay Vallée du Rhône 2020 /
Récoltant

12.30€ la bouteille

St Joseph prestige domaine Verier 42520 rouge 2020 / Récoltant
.....

13.60€ la bouteille

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Lorinet

23.00€ la bouteille

Champagne Veuve Pelletier
.....

29.00€ la bouteille

NOS CONSEILS :

Pour le Blanc : 1 bouteille pour 6 pers
Pour le Rouge : 1 bouteille pour 4 pers

ARTS DE LA TABLE

DUREE DU SERVICE

La présence prévue de nos serveurs est de 5h30
Ce qui signifie, du début du repas à 20h00 jusqu'à la
fin de soirée à 1h30 du matin

LE NAPPAGE

Le nappage est compris dans la prestation:
Les serviettes et les nappes sont en tissu blanc .

*En cas de dégât sur le linge (cire de bougie, trou, brûlure
ou tâche indélébile) les serviettes seront facturés
5€/pièce et les nappes 45€/pièce.*

LA VERRERIE

La Verrerie complète du repas est évidemment
comprise.

*En cas de casse trop importante, une indemnisation
sera demandée.*

NOTRE GAMME DE COUVERTS

Nous incluons dans notre prestation les couverts
adéquats à votre repas



FIN DE SOIREE

CHOIX 1 :

A 1h30, Nous partons discrètement

Le service est terminé :
Nous ramassons les verres à vin et les serviettes.

Le chef de cuisine se rapprochera de vous pour vous indiquer les modalités de fin de soirée.

CHOIX 2 :

On continue le Show

Nous vous mettons à disposition 1 ou 2 serveurs qui :

- Assureront le service des boissons
- Rangeront et rapatrieront le matériel

Chaque serveur sera facturé 50€ TTC de l'heure

OPTIONS POSSIBLES

INTERLUDES GLACES

3.90€/pers

Sorbet poire/liqueur de poire
Sorbet Citron/Vodka
Granité pomme/ Calvados
Sorbet Framboise/ alcool de Litchi
Sorbet Verveine/ Verveine du Velay

SOUPE A L'OIGNON

3.90€/pers

Croutons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis

BAR A HOT DOG

4.20€/pers

Hot dog ou Club sandwich poulet crudités

Mise à disposition d'un appareil à Hot dog en cuisine et dépose de la marchandise dans le frigo de la salle.

BRUNCH PREMIUM DU DIMANCHE

Prix pour un minimum de 60 personnes

31.00€

Mise à disposition à partir de 10h00

ASSORTIMENT DE MINIS VIENNOISERIES

Minis Viennoiseries : pains au chocolat, croissants, pains au raisin, minis crêpes, Pancakes, Brioches Nanterre, Confitures de fraise, abricot, mure, Nutella....

ASSORTIMENT DE SALADES

150gr / pers

Indienne : choux lisse, tomates, dés de volaille, raisins, pommes granit, sauce curry...

Italienne: (tomates, mozzarella, champignons, brunoise de poivrons, vinaigre balsamique...

Tagliatelles aux deux saumons : Tagliatelles fraîches, saumon fumé, saumon frais cuit, aneth, crème, vinaigrette...

Niçoise : Haricots, brunoise de poivrons, pomme de terre, olives à la grecque, œufs...

Périgord : Pommes de terre, fèves vertes, maïs, gésiers de volailles confits vinaigrette framboise...

Ou autre du moment

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES ET DE CHARCUTERIE

OU

ASSORTIMENT DE PRODUITS CUISINÉS DEVANT CONVIVES

4 pc / pers

Rôti de porc, Rôti de dinde, Brochette de poulet médiéval, Jambon tradition, Saucisson sec pur porc maison, Terrine de campagne, Jambon cru de pays, Saucissons cuit maison etc...

Condiments compris dans la prestation

Option 2.00€ pour 3 pc / pers

Brochettes d'araignées de porc
Saucisses nature ou à la fourme, chorizette basque ...

Volailles au Pesto ou Citron

Aiguillettes de Canard ou Pintade marinées

FROMAGE

ET

DESSERTS

ET

BOISSONS

Plateau de Fromages secs affinés de nos Régions

Corbeille de fruits frais
Salade de fruits

Eau plate Evian,
Eau gazeuse Badoit
Café, Thé et infusion,
Chocolat chaud

Pain Artisanal Compris

Service pour une durée de 4h00, au delà de 14h00 sera facturé 50€/l'h par serveur

Vaisselle complète du Brunch comprise de haute qualité jetable

Pour les Eaux : 1 bouteille en verre / 2 personnes, 2.50€ la bouteille supplémentaire

BRUNCH CLASSIQUE DU DIMANCHE

19.00€

Mise à disposition dès la veille dans le frigo de la salle

ASSORTIMENT DE SALADES

200gr / pers

Indienne : choux lisse, tomates, dés de volaille, raisins, pommes granit, sauce curry...

