

Saveurs & Bonheur

Une Affaire de Famille!

Notre catalogue Mariage



Saveurs & Bonheur

45, rue de la fôret - 56330 CAMORS

Téléphone: 02 97 44 81 22 - Email: saveursetbonheur@orange.fr

Nos menus

Menu Prestige	····78, ⁵⁰ € *
Menu Festif	····67, ⁵⁰ € *
Menu Saveurs	····65, ⁵⁰ € *
Grillade Party	····67, ⁵⁰ € *
Côté Mer	···-68, ⁵⁰ € *
Retour de Pêche	····85, ⁵⁰ € *
Nos ateliers animation vin d'honneur	···· 7, ⁵⁰ €
Menu Moussaillon	···· 9, ⁵⁰ €
Menu Ado	20, ⁰⁰ €
Menu prestataire	25, ⁰⁰ €

^{*} par personne (à partir de)

Les formules en livraison Retour de mariage

Le Brunch	17, ⁵⁰ €
Les Bruschettas	17, ⁵⁰ €
Le Buffet froid	17, ⁵⁰ €
Le Panier pique-nique	15, ⁵⁰ €
Le Cocktail déjeunatoire	20, ⁵⁰ €
Nos formules "plats chauds & desserts"	
Nos plats festifs	N.C.
Nos plats avec un accompagnement inclus	N.C.
Nos plats uniques	N.C.
Nos desserts	N.C.
Location du matériel et livraison	N.C.

Les formules avec service Retour de mariage

Le Buffet avec plat chaud	27, ⁵⁰ €
Formule Crêperie	27, ⁵⁰ €

Menu Prestige



Vin d'honneur

Crémant de Bourgogne & Boissons Softs Amuse-bouche 10 Pièces Cocktail / Personne

ጺ

Un atelier animation plancha avec une brochette de volaille et une brochette de bœuf marinée Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7.50€/pers - voir notre carte



Nos Entrées

Pot au Feu de Foie Gras de Canard Brunoise de Légumes & Parfum de Truffe

Ou

Le Filet de Bar Crème de Cresson & Mousseline de Patates Douces

Ou

Le Filet de Saint Pierre Crème Océane & sa galette de Légumes

Oι

Croustade aux Saint-Jacques et Gambas & sa Crème Langoustine

Ou

Feuilleté au Ris de Veau à la Crème de Cèpes



Nos plats

Médaillon de Lotte en Brochette Lardé Crème d'Aneth & Son Clafoutis aux Légumes

Ou

Pavé de Turbot Crème Nantua & Crème Citronnée aux petits Légumes

Ou

Filet de Pigeonneau en Brochette & Sauce au Foie Gras

Оп

Filet de Bœuf Charolais en Croûte à la Bordelaise

Ou

La Pintade Fermière en Cocotte Sauce aux Morilles

Ou

Grenadins de Veau à La Normande (Filet de Veau)

La Farandole de Légumes

Gratin Dauphinois Maison - Mille-Feuille de Carottes au Cumin - Tomate Cocktail Rôtie aux Herbes



Les Délices du Berger

La Trilogie de Fromages Ou La Briochette à la Fourme d'Ambert & Poires Rôties Douceur du jardin



Le Moment Gourmand

Royal Chocolat Noir aux Éclats de Noisettes & Petite Crème Gourmande

Οι

Craquant aux Poires & Son Caramel au Beurre Salé

Ou

Fraisier Façon Crumble & Coulis d'Agrumes

ጴ

La Farandole de Gourmandises du Chef

Les Vins Rouge - Blanc - Le café

A partir de

78,⁵⁰ € TTC

par Personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 16.50€/Adulte et 5.50€/Enfant

Menu Festif



Vin d'honneur

Crémant - Cocktail de Fraises & Menthe en Bulles - Punch des Îles en Fontaine Amuse-bouche 10 Pièces / Personne

Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7.50€/pers - voir notre carte



Nos Entrées

"Entre Terre & Mer "

