



VOTRE ARTISAN TRAITEUR VOUS PROPOSE

MENUS DE FÊTES

NOEL & REVEILLONS 2022

COCKTAILS & SAVEURS



SOUHAITE A TOUS SES
CLIENTS DE TRES BELLES
FETES DE FIN D'ANNEE
ET VOUS REMERCIE
POUR VOTRE
CONFIANCE !

PENSER A RESERVER ...

- *DIRECTEMENT EN BOUTIQUE
DU MARDI AU SAMEDI
- * PAR TELEPHONE OU MAIL
avec confirmation ultérieure.



02.51.37.46.99

LE BOURG SOUS LA ROCHE

COCKTAILS ET SAVEURS

4 PLACE DELPHIN MAURICE TUDEAU
85000 LA ROCHE SUR YON
☎ :02 51 37 46 99

✉ : contact@cocktails-et-
saveurs.com

DATES LIMITE POUR LES COMMANDES

➤ FETES DE NOEL

SAMEDI 17 DECEMBRE 2022

➤ REVEILLON JOUR DE L'AN

VENDREDI 23 DECEMBRE 2022

Vos coordonnées...

Mr/Mme :

Adresse :

CPostal :

Ville :

Tél :

Email :

NOS SUGGESTIONS NOEL & REVEILLON 2022

Les Apéritifs Conviviaux

CRAQUEZ POUR UN MOMENT COSY ENTRE AMIS ou EN FAMILLE

CHOISISSEZ LE NOMBRE DE PIECES

3 PIECES AU CHOIX/PERS

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

5 PIECES AU CHOIX/PERS

5.20 €

8.10 €

Puis CHOISISSEZ VOS COCKTAILS

Navettes

- Chèvre et herbes
- Poulet tandoori
- Foie gras
- Saumon fumé

Qtés

Mini tartelettes salées

Qtés

- Avocat épicé et crevette
- Thon au piment d'Espelette

À picorer

- Mini burger : Foie gras, fruits exotique
- Mini cake tomates confites et chèvre

Verrines

- Butternut, chorizo et graines de courges
- Crémeux de châtaigne et champignons des sous-bois
- Quinoa citronné, saumon mi-sel et aneth
- Crevette rôtie, bisque de homard et fruit de la passion

Nos bouchées

- Mini pain Suédois au saumon
- Wrap piquillos et jambon cru
- Wrap au saumon fumé et crème aneth

Réductions chaudes

- Toast chaud de pain d'épices, oignons et boudin
- Mini quiche, mini pizza

Total pièces :

Total pièces :

Nos idées à partager

NOS PRESENTATIONS GOURMANDES EN BOCAUX A L'ANCIENNE

CHOISISSEZ VOS BOCAUX

BOCAL 5/8 PERS

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

BOCAL 9/15 PERS

6.30 €

10.80 €

Puis CHOISISSEZ LA GARNITURE

Qtés

Qtés

Rillettes de saumon frais

Guacamole et chips épicées

Confit de légumes aux parfums de Noël



Les repas de Fêtes



Nos Entrées

- Deux saumons dans un cœur de tomate, sauce fraîcheur
- Foie gras de maison de canard maison, Passion mangue et son condiment
- Saumon fumé maison, sa crème acidulée aux herbes
- En cassolette : Joue de Lotte, crevettes, échalote, vin blanc, champignons et petits légumes
- Coquille Saint Jacques
- Papillote transparente de rouget aux parfums citronnés

Nos Viandes

Le Canard :

- Le magret gourmand à la praline

Le Veau :

- Pavé de veau rôti, jus de veau gourmand aux morilles

Le Gibier :

- Pavé de cerf saisi à l'Épine noire et fruits rouges

Le Porc :

- Filet mignon de porc saisi jus miel, citron et thym

La Volaille

- Suprême de pintade farci courge et panais aux épices cajun
- Suprême de chapon farci foie gras et châtaignes, sauce crémeuse au foie gras **PRIX pour 2 PERSONNES**
- Caille désossée, farcie cèpes et foie gras, velouté de volaille aux cèpes

