



*Votre mariage est unique  
votre menu le sera aussi*

**Carte**  
*Mariages*  
**2026**

*Devis valable jusqu'au 31 décembre 2025*

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

[www.traiteur-et-saveurs.fr](http://www.traiteur-et-saveurs.fr)

04 77 92 93 04



## 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 Excellence **P.4**
- Vin d'Honneur Premium **P.6**
- Vin d'Honneur Classique **P.8**
- Vin d'Honneur Enfant **P.9**
- Les Boissons Vin d'honneur **P.11**

### LES MENUS

- Menu Prestige **P.13**
- Menu Élégance **P.14**
- Menu Plaisir **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**

### ANNEXES

**P.28**



# VIN D'HONNEUR "EXCELLENCE"

## 25.50€

Pour un minimum de 80 personnes  
Prix TTC - Service compris - Hors boissons

Composé de 12 pièces par personne

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

- **Assortiments de 5 toasts et verrines par personne**

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,

Toast croustillant de saumon fumé et sésame doré

- **2 ateliers aux choix parmi la liste des  
"ATELIERS EXCELLENCE"**



Nous pouvons nous adapter, si vous souhaitez des pièces végétariennes, Hallal, sans gluten... (sur demande)



# "ATELIERS EXCELLENCE"

Prix TTC - Cuisinier compris

Deux ateliers aux choix en complément du vin d'honneur "**Excellence**" (ci-dessus),

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

Tarifs et Autres Ateliers sur simple demande.

- **Dégustation "Autour de l'Italie"**

*Pâtes fraîches cuisinées avec différentes sauces; aux cèpes, au pesto...*

*Assaisonnées dans un Parmesan Grana Padano, creusé au couteau*

- **Découpe de Saumon Norvégien**

*Saumon Norvégien fumé et découpé sur place par nos soins*

*accompagné de pain de seigle et beurre demi-sel...*

- **Saveur du Sud-Ouest**

*Escalope de Foie gras IGP Sud-Ouest poêlée au sel de Guérande, servie*

*avec pain de campagne et chutney de fruits sec*

- **Atelier Burger**

*Préparation, cuisson et service de différents types de Burgers en bouchée :*

**Cheese burger** : steak de bœuf origine France, cheddar sauce burger

**Burger Forézien** : steak de bœuf gratiné à la fourme de Montbrison  
*sauce poivre vert dans un pain au sésame*

- **A la Découverte du Portugal**

*Cuisson sur place et Service de bouchées du Portugal :*

**Exemples**: Acras de Morue, Rissois portugais, Croquette au fromage  
*et pince de crabe panée*

- **La Savoie ça me va !**

*Meule de raclette fondue à la Brézière*

*servie avec pommes de terre fondantes et saucisson chaud*



# VIN D'HONNEUR "PREMIUM"

## 22.00€

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

### Composé de 10 pièces par personne

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

- **Assortiments de 4 pièces froides par personne**

Dôme tartare de saumon aneth sur Blinis,  
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,  
Pyramide de crémeux de champignons et éclats de marron,  
Dôme à la fourme de Montbrison sur lit de poires caramélisées,  
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,  
Chouquette Fraicheur,  
P'tit Wrap saumon fumé,  
Navette Poulet rôti curry,  
Club nordique au saumon fumé maison et raifort

- **Assortiments de 2 pièces chaudes par personne**

Cassolette de St Jacques a la fondu de poireau (local),  
Mini croque-monsieur, P'tit Hot Dog,  
Cocotte de pâté chaud: (quenelle et gâteaux de fois sauce financière),  
Mini pizza Jambon fromage, Raviole du Dauphiné à la crème de cèpes,  
Wok de légume façon thaï et Gambas rôti,  
Mini saucisson brioché

- **1 atelier au choix parmi la liste des "ATELIERS PREMIUM"**

**Nous pouvons nous adapter, si vous souhaitez des pièces végétariennes, Hallal, sans gluten... (sur demande)**



# "ATELIERS PREMIUM"

Prix TTC - Cuisinier compris

*Un atelier au choix en complément du vin d'honneur "Premium" (ci-dessus),*

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

*Tarifs et Autres Ateliers sur simple demande.*

- **Plateau du Mareyeur**

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

- **Découpe d'un Jambon Sec Serrano**

*Jambon Sec 18 Mois Serrano Sélection avec pain de campagne*

- **A la Plancha**

**Cuisson sur place et Service de 2 pièces par personne:**

*St Jacques, Gambas, Saumon mariné au Yuzu, Magret, Côte de Bœuf, Volaille au pesto ...*

