Saveurs & Bonheur

45, rue de la forêt - 56330 Camors

Tél. fixe : 02.97.44.81.22
Portable : 06.99.71.32.04

Email : saveursetbonheur@orange.fr
Web : www.saveursetbonheur.com

Saveurs & Bonheur

Une Affaire de Famille !

Notre Carte à Emporter

Saveurs & Bonheur

Notre carte Cocktail

Nos plateaux cocktail apéritif

Plateaux de **4 pièces** froides ..... 6,50 € / pers
Plateaux de **6 pièces** froides ..... 10,50 € / pers
Plateaux de **8 pièces** (6 froides et 2 chaudes) ..... 12,50 € / pers
Plateaux de **10 pièces** (6 Froides et 4 chaudes) ..... 14,50 € / pers

Les pièces froides

- Sablé parmesan poire chèvre noix
- Blinis fromage frais gambas tandoori
- Tapas noix de Saint-Jacques pamplemousse
- Verrine tartare aux deux saumons
- Bouchée houmous tomates et petits pois
- Paletino craquant amandes foie gras

Les pièces à réchauffer

- Panier de pommes de terre garni façon bretonne
- Croustade aux noix de Saint-Jacques gratinée
- Muffins façon pizza
- Bouchon au reblochon et lard fumé

Notre formule

Cocktail Dinatoire
13 pièces
20,50 €

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

Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saison et des quantités commandées
Les commandes sont à passer au minimum 72h00 à l'avance
Possibilité d'établir un cocktail personnalisé à la demande
Pour connaitre le minimum de commande : nous consulter

Nos entrées froides

Parfait de légumes et parmesan ..... 6,50 € / pers

Terrine de Saint-Jacques aux petits ..... 7,50 € / pers
légumes

Blinis burger au saumon fumé ..... 7,50 € / pers
crème à la ciboulette citronnée

Plateaux de trois charcuteries / pers ..... 5,50 € / pers
(Jambon de Pays – Rosette – Terrine de Campagne)

Terrine de foie gras de canard ..... 9,50 € / pers
(60 – 70 gr / pers) – Compotée d'oignons en cuillère

Assortiment de trois salades ..... 8,50 € / pers
composées (100 gr / pers de chaque salade /
Piémontaise – Océane – Niçoise)

Assortiment terre & mer ..... 10,50 € / pers
(Foie gras 1 pièce / pers - Brochette de magret fumé -
Terrine de Saint-Jacques - Tartare aux deux saumons)

Nos entrées chaudes

Tarte fine au saumon sur fondue ..... 6,50 € / pers
de poireaux

Croustade aux Saint-Jacques ..... 7,50 € / pers
et gambas à la bretonne

Bouchée à la reine ..... 6,00 € / pers

Bouchée de la mer ..... 7,50 € / pers

Gratiné de moules au curry ..... 6,50 € / pers

Nos plats avec un Accompagnement inclus

Trilogie de poissons au beurre blanc ..... 14,50 € / pers
(saumon - lieu - julienne) - Ecrasé de pomme de terre

Cassolette de Saint-Jacques ..... 15,50 € / pers
aux petits légumes – 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 pommes de terre

Rôti de veau aux champignons ..... 12,50 € / pers
Gratin dauphinois

Sauté de porc à la bière ..... 11,50 € / pers
Ecrasé de pommes de terre

Carry de volaille aux épices douces ..... 12,50 € / pers
Semoule

Suprême de pintade sauce au cidre ..... 12,50 € / pers
Gratin dauphinois

Carbonade de joue de bœuf ..... 11,50 € / pers
Ecrasé de pommes de terre

Langue de bœuf ..... 10,50 € / pers
Ecrasé de pommes de terre

Cassolette de Saint-Jacques ..... 15,50 € / pers
aux Petits légumes - Riz

Suprême de volaille forestière ..... 7,50 € / pers
Gratin dauphinois

Tajine au poulet - Semoule ..... 9,50 € / pers

Tajine d'agneau - Semoule ..... 9,50 € / pers

Rougail saucisse - Riz ..... 8,50 € / pers

Poulet antillais - Riz ..... 7,50 € / pers

Nos accompagnements supplémentaires : 2,00 € la part
Galette de légumes de saison, ratatouille, flan de légumes, risotto aux champignons

Nos plats festifs

Couscous ..... 12,50 € / pers
Poulet, agneau, merguez, légumes, semoule, boulettes de bœuf

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 royale ..... 11,50 € / pers
Poulet, légumes, une langoustine, calamars, crevettes, moules, riz

