

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**

VENDREDI 17 DECEMBRE

➤ **REVEILLON JOUR DE L'AN**

JEUDI 23 DECEMBRE

Vos coordonnées...

Mr/Mme :

Adresse :

CPostal :

Ville :

Tél :

Email :

NOS SUGGESTIONS NOEL & REVEILLON 2021

Les Apéritifs Conviviaux



CRAQUEZ POUR UN MOMENT COSY ENTRE AMIS ou EN FAMILLE

CHOISISSEZ LE NOMBRE DE PIECES

3 PIECES AU CHOIX

5 PECES AU CHOIX

Qtés

Tarif(s) TTC

Total TTC

4.60 €

7.60 €

Puis CHOISISSEZ VOS COCKTAILS

Navettes

Chèvre et herbes

Poulet tandoori

Foie gras

Saumon fumé

Verrines

Choux fleur, magret fumé et laque de soja-badiane

Crèmeux de châtaigne et champignons des sous-bois

Quinoa citronné, Saint Jacques et aneth

Crevette rôtie, bisque de homard et fruit de la passion

Réductions chaudes

Toast chaud de pain d'épices, oignons et boudin

Mini quiche, mini pizza

Total pièces :

Qtés **Mini tartelettes salées**

Qtés

Avocat épicé et crevette

Thon au piment d'Espelette

À picorer

Mini pâté en croûte

Mini cake tomates confites et chèvre

Mini burger : ananas, foie gras

Nos bouchées

Mini pain Suédois au saumon

Wrap piquillos et jambon cru

Wrap au saumon fumé et crème aneth

Total pièces :

Nos idées à partager

NOS PRESENTATIONS GOURMANDES EN BOCAUX A L'ANCIENNE

CHOISISSEZ VOS BOCAUX

BOCAL 5/8 PERS

BOCAL 9/15 PERS

Qtés

Tarif(s) TTC Total TTC

6.00 €

7.60 €

Puis CHOISISSEZ LA GARNITURE

Rillettes de maquereau, vin blanc, échalotes

Confit de légumes aux parfums de Noël

Qtés

Qtés

Guacamole et chips épicées



Les repas de Fêtes

Nos Entrées

- Deux saumons dans un cœur de tomate, sauce fraîcheur
- Foie gras de maison de canard maison, Porto et cranberries
- Saumon fumé maison, sa crème acidulée aux herbes
- Poulet gourmandise : En bulle : Patate douce, mesclun, pain d'épices, filet de poulet rôti, vinaigrette balsamique noisette et légumes croquants
- Saumon en bulle : Saumon mi-sel, clémentine et légumes croquants fraîcheur
- En cassolette : Noix de Saint jacques, sauce crémeuse, échalote, vin blanc, champignons
- Coquille Saint Jacques
- La langoustine dans un galet : courge butternut, langoustine, bisque de langoustine, légumes croquants et une touche de main de Bouddha

Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
	7.50 €
	8.50 €
	6.20 €
	7.50 €
	8.00 €
	7.60 €
	6.70 €
	8.50 €

Nos Viandes

Le Canard :

- Le classique magret à l'orange

Le Veau :

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

Le Gibier :

- Pavé de cerf aux myrtilles

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

- Pour Toutes ces propositions, supplément cuisson

Farce à base de
marron et foie gras

	Selon cours (1)
	Selon cours (1)
	Selon cours (1)
	10.00 €

Les Poissons

- Filet de lotte, infusion de citronnelle et cardamome
- Pavé de merlu, beurre blanc citronné
- Pavé de cabillaud émulsion de cerfeuil
- Pavé de saumon saisi, sauce crémeuse au curcuma

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

	1.60 €
	2.00 €
	2.50 €
	1.60 €
	2.00 €
	2.00 €
	1.60 €
	1.60 €
	2.00 €



Cocktails & Saveurs

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

Retrouvez facilement notre carte et nos menus de fêtes 2020

Suivez nos actualités

Visitez notre site



Scannez le QR Code

Page Facebook



Scannez le QR Code

Votre Artisan traiteur pour tous vos événements

Le Bourg sous la Roche

02 51 37 46 99



(A) Choisissez votre entrée dans le menu Gastronomique et indiquez le nombre choisi

