CATALOGUE 2026-2027

Saveurs et Délices

TRAITEUR

Mariage

Evènements privés

NOTRE *Concept*

Parce que chaque événement est **unique**, nous avons à cœur de vous accompagner avec une attention particulière. C'est pourquoi nous réalisons un devis sur mesure, conçu pour refléter vos envies et répondre à chacun de vos besoins.

Nous élaborons ensuite vos commandes exclusivement à partir de **produits frais**, rigoureusement sélectionnés pour leur qualité et leur saveur. Chaque détail est pensé pour offrir à vos convives une expérience culinaire à la hauteur de vos attentes.

Pour vous simplifier l'organisation, nous vous proposons la **livraison offerte** sur Le Havre et ses alentours, afin que vous puissiez profiter pleinement de votre réception en toute sérénité.

Enfin, parce que la réussite d'un événement repose aussi sur son atmosphère, nous installons vos buffets avec soin, en les sublimant grâce à un nappage raffiné et une décoration élégante. Saveurs & Délices vous accompagne ainsi du premier échange jusqu'au dernier détail, pour transformer vos moments de partage en souvenirs inoubliables.

NOS *Prestations*

Saveurs et Délices Traiteur vous propose ses services pour tous types d'évènements :

- Mariage
- Vin d'honneur
- Anniversaire
- Brunch
- Évènement Professionnel

Saveurs et Délices
TRAITEUR

Sommaire

Nos propositions p.5

Vins d'honneur p.6

Animations Culinaires Salées p.9

Animations Culinaires Sucrées p.16

Pièces Cocktails Apéritifs p.20

Pièces Cocktails Dînatoires p.21

Saveurs Brasero p.22

Buffet Planchettes p.23

Plat chauds servis en centre de table p.25

Plat chauds à l'assiette p.28

Pièces Sucrées p.33

Le "Numbers Cake" p.34

Menus Enfants p.35

Le Brunch p.36

Nos Boissons p.37

Forfaits Possibles p.38

Nous Contacter p.39

NOS *Propositions*

Cocktail dînatoire

Cocktail 10 pièces
+
2 ateliers culinaires salés
+
Bar à mignardises 5 pièces ou un atelier sucré

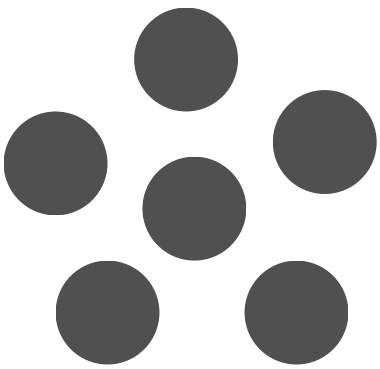
Plat à partager

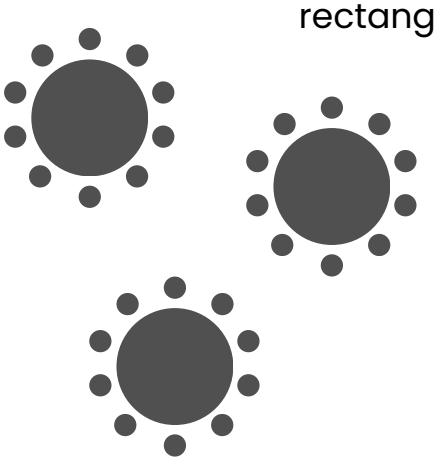
Cocktail apéritif 6 pièces
+
2 ateliers culinaires salés
+
Plat chaud sur table
+
Fromage sur table
+
Bar à mignardises 5 pièces ou un atelier sucré

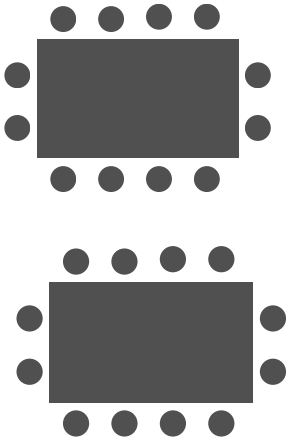
Repas à l'assiette

Cocktail apéritif 6 pièces
+
2 ateliers culinaires salés
+
Entrée à l'assiette
+
Plat chaud à l'assiette
+
Fromage sur table ou à l'assiette
+
Bar à mignardises 5 pièces ou un atelier sucré

(Proposition possible sur des tables rondes ou rectangulaires)







Le service peut être inclus à la demande, avec un ou plusieurs maîtres d'hôtels, pour faire de votre évènement une réussite, et vous libérer de la contrainte du service.

Saveurs et Délices
TRAITEUR

VIN D'honneur

(Minimum 50 personnes)

Un moment de convivialité autour de nos **grazing tables** généreuses, mêlant créations salées et douceurs sucrées.
Le vin d'honneur peut se compléter par un **bar à fruits frais**, coloré et de saison, ainsi qu'un bar à **viennoiseries**, pour satisfaire toutes les envies.