Terrine de Saint Jacques Maison- Tartare de Saumon Frais en Cuillère - Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Brochette de Magret de Canard Fumé - Brochette de Jambon de Montagne (Sup 3.50€/pers)

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison & Sa Compotée à la Mangue en Cuillère Pain aux Fruits & Brochette de Magret de Canard Fumé

Ou

Brochette de Noix de Saint Jacques Beurre Vanillé Fondue de Poireaux & Sa Chips de Chorizo Doux (Sup 4.50€/pers)

Ou

La Nage de Saint Jacques & Son Panaché de Légumes de Saison (Sup 4.50€/pers)

Ou

Le Filet de Saint Pierre Sauce Cardinale & Sa Galette de Légumes

Ou

Symphonie aux deux Saumon façon Bagel Vinaigrette au Curcuma



Nos plats

Tournedos Rossini & Sa Chips de Chorizo Doux (Sup 3.50€/pers)

Ou

Filet de Caille Lardé en Brochette & Sa Sauce au Foie Gras

Ou

Cassolette Lotte et Saint-Jacques Safrané & Petits Légumes Rôtis

Suprême de Pintade Façon Chausson & Sa Crème de Cidre Doux

Or.

Effiloché de Magret de Canard Poêlée aux Myrtilles

 O_{11}

Cassolette de Veau Crémée à la Normande

" La Farandole de Légumes "

Gratin Dauphinois Maison - Mille-Feuille de Carottes au Cumin - Tomate Cocktail Rôtie aux Herbes



Le Moment du Berger

La Douceur du Jardin Trilogie de Fromages Ou Chèvre Chaud au Miel et Fleur de Thym



Les Gourmandises des Anges

Le Craquant aux Poires & Son Caramel au Beurre Salé

Ou

Le Croustillant Fruits Rouges & Ses Gourmandises

Ou

Le Fraisier Façon Mercotte

Ou

Le Royal Exotique

&

La Farandole Surprise de Petites Gourmandises

Les Vins Rouge & Blanc - Le café

A partir de

67,⁵⁰ € TTC

par personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 13.50€/Adulte et 5.50€/Enfant

Menu Saveurs



Crémant - Cocktail de Fraises en Bulle & Punch en fontaine Boissons Softs

Amuse-bouches 10 Pièces/Personne

Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7.50€/pers - voir notre carte



Nos Entrées

Entre Terre & Mer (Sup 3.50€/pers)

Terrine de Saint Jacques Maison - Saumon Fumé - Terrine de Foie Gras Maison - Magret de Canard Fumé - Jambon de Montagne

Ou

Le Foie Gras de Canard en Terrine Tuile de Blé Noir & Compotée d'oignons

Ou

Le Filet de Bar Sauce Cardinal & Son Soufflé à la Patate Douce

Oυ

Symphonie aux deux Saumon façon Bagel Vinaigrette au Curcuma

Ou

La Nage de Saint Jacques & Gambas Petits Légumes Rôtis (Sup 4.50€/pers)

Ou

La Blanquette de Lotte aux Girolles en Cassolette (Sup 3.50€/pers)



Nos Viandes

Filet de Caille Lardé en Brochette & sa Sauce au Foie Gras

Ou

Effiloché ou Tournedos de Magret de Canard Sauce Banyuls

Ou

Cassolette de de Veau Crémée à la Normande

Ou

Ballotin de Pintade Farci aux Cèpes

" La Farandole de Légumes "

Gratin Dauphinois Maison - Mille-Feuille de Carottes au Cumin - Tomate Cocktail Rôtie aux Herbes



L'Instant Gourmand

Le Craquant aux Poires & Caramel Au Beurre Salé

Ou

Le Fraisier Façon Mercotte

Ou

Le Royal Exotique

Ou

Le Bigouden aux Pommes

&

La Déclinaison de Gourmandises

Les Vins Rouge & Blanc - Le Café

A partir de

65,⁵⁰ € TTC

par personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 13.50€/Adulte et 5.50€/Enfant



