



Catalogue Mariage

Edition 2027 - 2028



Saveurs & Bonheur

Une Affaire de Famille !

Vin d'honneur

Cocktail à volonté, pour 2h de plaisir :

Formule Marti'Breizh

Martini, pommeau, jus de fruits,
sirop de cerise, citron
& Crémant nature

ou

Formule Frambroisine

Petillant, triple sec,
sirop de framboise, citron
& Crémant nature



12 Pièces / pers.

Les pièces froides

L'élégante au saumon fumé mariné au cranberry

Tapas rivoli, comté, pesto, graines de courges

Canapé prestige, crème de ricotta, parmesan et jambon sec

Verrine du pêcheur, crème de basilic, citron yuzu

Bouchée moelleux, tomates confites, crème de raifort

Craquelin salé au foix gras, crispy d'oignons

Les pièces chaudes

Coupelle de la mer crème citronnée à la hollandaise

Bouchée croustillante de risotto coeur tomate mozzarella

Deux ateliers culinaires inclus

La plancha : Boeuf, Gambas grillées

A la coupe minute : Charcuteries bretonne



À Table

Nos entrées chaudes

Risotto crémeux aux Gambas et Saint-jacques marinées au pesto rouge,
Duxuelle d'asperges

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

La Saint-jacques en éclair, crevettes et légumes snackés,
la traditionnelle beurre blanc

Tarte fine sablé végétal aux crudités et légumes confits

Nos entrées froides

Feuilleté au saumon gravlax, chantilly, combava, kasha grillé

Sablé de foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue,
cardamome noir et chips de sarrasin

Alliance foie gras et tartare de dorade aux agrumes

Le végétal-feuilleté aux légumes confits façon mille feuille



À Table

Nos plats chauds

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

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

Fondant de volaille ou veau (farçi ou non), concassé de truffe et pistache, sauce au chablis

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

Marmiette du pêcheur ou aux légumes, aigre doux, riz safrané

Nos plats cuisson Brasero

Brochette mixte, deux viandes et sauce au choix

Brochette d'agneau grillée et marinée au cumin, sauce romarin

Brochette de boeuf marinée à la sauce barbecue

Brochette de filet mignon de porc caramélisée au miel et thym



Duo de fromages

Tomme & St Nectaire
Salade vinaigrette aromatisée

La Côte de Boeuf

Béarnaise, estragon,
ail des ours



À Table

Les desserts



Fondant fruits rouges, madeleine pistache

Délice gourmand praliné et pointe de citron

Croquant cacao, mousse chocolat blanc

Entremet Joconde mangue passion, crème bavaroise

Nos desserts sont accompagnés d'un liégoise renversé en noir et blanc

L'instant magique !

Gâteaux & Cascade

La présentation des gâteaux inclut :

- L'achat de trois gâteaux joliment décorés
- Les fusées spectacle qui durent 3 minutes
- La mise en place d'un décor soigné dans la salle
- Le montage de la cascade sur un présentoir en fer forgé fait main



Tout cocktail

Cette prestation ne nécessite pas obligatoirement de place assise, c'est une formule conviviale qui permet aux convives et surtout aux mariés de se déplacer librement tout au long des festivités. Afin de profiter des invités tout en savourant un buffet original et gourmand.

20 Pièces / pers. et 4 Ateliers inclus
&
Un cocktail au choix
(Marti'Breizh ou Framboisine)

Les pièces froides

Club moelleux suédois au saumon fumé et crème citronnée
Saladette en coupelle, mélange caraïbes, gambas, surimi mariné
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 & thym
Feuillantine, lard rôti et oignons confits
Croc Céréales fondue de légumes à l'huile de noix

Les 4 ateliers 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 supplémentaires

Saumon gravlax
découpe minute

Foie gras découpé ou
poêle et pains céréales

Bar à Huître & citron

Bar à sushi & maki

Charcut'party
Découpe minute

Plancha
Brochettes marinées

La Bigoudene

Mini galettes bretonnes garnies

Wok cuisson minute

Samoussa & Nems



Retour de Noce

Nos formules laissées en chambre froide
le jour du mariage

Le Buffet froid

Deux salades composées,
deux charcuteries, deux fromages

Tarte aux pommes

Plat préparé (un choix) & une garniture :

Jambon à l'os, poulet basquaise, rougail saucisse,
Poulet antillais, paëlla

Un dessert au choix

Le Brunch

Version froide

Club sandwich jambon blanc et crudités

Bruschetta céréales végétarienne à la provençale

Wrap saumon fumé et crudités de saison

Saladette en verrine, céréales, légumes frais mijotés

Version chaude

Tartinette camembert au miel

Mini hot dog traditionnel

Cro'q bacon emmental cheddar

Version sucrée

Crèmeux génois aux fruits rouges

Panna cotta saveur caramel au beurre salé

Choux craquelin crème au tiramisu speculoos



Retour de Noce

Nos formules avec la prestation de service
Sous réserve de disponibilités 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 ou volaille
aux épices du soleil
Colombo de porc au miel
Plateaux de fromages et
un dessert inclus



Galettes & crêpes

Une galette forestière,
Une complète
Deux crêpes

Grillade

Brochette au choix et garniture
Volaille ou boeuf ou porc
Plateaux de fromages et un dessert inclus

Les moules

Moules marinières à la crème,
Curry et frites maison
Plateaux de fromages et un dessert inclus



Nos formules comprennent le service sous forme de buffet,
un dessert au choix laissé au frigo.