Italienne: (tomates, mozzarella, champignons, brunoise de poivrons, vinaigre balsamique...

Tagliatelles aux deux saumons : Tagliatelles fraîches, saumon fumé, saumon frais cuit, aneth, crème, vinaigrette...

Niçoise : Haricots, brunoise de poivrons, pomme de terre, olives à la grecque, œufs...

Périgord : Pommes de terre, fèves vertes, maïs, gésiers de volailles confits vinaigrette framboise...

Ou autre du moment

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES ET DE CHARCUTERIES

4 pièces / pers

Rôti de porc, Rôti de dinde, Brochette de poulet médiéval, Jambon tradition, Saucisson sec pur porc maison, Terrine de campagne, Jambon cru de pays, Saucissons cuit maison etc... *Condiments compris dans la prestation*

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés de France pré-coupés - 2 pc / pers

ET

DESSERTS

Mini tartes aux pommes feuilletées maison, Verrines de fruits frais

OPTIONS

Location théière (*Thé, sucre, tasses, touilleurs inclus*)

Machine à café (*Café, sucre, tasses, touilleurs inclus*)

Pur Jus d'orange et eau plate

45€

72€

1.90€/pers

Vaisselle complète du Brunch incluse de haute qualité jetable

PETIT DEJEUNER DU DIMANCHE

69.00€

Mise à disposition dès la veille dans le frigo de la salle
Pack prévu pour 10 personnes

Mini-viennoiseries, 25 pièces:

Pains au chocolat pur beurre, croissants pur beurre, pains aux raisins, Pancake,
Brioche Nanterre.
+ Nutella, confiture

Jus de Pomme artisanal Domaine VERIER Loire 42520- 1L
Bouteille d'eau plate - 1L

OPTIONS

Location théière (*Thé, sucre, tasses, touilleurs inclus*)

Machine à café (*Café, sucre, tasses, touilleurs inclus*)

45€
72€

Matériels à laisser en cuisine à votre départ

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente.

Elles régissent les relations contractuelles entre la société Traiteur et Saveurs, 21 rue Colombet Solle 42170 SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT (ci-après « le prestataire ») et le client (ci-après « le client »). Elles forment exclusivement les seules conditions de la commande et de la vente et prévalent sur toute stipulation contraire qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client ou ses conditions générales d'achat.

En signant le devis ou la commande présenté par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication et pris connaissance des présentes conditions générales et déclare les accepter sans réserve.

Article 2 : Confirmation de commande.

Le client détermine avec le prestataire ses besoins et, pour confirmer sa commande, il doit signer le devis et le transmettre au prestataire accompagné d'un règlement à titre d'acompte d'un montant de 40 % du montant total.

Au moins 21 jours avant la date de la prestation, le client recevra la facture finale. Il appartient au client de vérifier l'exactitude des éléments mentionnés sur la facture et, si nécessaire signaler au prestataire l'existence d'informations erronées. Le client pourra soit transmettre au prestataire deux règlements correspondant chacun à 30% du montant total de la facture : le premier sera encaissé immédiatement et le second le sera une semaine avant la prestation ou soit régler en totalité le solde de la facture finale. Le solde de la facture est à régler impérativement avant la prestation.

Le devis signé par le client ne constitue un engagement que s'il a été accompagné du premier règlement et confirmé par écrit par le prestataire, ce dernier ayant la possibilité de refuser l'engagement si les modifications apportées par le client au devis initial sont telles qu'il n'est pas en mesure d'accomplir sa mission conformément aux règles de l'art.

3 : Conditions de modification

Article 3.1 : Annulation et modification de commande.

Toute commande confirmée par le prestataire devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties.

En fonction de l'impact de la modification, le prestataire pourra ajuster son prix.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 30 jours à compter de la date qui y figure, ensuite de quoi tarifs et prestations proposés par le prestataire pourront être revus.

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du moment de l'annulation. Si l'annulation est à moins de 5 jours calendaires avant la date de la prestation, alors 100 % du montant TTC total devra être versé au prestataire. Une facture complémentaire sera alors émise.

En cas d'annulation par le prestataire, les versements encaissés seront restitués aux clients.