- **Atelier moules à la Bretonne**

**Cuisson sur plancha et Service de 4 pièces par personne:**

*Moule, beurre demi-sel, cidre doux, échalotte, ail, persil*

- **Bar à Corn Dog**

*Saucisse de Strasbourg enrobée de pâte à gaufre, le tout cuit à la minute, sous vos yeux, et généreusement agrémenté de sauce ketchup, moutarde et d'oignons frits*

- **Atelier Pizza ou Panini**

**Réalisation de pizza cuite sur place :**

*Jambon /fromage*

*3 fromages*

*Tomates mozzarella et jambon cru*

*Poulet œufs, tomates*

- **Mozzarella & Burrata**

*Burrata di bufala d'Italie ou mozzarella 2 pièces par personne*

*Une saveur au choix : truffe, citron, pesto, ou fleur de sel.*

*Accompagné de pain et servi avec une garniture : tomates , basilic échalotes ou oignons finement coupés.*



# VIN D'HONNEUR CLASSIQUE

## 18.60€

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

### Composé de 8 pièces par personne

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

#### • Assortiments de 3 pièces chaudes par personne

Mini pizza Jambon fromage,  
Cup cake salé olives,  
Mini quiche lorraine  
Mini croque-monsieur,  
P'tit Hot Dog,  
Mini saucisson brioché

#### • Assortiments de 3 pièces froides par personne

Chouquette Fraicheur,  
P'tit Wrap saumon fumé,  
Navette Poulet rôti curry,  
Club nordique au saumon fumé maison et raifort

#### • Planche de charcuterie et/ou fromage 2 bouchées par personne

**Votre buffet sera composé des pièces de la liste et voir plus...**

- Saucissons sec pur porc maison, Jambon blanc tradition  
Terrine de campagne, Jambon cru de pays, jambonnette, jésus cuit,  
Bacon, coppa, lonzo etc....

- Fourme de Montbrison, brie de Meaux, Ste Maure de Touraine,  
Tomme de Savoie, St Nectaire etc...

*Le Pain et les condiments sont compris dans la prestation*

**Nous pouvons nous adapter, si vous souhaitez des pièces végétariennes, Hallal, sans gluten... (sur demande)**

## VIN D'HONNEUR ENFANT 12.00€

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

Composé de 5 pièces par personne

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

### • 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

## ATELIERS DES GOURMANDS

### • Le Candy 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.

80€ Location bar  
et  
1.50€ / pers

### • Barbe à Papa

Pendant la durée du Vin d'Honneur: Réalisation de barbe à papa de différents goûts: fraise, cola, citron...

80€ Location bar  
et  
3.00€ / pers





# 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 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 (mise en place, en libre service)

- **Boissons "Vin d'Honneur - Softs"** 3.80€/pers

Eau plate Evian, eau gazeuse Badoit bouteilles en verres, jus de pomme artisanal **"Domaine Verier, 42520 Mallevall"** et coca cola

- **Boissons "Vin d'Honneur 1 cocktail"** 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 Mallevall"** et coca cola

- **Boissons "Vin d'Honneur 2 Premium"** 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 Mallevall"** et coca cola

- **Bouteille de Crément D'Alsace supplémentaire** 20.40€/pièce

- **Boissons "Vin d'Honneur 3 Prestige"** 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 Mallevall"** 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 BRASERO

52€

Prix TTC par personne pour un minimum de  
80 personnes

Service en buffet - Hors boissons

## ASSORTIMENT D'ENTRÉE

### Verrine de salade variée

Indienne, Italienne, Tagliatelle aux deux saumons, Niçoise, Périgord  
Ou autre du moment...

Tomate et Mozzarella burrata et feuille de basilic

Planche de charcuterie "local"

## BARBECUE AU BRASERO

Brochettes d'araignées de porc

Volailles au Pesto ou Citron

Aiguillettes de Canard ou Pintade marinées

Côte de Bœuf, grillé au Brasero,  
saucisses

et

Légumes grillés au brasero

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## PLANCHE DU FROMAGER

Planche en bois de Fromages affinés de nos régions,  
Accompagnés de confiture et de pains tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers de  
St-Just-St-Rambert

## DESSERT

Assortiment de mini 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 artisanaux

ou

Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

ou

Wedding Cake (sur demande).