Le pain et les condiments sont à prévoir par les clients

Service de 13h30 à 15h00

Remise en état de la salle et mise en place de la table
par les clients

Le pain et les boissons sont à la charge des clients

Menu bambino

6 à 10 ans

Panier lunch box

Un sandwich jambon beurre, chips

Un laitage

Une pomme pote

Service à 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 ou le retour

Planche garnie de charcuteries fines
et de fromages, plateaux d'amuses bouches salés,
plateaux de mignardises sucrées

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



Grille tarifaire

Prix par personne

Vin d'honneur 12 pièces _____ 17.50 €
Un cocktail au choix et le crémant inclus

Formule prestige

Nous gérons tout ! Voir nos modalités



Entrée + plat + fromage + dessert	48.00 €
Entrée ou fromage + plat + dessert	42.00 €
Supplément pièce de boeuf + 4.50€/pers	
Le tout cocktail	48.00 €
Menu prestataire	42.00 €

Facturation moins de 70 couverts 900.00 €
(Voir les détails de nos modalités de réservations)

Menu bambino 10.00 €

Ateliers culinaires supplémentaires

Saumon gravlax	5.50 €
La bigoudène	5.50 €
Foie gras découpé	5.50 €
Bar à huitre	5.50 €
Wok accra / Nem / Samoussa	5.50 €
Bar à sushi & maki	8.50 €
Charcut'party	5.50 €

Forfait

L'instant magique 150.00 €

La présentation des gâteaux inclut :

- L'achat de trois gâteaux joliment décorés
- Les fusées spectacle qui durent 3 minutes
- La mise en place d'un décor soigné dans la salle
- Le montage de la cascade sur un présentoir en fer forgé fait main

Grille tarifaire

Prix par personne

Formule sérénité 42.00 €

Je gère mon budget ! Voir nos modalités
Nous vous mettons à disposition notre
vaisselle.

- Amuses bouches 8 pièces (sans atelier)
- Entrée ou fromage + plat + dessert

Option service du
vin d'honneur
650.00 €

Facturation moins de
70 couverts
(Voir nos détails dans nos
modalité de réservations)
900.00 €

Formule premium 35.00 €

Mon repas en livraison !
Nous vous mettons à disposition notre vaisselle.

Cette formule inclut :

4 amuses bouches, une entrée, un plat, un dessert

Retour de noce

Repas laissé sur place

Buffet froid	15.00 €
Plat préparé et garniture + dessert	15.00 €
Brunch	19.50 €

Avec service traiteur

Poëlon & Dessert	22.00 €
Grillade & dessert	22.00 €
Galettes et crêpes	22.00 €

Les grignotages pour le bal ou retour 9.50 €



Nos forfaits

Prix par personne



Cocktail

Marti'Breizh ou La Framboisine & Crémant nature	4.50 €
--	--------

Les softs

Plancoët plate et gazeuse	3.50 €
Jus de fruit et coca cola	4.50 €
Collation citronnade / thé glacé	3.50 €
Trou breton pommeau, sorbet pomme	4.50 €

Les vins à table

Vin blanc « chardonnay » & vin rouge Bordeaux « l'âme du chateau »	9.50 €
---	--------



En résumé

La facturation de prestation de service

La prestation de service pour minimum 70 couverts (ADULTES) est incluse. Pour les mariages ayant moins de 70 couverts notre prestation de service est facturé 900.00€.

Pour une durée de 8h00 elle inclus 4 intervenants. Cette facturation n'intervient pas dans le cas ou une formule retour est commandée et atteignant la jauge minimum de 50 adultes. La facturation de service est facturée 900.00€ dans tous les cas si le jour J + le retour la jauge de participants n'atteint pas 50 convives (ADULTES).

La facturation de service permet à nos clients de bénéficier du personnel compétent qui est nécessaire au bon déroulement de l'événement en participant au frais liés à l'embauche, malgré un nombre de participants n'atteignant pas la jauge requise.

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 à la signature du contrat et le solde à la date de l'événement 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.

Devis :

Les devis sont réalisés en fonction du nombre annoncé de convives à la réalisation du chiffrage, dans le cas d'une baisse importante de plus de 10 convives au moment de la réalisation de la facture, le devis sera donc réajusté afin de correspondre au montant du devis initialement signé et accepté. L'organisation avant mariage. Une fiche technique sera a compléter ensembles trois semaines avant le jour J pour tous les derniers détails importants nécessaire à notre organisation en interne, le nombre et dimension des tables sera à nous communiquer à ce moment la ainsi que le nombre de convives définitivement facturés.

