

VIN D'HONNEUR

Formule MARTI'breizh

Martini, pommeau, jus de fruits,
sirop cerise, citron

& Crémant nature



A Volonté !

Ou

Formule Framboisine

Pétillant, triple sec ,sirop
de framboise , citron

& Crémant nature



10 Pièces/pers

Les pièces froides

L'élégante au saumon fumé mariné au cranberry

Tapas rivoli comté pesto graines de courges

Canapé prestige crème ricotta parmesan et jambon sec

Verrine du Pêcheur crème de basilic citron yuzu

Bouchée moelleux tomates confites crème de raifort

Craquelin salé au foie gras, crispy d'oignons

Les pièces Chaudes

Coupelle de la mer crème citronnée à la hollandaise

Bouchée croustillante de risotto coeur tomate mozzarella

Trois ateliers culinaires inclus

La plancha : Boeuf , gambas grillées

Mini Galette bretonne au fromage

Charcuteries bretonnes à la coupe



A TABLE

Nos entrées chaudes

Risotto crémeux aux gambas et saint-jacques , marinée au pesto rouge, duxelle d'asperges

Ravioles pochées au court bouillon, crème de parmesan truffée et sa chips chorizo doux

Tarte fine compotée de poires foie gras snackée flocon de sel fumée

Tarte fine 'végé aux légumes confits

Nos entrées froides

Feuilleté au saumon gravlax, chantilly combava, kasha grillé

Toast de foie gras de canard mi-cuit , chutney figue, cardamome noir, chips de sarasin

Alliance foie gras et tartare de dorade aux agrumes

Le végé'feuilleté aux légumes confits façon millefeuille





A TABLE

Nos plats chauds

Tournedos de canard , glaçage grand veneur, chips de lard rôti

Giglette de canette aux morilles, crémée au pommeau,
stick au sésame

Fondant de volaille OU Veau farcie ,concassé de truffe pistache,
sauce au chablis

Filet de Boeuf , duxelles de champignons, glacage marchand de vin
(en supplément)

Marmitte de légumes aigre doux , riz à la thaïlandaise

Nos plats Cuisson Brasero

Brochette mixte , deux viandes au choix

Brochette d'agneau grillé marinée au cumin

Brochette de Boeuf marinée à la sauce barbecue

Brochette de filet mignon de porc caramélisée au miel et thym

Les accompagnements pour tout les plats

Ecraser patate douce butternut , panier rosti mousseline de
carottes



La Côte de Bœuf

Béarnaise , estragon , ail des ours



A TABLE

Notre carte de dessert

Fondant fruits rouges madeleine pistache,
verrine liégeois renversé

Délice gourmande praliné et pointe de citron ,
verrine liégeois renversé

Croquant cacao, mousse chocolat blanc,
verrine liégeois renversé

Entremet Joconde mangue passion crème bavaroise,
verrine liégeois renversé

La prestation gâteaux et cascade

La présentation des gâteaux inclus l'achat de trois gâteaux, les fusées spectacle qui durent 3 min , la mise en place d'un décor soigné dont nous disposons dans la salle, et le montage de la cascade sur un présentoir en fer forgé fabriqué main



TOUT COCKTAIL

Cette prestation ne nécessite pas obligatoirement de place assise ,
c'est une formule conviviale qui permet aux personnes de
se déplacer librement tout au long des festivités

20 Pièces/pers
&

Un cocktail au choix inclus et le Crémant nature

Les pièces froides

Club moelleux suédois au saumon fumée crème citronnée
Saladette en coupelle mélange caraïbes gambas surimi marinée
Briochain toasté ficelle de foie gras de canard pétale de sel fumé
Mini chou crème fromagère thon snacké au gingembre
Verrine betterave chantilly aux fines herbes façon "gégé"

Les pièces Chaudes

Mini croc'coppa parmesan et jambon blanc
La tartinette au camembert rôti miel et thym
Feuillantine lard rôti et oignons confits
Croc céréales fondu de légumes à l'huile de noix

Quatre ateliers culinaires inclus

La plancha : Boeuf , gambas grillées
Mini Galette bretonne au fromage
Charcuteries bretonne à la coupe
Friture au wok : Nems , samoussa

Farandole de desserts

Verrine d'antan à la pistache mascarpone vanille bourbon
Délice gourmand praliné citron , douceur moka croc'praliné noisette



