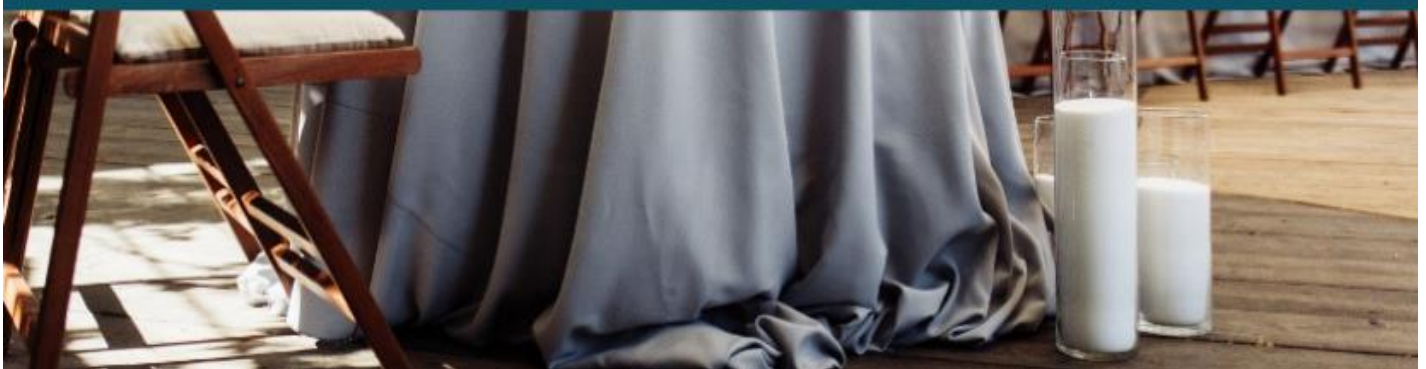




COCKTAILS & SAVEURS
ARTISANS TRAITEURS



VERSION CARTE ET BON DE COMMANDE



Cocktails et Saveurs

Artisans Traiteurs

149, Rue Emile Gabory
Le Bourg sous La Roche
85000 La Roche sur Yon

Tél : 02 51 37 46 99

E mail :
cocktailsetsaveurs@orange.fr

Nos
actualités
sur
Facebook

Site web
Cliquez

Nous
écrire

Vos coordonnées...

MM :

Adresse :

CPostal :

Ville :

TEL :

E MAIL :

NOS HORAIRES & JOURS D'OUVERTURE



- Lundi Fermé
- Mardi 9h00 - 12H00 | 14H00 - 19H00
- Mercredi 9h00 - 12H00 | 14H00 - 19H00
- Jeudi 9h00 - 12H00 | 14H00 - 19H00
- Vendredi 9h00 - 12H00 | 14H00 - 19H00
- Samedi 9h00 - 12H00 | 14H00 - 19H00
- Dimanche Fermé, exceptés enlèvements
- Fériés Fermé, exceptés enlèvements

INFORMATIONS



MINIMUM POUR LES COMMANDES :
6 personnes

Nouveau !



Tous nos plats, menus & formules se
déclinent désormais en version BIO !
N'hésitez pas à nous consulter...! Sur devis

Préparez votre commande en solo ou avec vos amis ? Partagez et utilisez notre formulaire, et passez nous voir en boutique

INFORMATIONS SUR L'EVENEMENT

VOTRE EVENEMENT

Nature :

DATE et HEURE DE L'EVENEMENT

Jour : _____
Date : _____
Heure : ____ H ____

VALIDITE DE L'OFFRE

30 jours à compter de la date de remise ou d'envoi

NOMBRE DE PERSONNES +/-



Adultes Enfants (moins de 12 ans)

LIVRAISON - ENLEVEMENT ET SERVICES

REVENEZ NOUS VOIR LE :

pour enlèvement de votre commande



Date :

Indiquez le lieu pour les livraisons ou les services associés

LIEU :

Adresse :

OU ADRESSE DE LIVRAISON

Date :

Heure : ____ H ____

CPostal :

Ville :

Votre DEVIS ou COMMANDE FINALE

VALIDATION POUR COMMANDE

Le client



Nom, date et signature précédés de la mention
"Bon pour commande"

TOTAL DE VOTRE COMMANDE

VOTRE TOTAL COMMANDE TTC

dont TVA :

dont HT :

VOTRE VERSEMENT D'ACOMPTE

à la commande

Solde à devoir

Date règlement du solde à devoir

Cocktails et saveurs



Date et signature précédés de la mention

"Bon pour commande"

Vos observations et notes - Merci de bien vouloir apporter une attention particulière au signalement de risque **d'allergie(s)** avéré ou supposé

Nos propositions - Retrouvez aussi nos Menus de Fêtes en Novembre !