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 "TRADITION"

Prix TTC par personne pour un minimum de  
80 personnes

Service compris - Hors boissons

48€

## 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

Jambon à la Broche, servi à l'assiette,  
Moelleux de pomme de terre à la truffe

Et

Panier de légumes du jardin

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## 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 mini 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 artisanaux

OU

### Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

OU

### Wedding Cake (sur demande)

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 "PRESTIGE"

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

60€

## 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 :

*Médailillon 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*

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## FROMAGES

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

## DESSERTS

### Assortiment de mini 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 artisanaux*

ou

### Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

ou

### Wedding Cake (sur demande).

*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 "ELEGANCE"

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

51€

## ENTREE

### La Foccacia Fraîcheur :

Filet de rouget sur pain Foccacia, 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 aux 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

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## 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 mini 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 artisanaux

OU

### Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

OU

### Wedding Cake (sur demande)

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 "PLAISIR"

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

Traiteur  
& Saveurs  
Votre plaisir, notre passion

44€

## 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

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## FROMAGES (+3.90€)

### 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

## DESSERTS

### Assortiment de mini 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 artisanaux

ou

### Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

ou

### Wedding Cake (sur demande).

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

Traiteur  
& Saveurs  
Votre plaisir, notre passion

44€

## 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

## INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

## FROMAGES (+3.90€)

### 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

## DESSERTS

### Assortiment de mini 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 artisanaux

ou

### Pièce montée de choux à la vanille et/ou chocolat 2 choux/pers

ou

### Wedding Cake (sur demande).

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

17€

+ de 5 ans et - de 12 ans

Les plats sont faits "Maison" et servis chauds

### PLAT CHAUD

*Filets de Volaille panés (Nuggets) et Frites maison*

**Ou**

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

### DESSERTS

*Mousse au Kinder Bueno*

## MENU PRESTATAIRE

Prix pour un minimum de 80 personnes

19€

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

## INVITES AU DESSERT

Pour les personnes invitées uniquement au dessert

8.50€ / personne

**Si vous apportez votre dessert:**

**Frais de 4.00€ /pers en supplément**





# LES BOISSONS DU REPAS

## EAUX 2.40 €/pers.

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

## FONTAINE DE CHAMPAGNE 75 € la fontaine

Fourniture du matériel et dressage en salle (hors champagne)

## NOS VINS

### LE FOREZ

**Côte du Forez blanc Viognier IGP Urfé Stéphanie Guillot 2022**

Récoltant *14.50€ la bouteille*

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

Récoltant *13.90€ la bouteille*

**Rosé Moelleux IGP Urfé Stéphanie Guillot 2022**

*13.90€ la bouteille*

### VALLEE DU RHONE

**Viognier d'Ardèche 2021** *14.50€ la bouteille*

**Côte du Rhône rouge St Jean 2021** *14.50€ la bouteille*

### PREMIUM

**Domaine Chirat Vin blanc Chardonnay Vallée du Rhône 2020 /**

Récoltant *18.30€ la bouteille*

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

*21.60€ la bouteille*

## CHAMPAGNE

**Champagne Veuve Lorinet** *28.00€ la bouteille*

**Champagne Veuve Pelletier** *36.00€ la bouteille*

### NOS CONSEILS :

Pour le Blanc : 1 bouteille pour 6 pers

Pour le Rouge : 1 bouteille pour 4 pers

Pour le Champagne : 1 Bouteille pour 8 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...) seront facturées 5€/la serviette et 45€/la nappe.***

## 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

32.00€ / pers.

Mise à disposition à partir de 10h00,  
Prix pour un minimum de 60 personnes

## 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

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

## ASSORTIMENT DE PRODUITS CUISINÉS DEVANT CONVIVES

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

Plateau de Fromages  
secs affinés de nos  
Régions

ET

Corbeille de fruits frais  
Salade de fruits

## DESSERTS

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€/h et 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

20.00€ / pers.

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

ET

### DESSERTS

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

Mini tartes aux pommes  
feuilletées maison, Verrines  
de fruits frais

## OPTIONS

Location théière (Thé, sucre, tasses, touilleurs inclus) 45€

Machine à café (Café, sucre, tasses, touilleurs inclus) 72€

Pur Jus d'orange et eau plate 1.90€/pers

*Vaisselle complète du Brunch incluse de haute qualité jetable*



# PETIT DEJEUNER DU DIMANCHE

*80.00€ pack pour 10 pers.*

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

## **Mini-viennoiseries, 30 pièces:**

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

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

***Matériels à laisser en cuisine à votre départ***

## **OPTIONS**

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

*45€*

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

*72€*





## 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



# 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  
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  
Foccacia, tapenade d'artichaut et rôti de bœuf mariné  
**Panacotta Corail de St Jacques, passion**  
**Cannelé de St Jacques crémeux de petits pois sur sablé**  
Toast fromage de chèvre et huile de pignon de pin grillé  
Panacotta d'asperge et Verveine du Velay  
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](mailto:contact@traiteur-et-saveurs.fr)