(1) Tarifs selon cours de marché, poids et arrivages

Menu

Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="text"/>	21.60 €

Entrée

Deux saumons dans un cœur de tomate, sauce fraîcheur

Plat et accompagnement

Caille désossée, farcie cèpes et foie gras, velouté de volaille aux cèpes
Embeurrée de pomme de terre gratinée et éclats de noisettes

Dessert

Sphère fruitée
Litchi, citron vert, framboise, sablé citron

Menu

Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="text"/>	35.00 €

Entrée

(A) Foie gras de maison de canard maison, Porto et cranberries

ou

(A) La langoustine dans un galet :
Courge butternut, langoustine, bisque de langoustine, légumes croquant et main de Bouddha

Poisson et accompagnement

Pavé de saumon saisi, sauce crémeuse au curcuma

Tagliatelles de légumes au persil plat

Viande et accompagnement

Le classique magret à l'orange
Courgette boule et légumes taillés
Embeurrée de pomme de terre gratinée

Dessert

Sphère fruitée
Litchi, citron vert, framboise, sablé citron



Les Conseil du Sommelier

Pour ces fêtes de fin d'année, retrouvez la sélection de notre caviste VINS ET CAUDALIES, à Mouilleron-Le-Captif.

Ces propositions d'accords mets et vins représentent notre philosophie commune de travailler avec des produits de qualité et les plus naturels possible.

Vous découvrirez donc des vins et en majorité BIO ou BIODYNAMIQUES.

Rejoignez l'excellence ! Nos accords mets et vins

CHAMPAGNE et BULLES

Apéritifs et dessert

			Qtés	Tarif(s) TTC	Total TTC
<input type="checkbox"/>	Champagne Guénin	Effloraison Brut NM	<input type="text"/>	25.00 €
<input type="checkbox"/>	Domaine de la Barbinière	L'O Brut	BIO <input type="text"/>	10.50 €

VINS BLANCS

Entrée, saumon, poisson ...

<input type="checkbox"/>	Domaine thomas et fils	Sancerre 2019	BIO <input type="text"/>	17.70 €
<input type="checkbox"/>	Domaine de la Barbinière	Les Amphibol 2020	BIO <input type="text"/>	10.00 €

Foie gras et volailles

<input type="checkbox"/>	Château Manissy	Côtes du Rhône 2020	BIO <input type="text"/>	10.00 €
--------------------------	-----------------	---------------------	--------------------------	---------	-------

Foie gras et/ou dessert

<input type="checkbox"/>	Domaine de Mont Gilet	Côteaux de L'Aubance	BIO <input type="text"/>	14.00 €
--------------------------	-----------------------	----------------------	--------------------------	---------	-------

VINS ROUGES

Volaille

<input type="checkbox"/>	Château Godard	Côtes de Bordeaux 2019	BIO <input type="text"/>	10.00 €
--------------------------	----------------	------------------------	--------------------------	---------	-------

Magret, filet mignon

<input type="checkbox"/>	Domaine Laurent Habrard	Crozes Hermitage 2019	BIO <input type="text"/>	22.50 €
--------------------------	-------------------------	-----------------------	--------------------------	---------	-------

Le Veau

<input type="checkbox"/>	Domaine Jean Fournier	Marsannay 2018	BIO <input type="text"/>	25.50 €
--------------------------	-----------------------	----------------	--------------------------	---------	-------

Le Veau

<input type="checkbox"/>	Domaine La Tour Penedesses	Faugères 2018	BIO <input type="text"/>	11.90 €
--------------------------	----------------------------	---------------	--------------------------	---------	-------

Votre Commande finale « Menus de fêtes

Validation de votre commande

Nom, Date et signature précédés de la mention



« Bon pour commande »

Dans le contexte sanitaire actuel, et pour la santé de tous, nous préférons utiliser nos propres contenants jetables lors de l'enlèvement ou de la livraison des commandes.

De ce fait, nous appliquerons une majoration de 0.50 € TTC par personnes aux tarifs habituels

Total de votre 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 ➤

Exemplaire Cocktails et Saveurs

ENLEVEMENT COMMANDE



Pour enlèvement de votre commande

- Date :
- Heure :
- N° :



Exemplaire Client

REPASSER NOUS VOIR LE :



Pour enlèvement de votre commande

- Date :
- Heure :
- N° :