Les Apéritifs Conviviaux

CRAQUEZ POUR UN APÉRITIF ENTRE AMIS OU EN FAMILLE

LES COCKTAILS SALES

CHOISISSEZ LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE

- 4 Pièces par personne
- 7 Pièces par personne
- 10 Pièces par personne
- 14 Pièces par personne

puis CHOISISSEZ VOS COCKTAILS SALES !

Navettes

- Chèvre et herbes / jambon cru et figues / thon
- Foie gras / saumon fumé
- Poulet tandoori

Verrines compostables

Nouveau : soucieux de vous proposer une démarche de qualité, dans un esprit respectueux de la nature, les **verrines** présentées dans nos catalogues sont désormais remplacées par des récipients (contenants) **réutilisables ou compostables** !



- Brandade de morue revisitée
- Céleri crémé, magret fumé, caramel de soja
- Courge butternut ou carotte gingembre, écrevisses cocktails (Suivant saison)
- Lentilles corail façon rougail
- Mini curry de volaille
- Mousseline de Merlu, émulsion à la coriandre et citron
- Poulet coco
- Saumon mi-sel, pamplemousse et vinaigrette Thai
- Tartare de courgette, tomate confite, éclats de chèvre

Réductions chaudes

- Cabillaud en nage d'Hibiscus (En verrine bulle)
- Mini burger
- Mini pizza
- Mini quiches | Ex : Lorraine, poireaux, épinards-saumon.../...
- Toast chaud de pain d'épices, oignon et boudin
- Tartelette escargot comme un maître d'hôtel

A picorer :

- Mini cake
- Mini pâté en croûte
- Mini tartelette crevette au gingembre
- Mini tartelette thon au piment d'Espelette

Nos pains variés :

- Mini bagel au poulet moutarde à l'ancienne
- Mini pain Suédois au saumon
- Mini sandwich charcuterie
- Wrap au jambon cru et pickles de carottes
- Wrap au saumon fumé et crème aneth

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

6,00 €
10,50 €
14,50 €
19,50 €



Les Apéritifs Conviviaux - Suite

LES COCKTAILS SUCRES

CHOISISSEZ LE NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE

- 4 Pièces par personne
- 7 Pièces par personne
- 10 Pièces par personne
- 14 Pièces par personne

Qtés Tarif(s) TTC Total TTC

	6,00 €	
	10,50 €	
	14,50 €	
	19,50 €	

puis CHOISISSEZ VOS COCKTAILS SUCRES !

- Cannelé
- Macaron
- Mini éclair
- Mini tartelette chocolat caramel
- Mini tartelette citron meringué
- Mini tartelette fruits
- Panacotta caramel
- Panacotta fruits rouges
- Perles du Japon vanille et fruits exotiques
- Salade de fruits frais
- Verrine tout chocolat
- Verrine de mousse de fruits

Apéritifs conviviaux - Nos idées à partager

NOS IDEES A PARTAGER

Nos présentations gourmandes en bocaux à l'ancienne

CHOISISSEZ VOS BOCAUX :

- Bocal à l'ancienne 5/8 personnes (indicatif)
- Bocal à l'ancienne 9/15 personnes (indicatif)

puis choisissez votre garniture & indiquez les quantités en nombre de bocaux

- Cerveille de canut (Fromage frais travaillé aux herbes)
- Guacamole et chips épicées
- Rillettes de maquereau, vin blanc, échalote
- Rillettes, effilochée de volaille fraîcheur

Qtés Tarif(s) TTC Total TTC

	7,50 €	
	15,00 €	



Un jardin dans votre assiette (minimum 20 personnes)

- Panier de légumes accompagné de sauces - prix par personne

Pain convivial

- Pain surprise (environ 48 pièces) - Le pain :