Vin d'honneur

Crémant - Cocktail en Bulle "Les Caprices du Chef " & Boissons Softs Amuse-bouche 10 Pièces / Personne Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7.50€/pers - voir notre carte



Nos entrées

Assiette Gourmande Printanière

Ou

Croustillant aux Tomates et Chèvre basilics

Ou

Tarte Fine au Saumon & Sa fondue de poireaux

Ou

Déclinaison de Saveurs Nordique & Saumon Fumé

Ou

La Mise en Bouche Royal du Chef



Nos viandes

La Côte de Bœuf Charolaise Servie sur Planche - Sauce Béarnaise maison (Sup 3.50 € /pers)

Ou

Porcelet ou Agneau à la Broche Farci - Sauce champêtre

Ou

La Brochette de Viande Grill Mixt - Sauce aux poivres

Agneau Ou Bœuf - Saucisse de Toulouse - Echine de Porc - Tomates - Courgettes - Champignons

« Andouillette facultatif »

" La Farandole de Légumes "

Pommes de Terre Paysanne - Crumble de Légumes en Cassolette - Salade Verte



La Planchette Fromagère

Tome de Savoie & Fromage de Chèvre Ou Camembert à la Braise Salade verte



Quel Délice!

Le Craquant aux Poires & Caramel Au beurre Salé

Ou

Le Royal Exotique

Ou

Délice aux Pêches Façon Melba

Ou

Le Bigouden aux Pommes

Ou

Le Fraisier Façon Mercotte

&

La Déclinaison de Gourmandises

Les Vins Blanc & Rouge - Le Café

A partir de

67,⁵⁰ € TTC

par personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 13.50€/Adulte et 5.50€/Enfant





Crémant - Cocktail en Bulle "Le Pacifique" & Boissons Softs

Amuse-bouche 10 Pièces / Personne

Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7,50€/pers - voir notre carte



Nos entrées

Blinis revisité au Saumon fumé Crème Ciboulette Citronnée
Ou
Duo de Saint Jacques & Moules en Nage Velouté à la Gambas
Ou
Symphonie aux deux Saumons façon Bagel Vinaigrette au Curcuma
Ou
Gravlax de Saumon à l'Aneth Toast grillé Crème Chantilly



Nos plats

Pavé de Turbot Poêlé Crème citronnée à l'Aneth (Sup 4.50€/pers) Ou Cassolette Lotte et Saint-Jacques Safrané & Petits Légumes Rôtis Ou Le Filet de Bar Sauce Cardinal & Son Soufflé à la Patate Douce Ou

" Déclinaison de Légumes Du Chef "

La Cotriade de Cornouaille aux Langoustines

Gratin Dauphinois Maison - Mille-Feuille de Carottes au Cumin - Tomate Cocktail Rôtie aux Herbes



La Planche de Fromage

Morbier - St Nectaire - Cantal



Les Délices du Chef

Douceur Passion Coulis Fruits Rouges

Oι

Délice à la Pêche Façon Melba

Ou

Feuillantine au Chocolat Noir

ጲ

Farandole de Gourmandises

Les Vins Blanc - Rouge - Le Café

A partir de

68,⁵⁰ € TTC

par personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 13.50€/Adulte et 5.50€/Enfant

Retour de Pêche



Crémant - Cocktail en Bulle "Le Lagon Bleu" & Boissons Softs

Amuse-bouche 10 Pièces par Personne

Option : 3 Ateliers au choix en supplément 7.50€/pers - voir notre carte

" L'Escale "

6 Langoustines / pers
½ Tourteaux / pers
6 Crevettes roses / pers
6 Huîtres / pers
Bulots
Bigorneaux

Pain de seigle, beurre demi-sel, citron, mayonnaise maison, vinaigre d'échalote, rince doigts

" Le Prestige "

6 Langoustines / pers
½ Homard breton / pers
6 Crevettes roses / pers
6 Huîtres / pers
Bulots
Bigorneaux

Pain de seigle, beurre demi-sel, citron, mayonnaise maison, vinaigre d'échalote, rince doigts

Tous nos plateaux de fruits de mer sont présentés dans des plateaux sur mesure d'un design contemporain, une belle innovation pour une table luxueuse et une présentation haut de gamme, cette formule saura émerveiller vos convives, alors n'hésitez plus!