Bon à savoir

La dégustation «formule prestige»

Pour les mariages uniquement, une dégustation VIP vous est offerte pour 2 personnes date et menu imposé, dans la salle du SCAOUET à 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 «Formule prestige»

Le nappage tissu et les serviettes couleur BLANC sont inclus. Le client devra nous indiquer par e-mail au moins 15 jours avant la date du mariage le nombre et dimension des tables, Saveurs et Bonheur 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 endommagée, le client devra en avvertir le traiteur immédiatement, le nappage endommagé et non réutilisable sera facturé au prix d'achat.

Il est de bon sens que le nappage comprend des traces de pliures 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.

Bon à savoir

Les inclus «formule prestige»

Cette formule c'est du clé en main, pour votre tranquillité !

Pour le jour du mariage :

- Le pain tout au long du repas + une boule traditionnelle
- Les condiments & assaisonnements
- La vaisselle, verrerie, table de vin d'honneur et housse
- Présentoir pour vin d'honneur

Pour moins de 50 convives service facturée 900.00 €

Pour moins de 70 convives prestation de service facturée 900.00 €

Si pas de retour commandé

La mise en place de la table et du vin d'honneur

Le serveur - Les cuisiniers (un serveur pour 25 couverts, deux cuisiniers pour 100 couverts) pour le service du vin d'honneur, des boissons, et du repas

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)



Bon à savoir

Les inclus «formule sérénité»

Cette formule vous permet d'accéder à une prestation de qualité, tout en maîtrisant votre budget !

Pour le jour du mariage :

- Le pain tout au long du repas
+ une boule traditionnelle
- Les condiments & assaisonnements
- La vaisselle, verrerie, mis à disposition des clients pour mettre la table

Pour moins de 50 convives service facturée 900.00 €

Pour moins de 70 convives prestation de service facturée 900.00 €

Si pas de retour commandé

Inclus

Le serveur - Les cuisiniers (un serveur pour 25 couverts, deux cuisiniers pour 50 à 100 couverts) pour le service du repas uniquement

- Fin du service à 23h00

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)

A la charge du client

La mise en place et le service du vin d'honneur

La mise en place de la table

Le service des boissons

Présentation artifice & gâteau cascade

Option : 650.00 €
Service du vin d'honneur

Le formule «Livraison»

Le repas est fournis sans les condiments. Le client doit disposer d'une cellule ou remorque frigorifique pour respecter la chaine de froid ainsi qu'un moyen de réchauffage pour la partie chaude.

Les packagings sont réutilisables et recyclables. Le traiteur peut louer du matériel suivant les stocks disponibles

Bon à savoir

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 prestaire considère une fois l'acompte versé que le client à pris connaissance des différentes modalités de réservations et les a donc acceptées.

Les formules boissons

- Formule vin d'honneur à volonté pendant maximum 2h00
- Vin blanc – Vin rouge : Une bouteille pour 4 personnes
- Rosé fourni par le client
- Café inclus dans la formule "Prestige et Sérénité"
- Les Softs : Une bouteille pour 3 toutes boissons confondues

Les services des boissons est inclus sur les prestations avec le personnel. Dans le cas d'une formule boisson fournie par le traiteur, nous conseillons à nos clients de prévoir des boissons supplémentaires.

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 aux matériel laissé.

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

Bon à savoir

Non inclus dans tous les cas

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 par le traiteur si besoin.
Déplacement de nos cuisines si nécessaire forfait 300.00€ TTC pour 1 jour
Déplacement de nos cuisines forfait 450.00€ TTC pour 2 jour
(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.

Tarifs en vigueur pour l'année 2027-2028

Nos viandes bovines et autres sont d'origines françaises



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. Certains équipements sont nécessaires voir indispensables pour les lieux en extérieurs ou mêmes pour certains lieux en intérieurs, le traiteur se réserve donc le droit de faire part à son client, des besoins éventuels mais indispensables au bon déroulement de l'événement.

Bon à savoir

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 considéré comme annulé et l'acompte versé serait acquis au traiteur.

Lors du rendez-vous final effectuer 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 45min.

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 encaissée 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.



Bon à savoir

Les prestations en extérieur

Le vin d'honneur

doit être installé en salle , sous préau, sous tonnelle ou barnum. Un office traiteur avec plancher ou dalle béton, l'office traiteur doit être accolée ou attenante à la partie repas. Zone couverte et suffisamment éclairée. Un ampérage suffisant en électricité et dans certains cas prévoir un 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 au nombre 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, y compris pour les repas en livraison.





Saveurs & Bonheur

Une Affaire de Famille !

6 rue du Drenec

Zone artisanale de Talvern

56950 Band

Tel : 02 97 44 81 22