Qtés Tarif(s) TTC Total TTC

	1,90 €	
--	--------	--

	28,70 €	
--	---------	--

NOS ATELIERS (réalisés sur place) - 80 PIÈCES MINIMUM

LES ATELIERS PLANCHA

Uniquement en extérieur conformément à la législation en vigueur

- Stick (petite brochette) Saint-Jacques marinée, citron vanille
- Jambon cru sur griffe à la coupe - Le jambon Volaille, gingembre, coriandre

	2,00 €	
	1,80 €	
	160,00 €	



Réservez vos ateliers

Nos équipes et notre chef préparent devant vous et vos invités des formules spéciales plancha, jambons à la coupe...ajoutant à votre événement un esprit convivial, festif, printanier ou estival !

Toutes autres déclinaisons possibles sur demande et devis !

Rappel : les ateliers "plancha" ne sont réalisables qu'en extérieur, conformément à la législation en vigueur

Nos Entrées

ENTREES FROIDES

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Bruschetta de chèvre, légumes croquants, brochette de crevettes au piment d'Espelette, pistou		8,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Cannelloni de saumon fumé, chèvre frais herbacé		8,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Crèmeux homardine, feuilleté croustillant, stick de crevettes snackées, vinaigrette passion		8,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Foie gras au vieux Rhum arrangé et ananas		8,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Fraîcheur de petits pois, crevette citron gingembre en rilette et en stick, fèves et salade d'herbes		8,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Poulet gourmandise en bulle (Patade douce, mesclun, pain d'épices, filet de poulet rôti, vinaigrette balsamique noisette et légumes croquants)		7,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Duo de saumon fumé et rillettes, sauce tartare		7,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Saumon au jardin : saumon fumé, terrine de saumon, légumes croquants, sauce aigrelette		7,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Tarte fine comme un pissalat à la tomate cerise, fine roquette et chorizo		7,50 €	_____

ENTREES CHAUDES

<input type="checkbox"/> En cassolette : Noix de Saint Jacques, sauce crémeuse échalote, vin blanc, champignons		7,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Filet de daurade à l'huile vierge de légumes		8,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Le saumon façon « PANOY », beurre de cerfeuil		7,80 €	_____

Nos Plats et leurs Accompagnements

LES VIANDES

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
Le Canard :			
<input type="checkbox"/> Cuisse de canard orange romarin		6,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Demi magret de canard aux baies de Szechuan vert		7,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Filet de canette au caramel de soja		7,50 €	_____
Le Veau :			
<input type="checkbox"/> Pavé de veau rôti, pur jus de veau		8,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Rôti de veau portion cuit « rosé » jus gourmand		9,00 €	_____
Le Porc			
<input type="checkbox"/> Carré de porc rôti aux épices douces		6,30 €	_____
<input type="checkbox"/> Filet mignon de porc saisi à la poudre de pain d'épices		6,20 €	_____

LA VOLAILLE

<input type="checkbox"/> Suprême de poulet sauce crème comme un velouté		7,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Suprême de poulet farci à la tomate confite et basilic, jus de volaille corsé au pistou		7,40 €	_____
<input type="checkbox"/> Suprême de pintade farci légèrement citronnelle, jus de volaille fraîcheur		7,40 €	_____

LES POISSONS

<input type="checkbox"/> Filet de lotte piqué au chorizo		8,80 €	_____
<input type="checkbox"/> Filet de merlu sauce crémeuse aux parfums marins		6,80 €	_____
<input type="checkbox"/> Pavé de cabillaud huile vierge tout légume		7,60 €	_____
<input type="checkbox"/> Pavé de saumon saisi, émulsion cerfeuil		8,20 €	_____

LES ACCOMPAGNEMENTS

<input type="checkbox"/> Comptée de patate douce		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Comptée de céleri crème		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Courgette boule et légumes taillés		2,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Flan de légumes		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Fagot d'haricots verts et tomate provençale		2,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Gratin dauphinois		2,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Kubik de polenta		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Mélange céréales et légumes parfumés		2,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Petits légumes retour du marché		2,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Poêlée de champignons persillés et galette de pomme de terre		2,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Pomme de terre grenaille persillée		1,60 €	_____
<input type="checkbox"/> Pomme de terre à l'empreinte de thym		2,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Riz pilaf		1,80 €	_____