Article 3.2 : Report de la prestation

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la prestation reportée dans les 24 mois, de même que le report de l'événement entraîne la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, le prestataire se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès du client.

Article 4 : Prix - nombre de convives

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation).

Le nombre de convives, obligatoirement communiqué par écrit par le client au moins trois semaines avant la date de la prestation au prestataire, sera facturé même en cas de défection de convives.

A l'inverse, en cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé initialement, le prestataire complètera sa facture finale au prorata.

Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise si le nombre de convives présents le jour de la prestation est supérieur à celui annoncé par le client.

Un nombre minimum de 80 convives est prévu pour chaque prestation, si le nombre définitif est inférieur, nous facturons en supplément 45% du prix / convives X nombre de convives manquant pour arriver à 80.

Si la commande du client inclut une mise à disposition du personnel, le dépassement du nombre d'heures choisi donnera lieu à une facturation complémentaire sur la base des dispositions contenues dans le devis, par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application par le prestataire d'une pénalité de retard au taux de 15 % indiqué sur le montant TTC et exigible sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire.

Par ailleurs, conformément aux dispositions du Code de Commerce, le client professionnel en situation de retard de paiement sera de plein droit débiteur, à l'égard du prestataire, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € TTC.

Article 5 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement d'horaire fixé dans le devis, les heures supplémentaires donneront lieu à une facturation complémentaire au tarif de 50 € par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

Article 6 : Dégustations - Marchandises et denrées fournies lors de la prestation.

Le prestataire peut organiser des dégustations pour permettre aux clients de faire leur choix en vue de la prestation finale. Ces dégustations font l'objet d'une facturation selon la quantité consommée, à régler le jour même. Ce montant ne sera pas remboursé si le prestataire n'est pas choisi pour l'organisation de la prestation.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra modifier le produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock.

Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir le matériel de réception et de cuisine ainsi que les plats, verres, couverts et assiettes (hors mobilier : tables et chaises notamment, gros équipements). Cette prestation est incluse dans le prix de vente.

Le prestataire peut aussi mettre le mobilier à disposition, mais cette prestation n'est pas incluse et donnera donc lieu à facturation complémentaire.

La perte ou la casse de matériel constatée à l'issue de la prestation sera facturée au client au coût de remplacement, sur présentation d'une facture.

Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire n'assure pas en principe la mise en place des tables et des chaises, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. De même pour le rangement du mobilier après l'évènement.

Si, au moment de récupérer ses biens, le prestataire constatait que le client n'avait pas effectué la désinstallation, il effectuerait cette prestation lui-même qui sera facturée au client pour un moment forfaitaire de 300 € TTC.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 7 : Responsabilité et assurance

Le prestataire est tenu des défauts de conformité des biens et services figurant au contrat dans les conditions prévues aux articles L 217-1 et suivants du Code de la Consommation.

Le client ne peut se prévaloir d'une garantie contractuelle à l'égard du prestataire. Le prestataire ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, totalement déconseillé pour les femmes enceintes et interdite aux mineurs. Sachez consommer avec modération.

En application de l'article L. 3342-1 du Code de la Santé Publique interdisant la vente d'alcool aux mineurs de moins de dix-huit (18) ans, le client s'engage en validant sa commande à avoir dix-huit ans révolus à la date de la commande.

La consommation excessive de boissons par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur de l'évènement.

En cas d'animation musicale, le client sera redevable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

Article 8 : Droit applicable et juridictions compétentes

Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents qui en découlent sont soumis à la loi française.

TOUT LITIGE OU CONTESTATION AUXQUELS IL POURRAIT DONNER LIEU, AUSSI BIEN S'AGISSANT DE LEUR CONCLUSIONS, EXECUTION, INTERPRETATION, RUPTURE, SERONT PORTES DEVANT LES TRIBUNAUX COMPETENTS DANS LE RESSORT DU SIEGE SOCIAL DU PRESTATAIRE, MEME EN CAS DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU DE DEMANDES INCIDENTES OU D'APPEL EN GARANTIE ; ET CE EN DEPIT D'EVENTUELLE STIPULATION CONTRAIRE FIGURANT SUR LES PROPRES DOCUMENTS DE CLIENT.

Article 9 : Médiation

En cas de litige résultant de la présente convention, le client ayant la qualité de consommateur peut, en vertu de l'article L 612-1 du Code de la Consommation, recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable du litige qui l'oppose au prestataire.