La Planche de Fromage

Morbier - St Nectaire - Cantal Salade verte



Les Délices du Chef

Douceur Passion Coulis de Fruits Rouges

Ou

Le Fraisier Façon Mercotte

Ou

Délice Pêche Façon Melba

Ou

Farandole de Gourmandises

Ou

Feuillantine Chocolat Noir

Les Vins Blanc - Rouge - Le Café



L'escale

A partir de

85,⁵⁰ € TTC

par personne



Le Prestige

A partir de

95,⁵⁰ € TTC

par personne

Vin d'Honneur pour les Personnes en Supplément 13.50€/Adulte et 5.50€/Enfant

Nos ateliers animation vin d'honneur

Animation Plancha
Assortiment de 3 brochettes marinées par personne Saint-Jacques – Volaille – Bœuf
Animation crêperie
Deux mini galettes de blé noir à l'emmental par personne
Atelier jambon à la coupe
Deux tranches de jambon et petits pains aux céréales par personne
Atelier foie Gras chaud ou froid
Deux tapas par personne
Atelier saumon fumé
Deux tapas par personne
Atelier saumon gravlax
Deux tapas par personne
Atelier poisson Fumé
Deux tapas par personne
Atelier raviole
Une raviole au fromage et une raviole au chorizo par personne

Bar à huîtres (Supplément 4.50€/pers)

Assortiment de deux pièces asiatiques par personne

Atelier friture au wok

Deux huîtres/pers, citron, rince doigts	Deux huîtres/	pers,	citron,	rince	doigts
---	---------------	-------	---------	-------	--------

Menu Moussaillon

" 6 à 12 ans "

Au-delà de 15 enfants participants au vin d'honneur celui-ci est facturé au prix de 5.50€/enfant

Accès au vin d'honneur Jus d'orange – Coca Cola



Le Menu

Nuggets
Gratin Dauphinois
Moelleux au Chocolat

9,⁵⁰ €

Menu Ado

" 12 à 15 ans "

Au-delà de 10 adolescents participants au vin d'honneur celui-ci est facturé au prix de 10.50€/ados

Accès au vin d'honneur Jus d'orange – Coca Cola



Le Menu

Assiette de Saumon Fumé Plat du menu adulte - Gratin Dauphinois Moelleux au Chocolat

20,⁰⁰ €

Menu prestataire

Accès au vin d'honneur Assiette de Saumon Fumé - Plat – Dessert Vin Rouge – Café

25,⁰⁰ € TTC

Pour la nuit

Plateaux de trois charcuteries/pers7, 50 \in /pers
Jambon de Pays – Rosette – Terrine de Campagne
Plateaux d'assortiments de fromages
Le plateau assortiment sucré "gourmand" 24 pièces
Le plateau assortiment sucré "excellence" 48 pièces
Feuillantine chocolat blanc praliné figue, croustillant au chocolat praliné parfum mandarine, Craquant au chocolat blanc
au noix de macadamia

Le Brunch

" 11 pièces "



Froid

Mini sandwich Suédois au Saumon Fumé & Crème à L'Aneth Blinis burger au thon Tapas végétariens aux légumes confits Tapas fromagers



Chaud

Tartine paysanne au jambon de pays Tartelette aux oignons confits Mini Boulette de viande à l'italienne Mini Croquemonsieur



Les sucrées

Charlotte aux fruits de saison Le Paris Brest Tarte façon tatin

17,⁵⁰ €/Adulte

Formule Enfant à 9.50€/Enfant

Les bruschettas

La bruschetta est une tartine italienne qui se décline en de nombreuses recettes

Trois tartines aux choix

- La Ty Breizh à l'Andouille
- La Savoyarde Façon Tartiflette
- L'italienne à la coppa
- L'Andalouse au Chorizo Doux
- L'Océane au Saumon Fumé
- La Périgourdine au Magret & Gésiers Confits
- L'Aveyronnaise au Roquefort
- La Végétarienne aux Légumes du Marché
- La Fermière au Poulet Grillé
- La Grecque à la Fêta
- La Bambino au Jambon