La Pause fraîcheur en Granité - Tarifs par personne

Faire une pause, prendre le temps, pour mieux repartir

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Champagne citron		1,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Comme un mojito		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> La trouspinette à l'épine noire		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Le punch parfumé		1,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Rosé pamplemousse et poivre de java		1,50 €	_____

Nos Fromages et leur Salade assortie - Tarifs par personne

Les fromages, ces mets divins

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Assiette de 3 fromages ET sa salade		3,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Le chèvre chaud et miel sur pain toasté ET sa salade		4,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Le Saint Marcellin travaillé comme un mendiant ET sa salade		4,00 €	_____

Nos Desserts - Tarifs par personne

Les desserts ou l'instant attendu

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
Les Intemporels			
<input type="checkbox"/> Fraisier		3,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Framboisier		3,00 €	_____
Nos tartes			
<input type="checkbox"/> Chocolat caramel		2,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Citron meringué		2,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Fruits de saison		2,50 €	_____
Nos recettes secrètes			
<input type="checkbox"/> Tout chocolat : biscuit chocolat, mousse chocolat, craquelin chocolat		3,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Tout en douceur : mousse framboise et passion, mangue poêlée, biscuit dacquois		3,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Armorik : mousse caramel beurre salé, pommes caramélisées et sablé breton		3,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Passion caramel : mousse caramel, éclat de nougatine, nappage caramel		3,00 €	_____

Mise en scène et déclinaisons

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Supplément pour présentation en bulle		0,50 €	_____

Déclinaisons !

Optez pour votre formule desserts !

A votre demande, nos Equipes vous proposent des mises en valeur novatrices et uniques, fonction de vos envies :

En entremet, en formule cocktail ou en "**bulle**", cette dernière mise en scène permettant de même une présentation façon pièce montée !



Page suivante

- Nos menus clés en main*
- Composez votre menu !*

Exemples de Menus - Tarifs unitaires

Inspirations et idées de menus

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Menu 1 -Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes, son chutney poire -Suprême de pintade farci tout légumes et citronnelle -Assiette de 3 fromages -Dessert "Tout chocolat"		27,00 €	
<input type="checkbox"/> Menu 2 -Une lame de foie gras, ananas au vieux rhum arrangé -Crèmeux homardine, feuilleté croustillant, stick de crevettes snackées, vinaigrette passion -Magret de canard aux épices douces -Comme un mojito -Chèvre chaud et miel sur pain toasté -Dessert « L'Armorik »		33,00 €	
<input type="checkbox"/> Menu 3 -Bruschetta de chèvre, légumes croquants, brochette de crevettes au piment d'Espelette, pistou -Filet de daurade huile vierge -Rosé pamplemousse et poivre de java -Pavé de veau tranché, pur jus de veau -Saint Marcellin comme un Mendiant -Dessert 'Tout en douceur'		38,00 €	
<input type="checkbox"/> Menu enfant -Assiette de crudité et charcuterie -Suprême de poulet sauce crème -Pomme de terre sautées -Dessert		8,00 €	
<input type="checkbox"/> Menu à composer <i>COMPOSONS ensembles votre MENU, A LA CARTE, en fonction de vos envies, goûts, budget !</i>			
<input type="checkbox"/> Menu BIO - SUR DEVIS Cocktails et Saveurs vous propose désormais ses menus BIO à composer ensembles - Suivant saison, disponibilité des produits, approvisionnements et tarifs du marché - N'hésitez pas à nous consulter !			



Les Barbecues (saisonnier)

Garden party, soleil & convivialité !