NOS ATELIERS CULINAIRES SUPPLEMENTAIRES

SAUMON GRAVLAX
DECOUPE MINUTE

FOIE GRAS DECOUPE OU
POÊLE & PAINS CERIALES

BAR A HUÎTRE & CITRON

CUISSON WOK FRITURE
ACCRA, NEMS, SAMOUSSA

BAR A SUSHI & MAKI

L'IBERICO DECOUPE MINUTE



RETOUR DE NOCE

Nos formules laissées en chambre en froide le jour du mariage

BUFFET FROID

Deux salades composées , charcuteries , deux fromages , un dessert

PLAT PREPARE (un choix) & UNE GARNITURE
Jambon à l'os , poulet basquaise, rougail saucisse, poulet antillais



BRUNCH

Version froide

Club sandwich jambon blanc et crudités
Bruschetta céréales végétarienne à la provençale , wrap saumon fumée et crudités de saison, saladette en verrine céréales légumes frais mijotés

Version chaude

Tartinette camembert au miel
Mini hot dog traditionnel
Croq bacon emmental cheddar

Version sucrée

Crèmeux génois aux fruits rouges
Panna cotta saveurs caramel eu beurre salé
Choux craquelin crème à tiramisu speculoos



RETOUR DE NOCE

Nos formules avec la prestation de service
Sous réserve de disponibilité et Pour minimum 70 convives

Un plat au Poêlon & Une garniture au choix
Jambon à l'os , poulet basquaise, rougail saucisse, poulet antillais, Wok de boeuf et volaille au épices du soleil, Colombo de porc au miel

Grillade

Brochette au choix et garniture
Volaille ou boeuf ou porc

Galettes & Crêpes

Une galette forestière , une complète, deux crêpes

Moules marinières, à la crème, curry & frites
& Un dessert inclus

Nos formules comprennent le service sous forme de buffet de
12h00 à 14h00, un dessert au choix laissé au frigo
Le pain et condiments à prévoir par les clients

Service de 12h00 à 14h00

**Remise en état de la salle et mise en
place de la table par le client**



MENU BAMBINO

PANIER LUNCH BOX

Un sandwich jambon beurre , chips
Un laitage , une pomme pote

SERVICE A TABLE

Un croque monsieur , chips, un laitage
Pour les plus grands : un double croque

MENU PRESTATAIRE

Entrée + Plat + Dessert

Le menu prestataire est le même que celui choisi pour vos convives, et au même tarif , nous ne facturons pas l'accès au vin d'honneur

LES GRIGNOTAGES POUR LE BAL

Planche de charcuteries fines et de fromages

Nous préparons les plateaux d'assortiments et nous vous les laissons à disposition dans les frigos, nous ne gérons pas le pain et condiments





MARIAGE

**Tarif TTC à la
personne**

GRILLE TARIFAIRE

VIN D'HONNEUR 10 PIECES 17.50€

(un cocktail au choix et le crémant inclus)

ATELIERS CULINAIRES SUPLEMENTAIRE

SAUMON GRAVLAX 3.50€

JAMBON IBERICO 5.50€

BAR A HUITRE 6.50€

FOIE GRAS DECOUPE 4.50€

WOK ACCRA/NEMS/SAM 4.50€

BAR A SUSHI & MAKI 8.50€

MENU A TABLE

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 48.00€

ENTREE OU FROMAGE + PLAT + DESSERT 42.00€

SUPPLEMENT FILET DE BOEUF 4.50€

SUPPLEMENT CÔTE DE BOEUF 6.50€

LE TOUT COCKTAIL 48.00€

MENU PRESTATAIRE 42.00€

MENU BAMBINO 10.00€

LA PRESTATION GATEAUX CASCADE 150.00€

RETOUR DE NOCE

BUFFET FROID 14.50€

BRUNCH 19.50€

PLAT PREPARE ET GARNITURE 9.50€

POELON & dessert 22.00€

GRILLADE & dessert 22.00€

GALETTES ET CREPES 22.00€

LES GRIGNOTAGES POUR LE BAL 9.50€

NOS FORFAITS

Boissons

COCKTAIL

Marti'breizh ou La Framboisine
& Crémant nature

3.50€

LES SOFTS

Plancoet plate et gazeuse

3.50€

Jus de fruits et coca cola

2.50€

Collation citronnade/ thé glacé

3.50€

Trou breton pommeau , sorbet pomme

4.50 €

LES VINS A TABE

VIN BLANC "CHARDONNAY" & VIN ROUGE

BORDEAUX "L'AME DU CHATEAU"

8.50€

Une bouteille pour 4 personnes



En résumé...