Trois Gourmandises/pers

- Charlotte aux fruits de saison
- Le Paris Brest
- Tarte façon tatin

Menu Adulte ·····	17, ⁵⁰ €/Adulte
Menu Enfant ·····	····9, ⁵⁰ €/Enfant

Le Buffet Froid

Trois Salades / Piémontaise – De la Mer – Savoyarde (100gr/pers de Chaque Salade)

Trois Charcuteries/pers (Jambon de Pays – Rosette – Terrine de Campagne)

Deux viandes froides

Deux fromages

Une tarte aux pommes maison

17,⁵⁰ €/Adulte

Formule Enfant à 9.50€/Enfant

Panier Pique-nique

Panier Pique-nique ·····15,⁵⁰ €/Pers

- Une Salade Composée Strasbourgeoise
- Deux Sandwichs (Effiloché de Poulet et Jambon Crudités)
- Un Fromage Un Dessert
- Le Pain Une bouteille d'Eau 50Cl Couverts Serviettes

Notre formule cocktail déjeunatoire

13 pièces 20.50€/pers

5 bouchées froides

- Bruschetta façon provençale aux légumes confits
- Club sandwich suédois au saumon fumé crème à la ciboulette
- Verrine de pommes et foie gras crumble aux pains d'épices
- Brioché du berger au jambon de pays
- Tapas strasbourgeois façon rösti



5 bouchées à réchauffer

- Cassolette façon tartiflette savoyarde
- Mini burger Tex Mex
- Le p'tit bocal risotto champêtre
- Mini tarte lorraine
- Médaillon de fromage de chèvre pané



3 pièces sucrées

- Mini choux chantilly pistache
- Mini tartelette aux fruits de saison
- Mini mousse au chocolat crumble noisette

Nos plats festifs

Couscous·····	12, ⁵⁰ €/pers
(poulet, agneau, merguez, légumes, semoule)	
Choucroute Alsacienne	12, ⁵⁰ €/pers
(saucisse de Francfort, jarret, saucisson à l'ail, lard cuit, choux, pommes de terre)	
Choucroute de la mer ·····	17, ⁰⁰ €/pers
(saumon, lotte, cabillaud, st-jacques, langoustines, choux, pommes de terre)	
Paëlla royal ·····	11, ⁵⁰ €/pers
(poulet, légumes, 1 langoustine, calamars, crevettes, moules, riz)	
Jambalaya au poulet ·····	10, ⁵⁰ €/pers
(poulet, chorizo, légumes, riz)	

Nos plats avec un accompagnement inclus

Trilogie de poissons au beurre blanc (saumon - lieu - julienne)	···14, ⁵⁰ €/pers
Ecrasé de Pomme de Terre	
Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes	···15, ⁵⁰ €/pers
Riz	
Blanquette de lotte aux girolles	15, ⁵⁰ €/pers
Ecrasé de pommes de terre	
Gigolette de canette aux trois poivres	12, ⁵⁰ €/pers
Gratin dauphinois maison	
Jambon à l'Os Sauce Forestière	9, ⁵⁰ €/pers
Ecrasé de Pomme de Terre	
Rôti de veau aux champignons	12, ⁵⁰ € _{/pers}
Gratin dauphinois	
Sauté de porc à la bière	11, ⁵⁰ € _{/pers}
Ecrasé de pomme de terre	
Carry de volaille aux épices douces	12, ⁵⁰ € _{/pers}
Semoule	
Suprême de pintade sauce au cidre	12, ⁵⁰ € _{/pers}
Gratin dauphinois	
Langues de Bœuf	···10, ⁵⁰ € _{/pers}
Ecrasé de Pomme de Terre	
Cassolette de St Jacques aux Petits Légumes	···15, ⁵⁰ € _{/pers}
Riz	
Suprême de Volaille Forestier	7, ⁵⁰ € _{/pers}
Gratin Dauphinois	
Tajine au Poulet	9, ⁵⁰ € _{/pers}
Semoule	
Tajine d'Agneau ·····	9, ⁵⁰ € _{/pers}
Semoule	
Rougail Saucisse	8, ⁵⁰ € _{/pers}
Riz	