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> * Merguez, saucisse citron-gingembre, saucisse cumin menthe, tomate, romarin-vin blanc-miel <i>Le kilo -2 minimum</i>		14,90 €	
<input type="checkbox"/> * Saucisse nature, saucisse aux herbes <i>Le kilo -2 minimum</i>		14,60 €	
<input type="checkbox"/> * Araignée de porc marinée ou nature <i>Le kilo -1 minimum</i>		18,50 €	
<input type="checkbox"/> * Poulet crapaudine (à plat sans os) <i>Le kilo</i>		15,50 €	
<input type="checkbox"/> * Chorizo à griller <i>Le kilo -1 minimum</i>		15,10 €	
<input type="checkbox"/> * Pilon de poulet mariné ou nature <i>Le kilo -1 minimum</i>		12,90 €	
<input type="checkbox"/> * Aiguillette de canard marinée <i>Le kilo -1 minimum</i>		25,50 €	
<input type="checkbox"/> * Onglet de veau mariné <i>Le kilo -1 minimum</i>		29,60 €	
<input type="checkbox"/> * Brochette de bœuf <i>La pièce</i>		4,00 €	
<input type="checkbox"/> * Brochette de poulet et porc <i>La pièce</i>		3,50 €	
<input type="checkbox"/> * Brochette de crevette et son huile vierge <i>La pièce</i>		4,60 €	
<input type="checkbox"/> * Côte de bœuf <i>Le kilo</i>		26,10 €	
<input type="checkbox"/> LOCATION PLANCHA AVEC BOUTEILLE DE GAZ 13 kgs <i>Tarif journalier</i>		50,00 €	

Page suivante

- Nos plats à partager*
- Les retours et lendemains*

Les Plats à Partager - Tarifs par personne

Bons moments entre amis, en famille, entre collègues...

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Choucroute garnie		6,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Choucroute de la mer		7,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Couscous *		7,10 €	_____
<input type="checkbox"/> Paëlla : 1 morceau de poulet et garniture *		5,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Paëlla : 2 morceaux de poulet et garniture *		6,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Rougail saucisse et son riz gingembre *		6,90 €	_____
<input type="checkbox"/> Tajine d'agneau et sa semoule		6,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Tajine de poulet et sa semoule		6,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Tartiflette *		6,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Cochon de lait farci (40 pers minimum)		6,70 €	_____
* Ces plats peuvent être préparés en GRANDE(s) poêle(s), cuisinés sur place (en extérieur, à domicile...) par nos équipes !			
Forfait			_____
Forfait pour cuisine sur place - Nous consulter.			

Les Retours et Lendemain - Repas festifs & de famille - Tarifs par personne

Les retours et lendemain

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Plat de charcuterie		3,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Plat de jambon cru		3,30 €	_____
<input type="checkbox"/> Salade composée ou crudité (piémontaise, taboulé, paysanne)		3,10 €	_____
<input type="checkbox"/> Salade composée ou crudité (piémontaise, taboulé, paysanne et terrine de poisson)		4,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Plat de terrine de poisson et sa sauce		3,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Plat de viande (filet de poulet et rôti de porc)		2,90 €	_____
<input type="checkbox"/> Plat de viande (filet de poulet ou rôti de porc et rôti de bœuf)		3,10 €	_____
<input type="checkbox"/> Plat de melon, PRIX selon cours du marché - Nous consulter.			_____
<input type="checkbox"/> Plateau 3 fromages (Brie, Emmental, Chèvre)		3,10 €	_____
<input type="checkbox"/> Salade de fruits frais maison		2,70 €	_____
<input type="checkbox"/> Corbeille de fruits		2,50 €	_____

A ne pas oublier !

<input type="checkbox"/> Pain individuels, petite boule	La pièce		0,60 €	_____
<input type="checkbox"/> Grande boule de pain, tranchée par nos soins	La pièce		2,10 €	_____

Les Petits Déjeuners - Prix par personne

<input type="checkbox"/> Café, thé, infusion - Jus de fruits, eau - 1 viennoiserie - Brioche - Petits sablés, cookies		5,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Option vaisselle en dur		2,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Option vaisselle jetable		1,20 €	_____

Les Boissons - Softs sans alcool

<input type="checkbox"/> Eau minérale, plate, en bouteille plastique	50 Cl		Suivant marque	_____
<input type="checkbox"/> Eau minérale, plate, en bouteille plastique	150 Cl		Suivant marque	_____
<input type="checkbox"/> Eau minérale, plate - Bouteille en verre avec consigne	100 Cl		Suivant marque	_____
<input type="checkbox"/> Eau gazeuse, en bouteille plastique	100 Cl		Suivant marque	_____
<input type="checkbox"/> Jus de fruits et sodas : jus d'orange, multivitamins, jus de pomme, coca...	Prix par personne		1,20 €	_____
<input type="checkbox"/> Café ou décaféiné, thés, infusions, avec sucre(s)	Unitaire		0,60 €	_____

Page suivante

- Nos plateaux repas
- Vins à la demande

Les Plateaux REPAS

DES REPAS COMPLETS ET SAINS, TOUS LES JOURS !