La prestation de service

La prestation de service pour minimum 70 couverts est incluse
Pour les mariages ayant moins de 70 couverts notre prestation de service est facturé 900.00€ pour un durée de 8h00, retour de noce idem

La prestation de service inclus :

Le nappage et serviette tissu

Toute la vaisselle

Le déplacement

Le café, le pain individuel, les condiments

Nous comptons un serveur pour 25 à 30 convives selon configuration des lieux

Vous pouvez prendre à votre charge la partie vin d'honneur ainsi que vos boissons , nous les servons volontier sans droit de bouchon

Nous sommes équipés et disposons de tout le matériel nécessaire à la prestation et totalement indépendant en camion frigorifique

En résumé que vous attendiez 50 ou 300 couverts nous gérons tout!

Les modalités de réservations

La réservation implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions générales

la réservation est définitive après signature de notre contrat d'engagement et du devis daté signé et complété de la mention "lu et approuvé"

Un acompte de 30 % est demandé a la signature du contrat et le solde à la date de l'évènement par chèque encaissé après le mariage ou virement 24h00 avant le mariage

En cas d'annulation celle ci est uniquement prise en compte 12 mois avant l'évènement , pour toute annulation inférieur à 12 mois l'acompte ne sera pas remboursé

L'organisation avant mariage

Un fiche technique sera a compléter ensemble trois semaines avant le jour J pour tout les derniers détails important nécessaire à notre organisation en interne , le nombre et dimension des tables sera à nos communiquer à ce moment la ainsi que le nombre de convives définitivement facturés



Bon à savoir...

La dégustation

Pour les mariages uniquement, une dégustation VIP vous est offerte pour 2 personnes date et menu imposé, dans la salle du SCAOUET A BAUD nous réunissons l'ensemble de nos futurs mariés afin de partager un moment convivial et chaleureux autour d'une dégustation imposée afin de vous permettre de goûter à notre cuisine et de vous rendre compte en live de nos réalisations.

Le nappage

Le nappage tissu et les serviettes BLANC sont inclus

Le client devra nous indiquer par e-mail au moins 15 jours avec la date du mariage le nombre et dimension des tables, SAveurs et Bonehur ne prend en charge uniquement le nappage dédié aux tables repas

Le client devra se charger du retrait de sa commande dans nos locaux le jeudi sur Rendez-vous cela vous permet de poser vos nappes sur table et préparer votre décoration de table. Le nappage sera à nous restituer le mardi suivant votre événement à BAUD

Le traiteur se décharge de toutes responsabilités en cas de nappe endommagé, le client devra en avertir le traiteur immédiatement

Il est de bon sens que le nappage comprend des traces de pliure au moment de la mise en sac par la blanchisserie, le client se réserve le droit de donner un coup de fer à repasser pour palier à ce désagrément

Nous nous traitons avec une blanchisserie, nous ne nous tenons donc pas pour responsable en cas d'erreur sur la commande, il va donc de bon sens de vérifier votre commande à réception

Conditions pour les lieux de prestation

Une visite des lieux de la prestation sera à prévoir dans le cas où le site privé ou public est méconnu du traiteur.

Cette visite peut être effectuée avant ou après signature du devis, aucune obligation

Les équipements et matériels nécessaires pour les lieux non adaptés en extérieurs ou intérieurs

Les prestations en extérieur

Un office traiteur avec plancher ou dalle béton, l'office traiteur doit être accolé ou attenante à la partie repas

Zone couverte et suffisamment éclairée

Un ampérage suffisant en électricité et dans certains cas prévoir groupe électrogène

Un point d'eau dans l'office ou à proximité, avec évier ou bac ou autre moyen adéquat.

Une remorque frigorifique, ou autre moyen frigorifique adapté aux nombres de convives

Une facilité d'accès pour manœuvrer sans difficulté nos véhicules professionnels
Mettre à disposition une remorque ou container suffisamment gros pour stockage déchets et verres.

- Matériel de nettoyage (balais, pelle, raclette)

Pour les menus grillades avec feu de bois : Pour toutes les prestations grillades (cochons, agneaux) le bois est à fournir par le client pour une question d'hygiène dans nos camions.

La chaîne de froid

Le traiteur n'est en aucun cas dans l'obligation de mettre à disposition gracieusement des camions ou cellules frigorifiques pour tous types de prestations, le client doit donc être autonome pour obtenir une chaîne de froid correct.

