



Votre mariage est unique
votre menu le sera aussi

Carte *Mariages* 2026

Tarifs valable jusqu'au 31 mars 2026



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 Elégance **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, Halal, 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,
Brioche 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 et 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, Halal, 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

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

• Atelier moules à la Bretonne

Cuisson sur plancha

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 saqué saumon, thon, olives, jambon, fromage, Chouquette Fraicheur, P'tit Wrap saumon fumé,, Molicette 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 dans nos forfaits boissons

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

Eau plate et eau gazeuse **MONTARCHER** bouteilles en verres et rafraîchissement citron/menthe fraîche (mise en place, en libre service)

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

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

- **Boissons "Vin d'Honneur 1 cocktail"** *8.00€/pers*

- Punch ou sangria ou Mojito citron vert ou Marquisette (0.30cl/pers)
- Eau plate et eau gazeuse **MONTARCHER** bouteilles en verres, jus de pomme artisanal "**Domaine Verier, 42520 Malleval**" 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 Marquisette (0.30cl/pers)
- Eau plate et eau gazeuse **MONTARCHER** 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 Prestige"** *13.10€/pers*

- Champagne avec crème (cassis, pêche etc.) 1 bouteille /8 pers
- Punch ou sangria ou Mojito citron vert ou Marquisette (0.30cl/pers)
- Eau plate et eau gazeuse **MONTARCHER** 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 dans nos forfaits boissons

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

190€/fût de 30L

Mise à disposition de fûts et gobelets en Craft.

Bière Blonde (env.120 bières)

Reprise des fûts non entamés

80€/location tireuse

- **Tireuse et bière "Leffe"**

54€/fût de 6L

Mise à disposition de fûts et gobelets en Craft.

Bière Blonde (env.25 bières)

Reprise des fûts non entamés

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
- La glace pilée et les vasques
- 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 €/pers

Nous effectuons le service et le débarrassage de vos bouteilles sans droit de bouchon.

Glace pilée 4.00€ /vasque et sac de glaçons 17€ /les 10kg

MENU BRASERO

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

52€

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 Feuillantin, 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 en libre service en buffet -
Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source **Montarcher** en verre à volonté

48€

MENU "TRADITION"

Prix TTC par personne 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

Jambon à la Broche, servi à l'assiette,
Moelleux de pomme de terre à la truffe ou au thym
Et
Panier de légumes du jardin

OPTION 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 Feuillantin, 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 en libre service en buffet -
Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source **Montarcher** 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

Médaillon 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 : choisir un féculent et un légume

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

OPTION INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

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 mini gâteaux, servi à l'assiette ou en buffet,

4 pc /pers au choix:

Croustillant Feuillantin, 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 en libre service en buffet -

Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source **Montarcher** en verre à volonté

MENU "ELEGANCE"

51€

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

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 au cerises noires

Ou

Dos de Loup rôti sur peau et crème au Champagne

2 garnitures : choisir un féculent et un légume

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

OPTION 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 boulanger (+3.80 euros sup / pers)

DESSERTS

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

4 pc /pers au choix:

Croustillant Feuillantin, 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 en libre service en buffet -

Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source **Montarcher** en verre à volonté

MENU "PLAISIR"

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

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

OPTION INTERLUDE GLACEE (+3.90€)

OPTION 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 Feuillantin, 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 en libre service en buffet -
Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source **Montarcher** en verre à volonté

MENU VEGETARIEN

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

44€



ENTREE

Eclair printanier

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

PLAT CHAUD

Risotto à l'italienne aux champignons et asperge verte

ou

Curry de légumes façon thaï et son riz basmati

DESSERTS

Assortiment de mini gâteaux, servi à l'assiette ou en buffet, 4 pc /pers au choix:

*Croustillant Feuillantin, 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 en libre service en buffet -
Pain artisanal, vaisselle, nappage et service sont compris dans le menu*

EN OPTION: Forfait Eaux 2.60€/ pers

Eau plate et gazeuse de la Source Montarcher 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 dinent à table avec vos convives ?

Le prix et le 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 4.50€ /pers en supplément**



LES BOISSONS DU REPAS

EAUX *2.60 €/pers.*

Eau plate et gazeuse de la Source de Montarcher en verre à volonté



FONTAINE DE CHAMPAGNE *110.00 € 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 Verrier 42520 rouge 2020 / Récoltant

21.60€ la bouteille

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Lorinet ou Pelletier *28.00€ la bouteille*

Champagne Théophile Roederer *39.90€ 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 nappes sont en tissu blanc .
Les serviettes en in tissé (serviette en tissu +1.00€)

***En cas de dégât sur le linge (cire de bougie, trou, brûlure ou tâche indélébile...) seront facturées :
5.00€ /serviette
45.00€ /nappe***

LA VERRERIE

La Verrerie complète du repas est évidemment comprise.

NOTRE GAMME DE COUVERTS

Nous incluons dans notre prestation les couverts adéquats à votre repas.

***En cas de casse ou manquement trop important,
une indemnisation sera demandée, (voir CGV).***

INSTALLATION

La vaisselle sera livrée la veille (inclus dans le prix) et pourra être installée sur table (prix sur devis).

LE LENDEMAIN

La vaisselle, nappage, et verrerie seront à ramener par vos soins dans notre laboratoire. Nous pouvons nous charger de récupérer le matériel (prix sur devis).

Nous avons des partenariats et vous offrons l'installation et le ramassage de la vaisselle sur certain lieux de réception (Château de Chazelles, Domaine du Forez...).



FIN DE SOIREE

CHOIX 1 : A 1h30, Nous partons discrètement

Le service est terminé :
Nous ramassons la vaisselle 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.

NOS PRIX N'INCLUENT PAS

- Frais de déplacement
- Tables, chaises, chapiteau
- Décoration florale
- Mise en place et dressage des tables du repas
- Glaçons



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 cuits 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

Eau plate Evian,
Eau gazeuse Badoit

Café, Thé et infusion, Chocolat chaud

DESSERTS

ET Corbeille de fruits frais
Salade de fruits

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

10€ + 1.20€/pers
20€ + 1.20€/pers

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, touilleur inclus*)

10€ + 1.20€/pers

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

20€ + 1.20€ /pers

Pur Jus d'orange et eau plate

1.90€/pers



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
Brioche 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
Moricette 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 boeuf poêlée au sel de Guérande
Aiguillettes de pintades aux épices douces
Queue 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

TRAITEUR & SAVEURS



 04 77 92 93 04 - 07 87 81 99 10

 **Le Domaine du Forez,**
Lieu de réception et bureaux
45 bd de l'industrie
42170 St Just St Rambert

 04 77 52 08 37 (Boutique)

 **La boutique,**
21 rue Colombet Solle
42170 St Just St Rambert