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Plateau Traditionnel -1 crudité -1 salade composée -1 garniture légume + filet de poulet ou rôti de porc -1 portion de fromage avec micro beurre -1 tartelette aux pommes -1/4 de baguette de pain		9,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Plateau Gourmand -1 salade composée -1 pâté croûte ou terrine de poisson -1 garniture légume + rôti de boeuf -1 portion de fromage avec micro beurre -1 tartelette aux pommes ou éclair -1/4 de baguette de pain		12,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Plateau Élégance -1 salade composée -1 saumon fumé, toast et crème citronnée -1 légumes taillés + 1 cabillaud en huile vierge ou 1 viande au choix -2 portions de fromage avec micro beurre -1 entremet pâtisserie (type framboisine, caramel nougatine...) -1 petit pain individuel (type pétrisane)		18,00 €	_____
<input type="checkbox"/> Végi'plateau (9.50 €/TTC) -1 crudité -1 salade composée -1 mélange céréales légumineux comme un taboulé -1 portion de fromage -1 tartelette aux pommes		9,50 €	_____
<input type="checkbox"/> Ecolo'plateau Plateau compostable en pulpe de canne à sucre, couverts en bois, aucun emballage à l'intérieur AU CHOIX PARMIS LES PROPOSITIONS		0,50 €	_____

Notre Cave - Alcools et vins - Nous consulter

UNE BELLE & GRANDE CARTE A TOUS LES PRIX

	Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/> Vin rouge Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin rouge Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin rosé Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin rosé Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin blanc Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin blanc Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin bio rouge Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin bio blanc Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin bio rosé Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Vin pétillant Cru : 75 Cl			_____
<input type="checkbox"/> Champagne Cru : 75 Cl			_____

A noter !

EVENEMENTS COLLABORATIFS ?

Envoyez ce document à vos amis, collègues, famille afin de préparer sereinement votre prochain événement..

BROCHURE QUADRI

Le saviez-vous ?

Notre brochure se décline de même en **version papier** haute qualité recyclable, disponible en boutique-show room. **Passez donc nous voir !**

FETES DU CALENDRIER

Retrouvez dès le mois de Novembre notre brochure **Spécial Menus de Fêtes !**

L'ACTUALITE DYNAMIQUE !



Suivez-nous **sur Facebook** pour être informés à coup sûr de notre actualité, de nos nouvelles idées et promotions !

Nous rejoindre ?

Cliquez sur l'image (icône)

Les Services

ENLEVEMENT ou LIVRAISON

- Enlèvement par **le client directement en BOUTIQUE**
- Livraison sur place par **COCKTAILS ET SAVEURS - Nous consulter**

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

COCKTAILS ET SAVEURS VOUS ACCOMPAGNE

- Service pris en charge par **le client**
- Service pris en charge par COCKTAILS ET SAVEURS**
- FORFAIT CUISINE - **Nous consulter**
- FORFAIT SERVICE EN FORMULE COCKTAILS - **Nous consulter**
- FORFAIT SERVICE A TABLE (EN SALLE) - **Nous consulter**
- FORFAIT MISE EN PLACE sans service à table - **Nous consulter**

--

--

--

--

--

OPTION LOCATION !



*Cocktails & Saveurs :
Une offre complète, des options !*



Afin de donner à chacun la possibilité de se concentrer sur la préparation de son événement,
NOTRE GAMME S'ETOFFE... !!
Des services OPTIONNELS pour des formules clés en mains, et SANS soucis

Tables, rondes, carrées ... !
Chaises et Housses de chaises ...
Mange-debout...
Nappes rectangulaires ou rondes...
Serviettes et sets de tables...
Verres à apéritif, à eau, à vin,
Flûtes...
Assiettes plates rondes, carrées,
classiques, contemporaines, en
ardoise, pour les plats, les entremets,
les desserts..

Tous les couverts, tasses et services
associés, plats.. Carafes, corbeilles à
pain, plateaux à fromage,
percolateurs, planchas.. !!



N'HESITEZ PAS A NOUS DEMANDER CONSEIL !

Vos notes & observations.... ! Voici votre espace... ! Vos idées sont les bienvenues !



De nombreux autres équipements vous attendent dans notre boutique - Show room !