Jambalaya au poulet ..... 10,50 € / pers
Poulet, chorizo, crevettes, légumes, riz

Brochette mixte XXL ..... 8,50 € / pers
Agneau Ou Bœuf - Saucisse de Toulouse - Echine de Porc – Légumes

Nos plats uniques

Lasagnes de bœuf ..... 8,50 € / pers

Lasagnes de saumon ..... 10,50 € / pers

Hachis parmentier ..... 8,50 € / pers

Tartiflette savoyarde ..... 8,50 € / pers

Buffet froid

17,50 € / pers

Trois Salades / Piémontaise - Océane - Niçoise
(100gr. / pers de Chaque Salade)

Trois charcuteries / pers.
Jambon de Pays
Rosette
Terrine de Campagne

Deux viandes froides

Deux fromages

Tarte aux pommes maison

Porcelet farci grillé au feu de bois

Pour 30 personnes ..... 510,00 €

Pour 50 personnes ..... 620,00 €

Le porcelet est désossé et découpé dans nos laboratoires, garni d'une fine farce au porc, incluant une sauce aux champignons. Formule à emporter ou en livraison.

Deux Garnitures : **4,00 € / pers**
(Pommes de terre garnie savoyarde, ratatouille)

Nos desserts

Les tartes individuelles

Tarte amandine aux fruits de saison ..... 3,80 € / pers
Tarte chocolat praliné ..... 3,80 € / pers
Tarte aux fraises ..... 3,80 € / pers

Les entremets individuels

Entremets aux fraises et sa crème fouettée ..... 3,90 € / pers
(en saison)
Entremets poire chocolat ..... 3,90 € / pers
Bavarois vanille caramel ..... 3,90 € / pers
Bavarois tiramisu spéculos ..... 3,90 € / pers

- Gâteaux personnalisés en grand format : nous consulter -

Les classiques individuels

Charlotte aux fruits de saison ..... 3,40 € / pers
Le Fondant au chocolat ..... 3,40 € / pers
Le Paris Brest ..... 3,40 € / pers

Tous nos desserts inclus un tiramisu aux pommes caramélisées en petite verrine

Les plateaux d'assortiments de mignardises sucrées

Le plateau assortiment «Gourmand» ..... 26,50 €
24 pièces
Craquant praliné, buchette chocolat, croquant spéculoos caramel, brownie ganache chocolat

Le plateau assortiment «Excellence» ..... 54,50 €
48 pièces
Croustillant au chocolat blanc noisette, Pralin au chocolat noir framboise, Craquant chocolat blanc praliné pistache, Feuillantine chocolat blanc praliné figue, croustillant au chocolat praliné parfum mandarine, Craquant au chocolat blanc au noix de macadamia

Menu Créole

35,00 € / pers

Nos Entrées

Salade antillaise aux petits boudins créoles panés
Ou
Grande salade tropicale aux crevettes marinées citron vert
Ou
Petit pâté créole aigre-doux

Nos Plats

Colombo de poulet, riz, haricots rouges
Ou
Rougail saucisse, riz, haricots rouges
Ou
Carry d'agneau, riz, haricots rouges
Ou
Marmite de la mer façon réunionnaise, riz

Nos Desserts

Flan coco antillais
Ou
Tarte à l'ananas
Ou
Salade de fruits exotiques

Menu préparé dans son ensemble pour minimum 10 personnes

*Vous souhaitez surprendre vos convives avec un menu original et convivial alors **n'hésitez plus !***
Nous avons la possibilité d'élaborer des menus personnalisés et à thème selon vos demandes, nous consulter.

Plateaux de fruits de mer

Le Gourmand — 45,00 € / pers

- 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 doigt

Le Prestige — 65,00 € / pers

- 6 Langoustines / pers
- ½ Homard breton / 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 doigt

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** !*

Pour connaître les modalités de livraison et le minimum de commande, nous consulter.

Location du matériel & livraison

Location vaisselle ..... **4,00 € / pers**
Une grande assiette, une petite assiette, deux verres, un couteau, une fourchette, une cuillère

Location poêlon - Moyen ..... **40,00 €**
Sans gaz

Location poêlon - Grand ..... **50,00 €**
Sans gaz

Location remorque frigorique ..... **150,00 €**
Pour le week-end

Location étuve de réchauffage ..... **80,00 €**
Pour le week-end

Forfait livraison ..... **60,00 €**
Jusqu'à 30 kms

Tout matériel loué ou mis à disposition doit nous être retourné dans nos locaux dans un délai de 72h00. Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous contacter nous répondrons à vos attentes.