Poulet Antillais ······7,⁵⁰ €_{/pers}

Nos accompagnements supplémentaires : 2.00€/la part

Galette de légumes de saison, ratatouille, Flan de carottes et courgettes, risotto aux champignons



Nos plats uniques

Lasagne de Bœuf ·····	8, ⁵⁰ €/pers
Lasagne de Saumon ·····	10, ⁵⁰ € _{/pers}
Hachis Parmentier ······	8, ⁵⁰ € _{/pers}
Tartiflette Savoyarde ·····	8, ⁵⁰ € _{/pers}

Location du matériel et livraison

Location vaisselle	4, ⁰⁰ €/pers
Une grande assiette, une petite assiette, deux verres, un couteau, une fourchette, une cuillère	
Location poêlon / Moyen ·····(sans gaz)	····40, ⁰⁰ €
Location poêlon / Grand ····· (sans gaz)	····50, ⁰⁰ €
Location remorque frigorique(pour le week-end)	····150, ⁰⁰ €
Location étuve de réchauffage ····· (pour le week-end)	···-80, ⁰⁰ €
Forfait livraison ·····(Jusqu'à 30 kms)	60, ⁰⁰ €

- Tout matériel loué ou mis à disposition doit nous être retourné dans nos locaux dans un délai de 72h00.
- La livraison n'est pas facturée si le repas est laissé le jour du mariage.
- Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous contacter nous répondrons à vos attentes.

Le Buffet avec plat chaud

" Apéritif "

Kir Cassis & Grignotages Salés



Côté Entrée

Salade Piémontaise - Salade Celtique - Salade de la Mer Toutes Nos Salades sont faites Maison



Côté Plat

Porcelet à La Broche Ratatouille Maison & Pommes de Terre Garnies Façon Paysanne

Ou

Plat unique & Accompagnements (Nous consulter)

Ou

Moules Frites Maison à Volonté

Ou

Grillade Party

Brochette XXL au Poulet

Ou

Pasta Party

(Panaché de Pâtes avec Différentes Sauces)



Côté Fromage

Mélange Gourmand & Duo de Fromages



Côté Dessert

Salade de Fruits Frais - Tarte aux Pommes - Pommes au Four Ile Flottante - Moelleux au chocolat UN DESSERT UNIQUE AU CHOIX

Les Vins Rouge & Rosé - Eau Plate - Le café Le Pain & Condiments

Menu à 27,⁵⁰€ TTC/Pers

9.50€/enfant

Pour moins de 80 réservations : Forfait personnel facturé 950.00€ pour effectuer la mise en place, le service, le débarrassage.

Pour plus de 80 réservations : Forfait personnel facturé 750.00€ pour effectuer la mise en place, le service, le débarrassage.

Formule Crêperie

" Le Goût de la Tradition "

Le Kir Breton - Grignotages - Softs - Le Cidre



Côté Galettes

La Complète : Jambon - Œuf Brouillé - Fromage

&

La Paysanne : Champignons - Lardons - Crème - Fromage



Salade Verte



Côté Crêpes

(Deux Sucrées/Pers)
Sucre - Confiture - Chocolat - Caramel

Le café

Menu à 27, ⁵⁰ € TTC/Pers

9.50€/enfant

Pour moins de 80 réservations : Forfait personnel facturé 950.00€ pour effectuer la mise en place, le service, le débarrassage.

Pour plus de 80 réservations : Forfait personnel facturé 750.00€ pour effectuer la mise en place, le service, le débarrassage.