Au départ du traiteur

Pour les mariages et autres prestations avec service traiteur, les verres et nappes sont généralement laissés sur table sauf accord préalable avec le traiteur, à notre départ de prestation pour le confort des convives, le matériel constaté cassé à restitution sera facturé, il est donc important de faire attention au matériel laissé.

Tout matériel prêté ou loué par Saveurs & Bonheur rendu cassé ou abîmé sera facturé au prix d'achat.

Les déchets

Les déchets et verres sont conditionnés proprement dans des sacs et cartons mais ne sont pas transportables dans nos camions pour une question sanitaire, ils sont donc laissés sur place ou conditionnés dans des containers par nos soins si le lieu de réception en possède, si ce n'est pas le cas le client doit prévoir un véhicule bac ou remorque pour conditionner le stockage des déchets

Les modalités logistiques avant prestation

Il est impératif que le client prenne contact avec Saveurs et Bonheur par mail, au moins 15 jours avant la date de prestation afin de fixer un rendez-vous celui-ci étant nécessaire pour la finaliser toute la logistique du repas.

Ce rendez-vous préférentiellement physique est indispensable pour la mise en œuvre de la prestation, au cas contraire le repas peut être considérée comme annulé et l'acompte versé serait acquis au traiteur.

Lors du rendez-vous final effectuée au minimum 15 jours avant la date de la prestation, une fiche technique bien établie par le traiteur regroupant toute la logistique du mariage et rassemblant tous les éléments nécessaires à la mise en œuvre du repas est à remplir en présentielle ou par téléphone, ce rendez-vous dure environ 30 à 45 min.

À la suite de cet ultime échange, une facture vous est établie et un chèque de caution de la totalité de la prestation restant due sera demandé, celui-ci étant encaissé après la prestation réalisée, d'un accord commun ce règlement peut aussi être effectué par virement bancaire 24h00 avant la prestation. La caution n'étant pas encaissé avant la prestation, une facture définitive vous sera établie à la suite de la prestation accomplie.

Pour les personnes ne pouvant pas être présentes au rendez-vous il sera absolument indispensable de fixer un rendez-vous téléphonique.

Acompte

Pour toutes réservations, un acompte de 30% vous sera demandé à la signature du devis. Celui-ci sera déduit de la facture finale.

En cas d'annulation après signature du devis et passée la période légale de 14 jours, l'acompte est acquis à Saveurs et Bonheur jusqu'à un délais de 12 mois avant la prestation

En cas de non-signature des modalités de réservations et de devis par le client le versement d'acompte faisant foie pour la validation du devis et du contrat auprès du prestataire, le prestataire considère une fois l'acompte versé que le client a pris connaissance des différentes modalités de réservations et les a donc acceptées.

Les boissons

Formule vin d'honneur à volonté pendant maximum 2h00

Vin blanc – Vin rouge : Une bouteille pour 4 personnes

Les Softs : une bouteille pour 3 toutes boissons confondues

Rosé fourni par le client

Les inclus

Pour le jour du Mariage : Le Pain tout au long du repas + Une Boule Pavot Ou Une Boule Sésame / Personne

Les Condiments & Assaisonnements

La vaisselle , verrerie, table de vin d'honneur et housse, présentoir vin d'honneur

Le serveurs - Les cuisiniers (un serveur pour 25 couverts - deux cuisiniers pour 100 vouvverts)

Le débarrassage des tables uniquement

Le rangement de la cuisine et lavage du sol.

Le déplacement jusqu'à 60kms (Au-delà un supplément de forfait kilométrique au tarif en vigueur)

Non inclus

Facturation à la charge du client pour le personnel, logistique, déplacement, hébergement, traversée véhicule + personnel pour toutes les prestations ayant lieu sur les « îles du Morbihan ».

- Les équipements listés si besoin

Déplacement de nos cuisines si nécessaire forfait 300.00€ TTC pour 1 jour
(Si réel besoin)

Déplacement de nos cuisines forfait 450.00€ TTC pour 2 jours (Si réel besoin)

- L' Open Bar (sur devis)

Pièce montée à la charge du Client (Coupée et servie par Saveurs et Bonheur si besoin)

Les poubelles et containers sont indispensables sur le lieu de la prestation dans le cas contraire les déchets sont à la charge du client.

Pour les conditions accordées lors de notre entretien ne pas tenir compte des éléments si présents.

Conditions générales de réservations signées par le client faisant foi pour toute annulation

- Tarif en vigueur pour l'année 2024-2025

- Nos viandes bovines et autres sont d'origines françaises