Il peut saisir un des médiateurs référencés par la commission d'évaluation et de contrôle de la médiation de la Consommation (CECMC), consultable sur le site internet du Ministère de l'Economie à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/mediation-conso>

La saisine du médiateur ne peut intervenir qu'après avoir tenté au préalable de résoudre le litige directement auprès du prestataire par une réclamation écrite.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 10 : Loi Informatique & libertés.

Le client est informé que le prestataire met en œuvre des traitements de données à caractère personnel afin de lui permettre d'assurer la gestion, de la facturation et du suivi des dossiers de ses clients ainsi que la prospection. Ces données sont nécessaires pour la bonne gestion des clients et sont destinées aux employés du prestataire ainsi que son cabinet comptable.

En application de la loi Informatique et Liberté, les personnes physiques concernées disposent d'un droit d'accès aux données les concernant, aux fins de rectification, interrogation, opposition pour motif légitime et à la prospection à l'adresse électronique suivante : contact@traiteur-et-saveurs.fr ou par courrier postal : SARL Traiteur et saveurs, 21 rue Colombet Solle 42170 SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT, accompagné d'une copie d'une pièce d'identité signée.

J'accepte les présentes conditions générales :

Date :

Nom et Prénom :

Signatures précédées de la mention « Lu et approuvé et bon pour accord » :

ANNEXES

Votre Vin d'honneur est composé d'un Assortiment de toasts ou de mets chauds. C'est votre Chef qui les choisira pour vous, selon ces listes portées à votre connaissance ci-dessous. Elles ne sont pas exhaustives et peuvent changer au gré des saisons

LISTE NON EXHAUSTIVE DES TOASTS PREMIUM

Macaron roquefort
Gaspacho de tomate
Tartare de bœuf italien
Maki de saumon et avocat
Macaron chocolat foie-gras
Dôme tartare de saumon aneth
Faluche aux légumes croquants
Gaspacho de melon à l'anis étoilé
Bretzel au bacon et crème de Munster
Verrine de betterave mousse de chèvre
Mini-bagel au foie gras et confit d'oignon
Verrine mousse de foie gras et pain d'épices
Pyramide d'écrevisses à la bisque de homard
Briochin de bœuf, tomate confite sauce barbecue
Toast croustillant de saumon fumé et sésame doré
Mini -burger au magret de canard sauce poivre vert
Toast filet de rouget sur compotée de poivrons rouge
Focaccia, tapenade d'artichaut et rôti de bœuf mariné
Mousse de corail de st jacques et tartelette provençale
Cannelé de St Jacques crémeux de petits pois sur sablé
Toast fromage de chèvre et huile de pignon de pin grillé
Toast crème d'avocat et croustillant de queue de gambas
Pyramide de crémeux de champignons et éclats de marron
Brochettes de magret de canard, figue moelleuse et abricot sec
Brochettes de queues de gambas marinées et tomates confites
Dôme à la fourme de Montbrison sur lit de poires caramélisées
Toast aux noix de st Jacques infusées et rôties à l'huile de truffe
Toast pain noir involtini de speck sur tapenade de poivrons rouge
Toast nid de caille, tapenade provençale et magret de canard fumé
Bruschetta tomate confite, jambon sec, parmesan et huile d'olive pesto
Buchette de Tartare de Saumon et fromage frais sur pain noir croustillant
Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées, déglacées au vinaigre de framboise

ANNEXES

LISTE NON EXHAUSTIVE DES TOASTS CLASSIQUES

P'tit club sandwich Poulet curry
Moriette Alsacienne, Mini quiche
Mini croque-monsieur, P'tit Hot Dog
Buns Roastbeef, Navette poulet moutarde,
Chouquette Fraicheur, P'tit Wrap saumon fumé
Mini pizza, Cup cake salé saumon, thon, olives, jambon, fromage,
Club nordique au saumon fumé maison et raifort, Mini saucisson
brioché,

LISTE NON EXHAUSTIVE DES METS CHAUDS

Foie Gras de canard poêlé
Cuisse de grenouilles persillade
Ravioles de Royans sauce cèpes
Côte de bœuf poêlée au sel de Guérande
Aiguillettes de pintades aux épices douces
Queues de gambas au curry, compotée de poireaux
Araignée de porc marinée à la poudre de tomates séchées
Cassolette de noix de St Jacques flambées et déglacées au vinaigre
balsamique
Cassolette du forez « champignons forestiers et escargots de
bourgogne sauce fourme »
Et/ou autres du moment



NOS COORDONNÉES



Adresse :

21 rue Colombet Solle, 42170 Saint Just Saint Rambert

Contact boutique :

04 77 52 08 37

Contact commercial :

07 87 81 99 10

Email :

contact@traiteur-et-saveurs.fr