Les Pièces Entières

- Chapon farci OU non farci
- Dinde farcie OU non farcie
- Pintade chaponnée farcie OU non farcie

Farce à base de
marron et foie gras

- Pour Toutes ces propositions, supplément

cuisson

Les Poissons

- Filet de bar à la poudre de fenouil et la clémentine
- Pavé de merlu, beurre blanc citronné
- Pavé de saumon saisi, émulsion au champagne

Les Accompagnements

- Flan de légumes
- Gratin dauphinois
- Courgette boule et légumes taillés
- Compotée de patate douce
- Petits légumes retour du marché
- Mélange de céréales herbacées
- Pommes de terre grenailles persillées
- Embeurrée pomme de terre gratinée et éclats de noisette
- Tagliatelles de légumes au persil plat

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
	7.70 €	
	10.50 €	
	6.50 €	
	7.80 €	
	8.50 €	
	8.70 €	
	7.80 €	
	11.00 €	
	7.60 €	
	6.50 €	
	7.80 €	
	16.00 €	
	7.30 €	
	Selon cours	
	Selon cours	
	Selon cours	
	10.00 €	
	10.50 €	
	7.50 €	
	8.80 €	
	1.70 €	
	2.00 €	
	2.80 €	
	1.70 €	
	2.00 €	
	2.00 €	
	1.70 €	
	2.00 €	
	2.00 €	

Les Menus du Chef

Qtés	Menu Tarif(s) 22.60 €	Total TTC
	<input type="checkbox"/> <u>Entrée</u>	
	Deux saumons dans un cœur de tomate, sauce fraîcheur	
	<input type="checkbox"/> <u>Plat et accompagnement</u>	
	Caille désossée, farcie cèpes et foie gras, velouté de volaille aux cèpes	
	Embeurrée de pomme de terre gratinée et éclats de noisettes	
	<input type="checkbox"/> <u>Dessert</u>	
	Une douceur pour les fêtes <i>Miel, caramel et fruits confits avec insert praliné</i>	

Qtés	Menu 38.00 € Tarif(s) 38.00 €	Total TTC
	<input type="checkbox"/> <u>Entrée</u>	
	Foie gras de maison de canard maison, Passion mangue et son condiment <i>ou</i>	
	Papillote transparente de rouget aux parfums citronnés	
	<input type="checkbox"/> <u>Poisson et accompagnement</u>	
	Pavé de saumon saisi, émulsion au champagne	
	Tagliatelles de légumes au persil plat	
	<input type="checkbox"/> <u>Viande et accompagnement</u>	
	Le magret gourmand à la praline Courgette boule et légumes taillés Compotée de patate douce	
	<input type="checkbox"/> <u>Dessert</u>	
	Une douceur pour les fêtes <i>Miel, caramel et fruits confits avec insert praliné</i>	



Cocktails & Saveurs

Plus de 50 mets soigneusement élaborés à base de produits
rigoureusement sélectionnés

Retrouvez facilement notre carte et nos menus de fêtes 2022

Suivez nos actualités

Visitez notre site



Scannez le QR code



Page Instagram



Scannez le QR code

Page Facebook



Scannez le QR code

Votre Commande finale « Menus de fêtes »

Validation de votre commande

Nom, Date et signature précédés de la mention



« Bon pour commande »

<input type="checkbox"/> Votre total page 1	:	
<input type="checkbox"/> Votre total page 2	:	
<input type="checkbox"/> Votre total menu	:	
<input type="checkbox"/> Vos accords mets et vins	:	
<input type="checkbox"/> Emballages 0.50 €/pers	:	
Votre total commande TTC	➤	
Votre versement d'acompte 30 % à la commande	➤	
Solde le jour de l'enlèvement	➤	