(Minimum 50 personnes)

Grazing table

Véritable tendance évènementielle, **le Grazing table** (table de partage), est bien plus qu'un simple buffet : c'est une mise en scène spectaculaire et généreuse où l'abondance devient un art.
Conçue comme un tableau gourmand, elle s'étend sur une grande table décorée avec profusion : fleurs fraîches, feuillages luxuriants, bougies, éléments en bois noble, plateaux et verreries élégantes.
Chaque détail est pensé pour créer un effet « Waouh » dès le premier regard.
Côté dégustation, le Grazing table propose un assortiment raffiné de pièces cocktails salées et sucrées ainsi que de la charcuteries fines, fromages affinés et variés à picorer, mini club-sandwichs, verrines, fruits frais et secs, antipasti et olives marinées, focaccia et pains spéciaux…
Les mets sont disposés harmonieusement mêlés à la décoration florale afin de créer une impression d'abondance naturelle et sophistiquée.
Chaque table est entièrement personnalisable selon votre thème, vos couleurs et l'ambiance souhaitée : bohème chic, champêtre, moderne, romantique ou luxueuse.

Salées : ***18.70 €*** *TTC / personne*
Sucrées : ***13.00 €*** *TTC / personne*
Salées et Sucrées : ***15.00 €*** *TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à fruits frais

Apportez fraîcheur et couleur à vos évènements avec notre **bar à fruits frais** (melon, fraises, framboises, pastèques, bananes, pêches, mangues, myrtilles...)-selon saison.
Vos convives pourront composer leurs assiettes gourmandes avec une sélection de fruits variés, sublimés par des sauces gourmandes : chocolat fondant, coulis de fruits rouges.
Une animation ludique et conviviale.

***3.60 €** TTC / personne*

Bar à viennoiseries

Pour un vin d'honneur tout en douceur, découvrez notre **bar à viennoiseries**, une animation chaleureuse et raffinée qui évoque le charme des plus belles boulangeries artisanales. Présenté comme un véritable buffet gourmand, cet espace met à l'honneur un assortiment de mini-viennoiseries fraîchement préparées : mini-pains au chocolat, mini-croissants pur beurre, mini-chaussons aux pommes, mini-tresses au chocolat, mini-brioches au sucre, feuilletés sucrés selon saison.
En accompagnement, nous proposons de généreuses tranches de brioche artisanale à savourer avec : confitures diverses, miel délicat ou crémeux au chocolat.
Présenté sur de jolis paniers, planches en bois et présentoirs d'antan, ce bar apporte une touche authentique et conviviale à votre réception.

***4.30 €** TTC / personne*



ANIMATIONS *Culinaires*

Salées

(Minimum 50 personnes)

Service par maître d'hôtel (devis sur mesure)

Une association de plusieurs animations culinaires est recommandée ainsi que l'ajout d'un cocktail dînatoire salé ou sucré.

Bar à burrata

Sur notre bar, **la burrata** crémeuse est dressée à la minute et accompagnée de tomates cerises soigneusement sélectionnées, relevées d'un filet d'huile d'olive et sublimées par une crème balsamique et délicate.
Chaque dressage est proposé dans de petits contenants individuels, pour une dégustation pratique, élégante et généreuse.

***4.30 €** TTC / personne*

Bar à tapenades

Un assortiment de **tapenades** diverses vous est proposé (Olives vertes et noires, poivrons rouges, crémeux au pesto Rosso, houmous à la patate douce et au curry, houmous à la betterave, caviar d'aubergines, crémeux au concombre et ail, rillettes de la mer, crémeux aux échalotes et fines herbes) agrémentées d'oignons frits, de mini blinis au sarrasin ou au froment, pains grillés et focaccia.
Un véritable délice !

***4.30 €** TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à saumon

Place à la gourmandise avec notre **bar à saumon** Gravlax, une animation fraîche et ultra conviviale.
Au menu : Gravlax fondant, crevettes roses décortiquées, crème onctueuse aux échalotes et crème fraîche au concombre, à mixer selon vos envies.
Servez, tartinez, assemblez !
Le tout se déguste sur des petits pains toastés croustillants et de mini blinis moelleux, pour des bouchées pleines de fraîcheur et de bonne humeur.

4.80 € *TTC / personne*

Bar à jambon de pays

Dans une ambiance conviviale et gourmande, notre chef trancheur sublime **un jambon de pays** délicatement affiné, accompagné de généreux copeaux de parmesan fraîchement découpés.
Cette animation est servie avec des tomates confites aux arômes méditerranéens, des billes de mozzarella fondantes au pesto et des dés de focaccia.
Un véritable voyage aux saveurs du sud !

4.80 € *TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à foie gras

Apportez une touche d'exception à votre réception avec notre **bar à foie gras** tranché à la minute, une animation raffinée qui séduit les palais les plus exigeants.
Devant vos convives, notre chef tranche délicatement différentes variétés de foie gras : foie gras nature, aux saveurs authentiques, foie gras au calvados, subtilement parfumé ou foie gras aux figues, délicatement fruité.
Chaque tranche peut être servie avec un confit de figues ou un chutney de mangues, de petits toasts grillés pour une dégustation tout en finesse et en équilibre.

***6.30 €** TTC / personne*

Bar à fromages

Offrez à vos convives un véritable voyage au cœur du terroir avec notre **bar à fromages** servi à la demande, une animation conviviale et authentique qui sublime les saveurs de nos régions.
Notre sélection met à l'honneur des fromages soigneusement affinés tels que : comté affiné 18 mois, brillat-savarin, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, camembert, chèvre aux fleurs...
Découpés et dressés à la minute devant vos invités, ils sont accompagnés de chutney de figues, de pains grillés croustillants et d'assortiments gourmands soigneusement sélectionnés pour révéler toute leur richesse aromatique.

***3.20 €** TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à brochettes de poissons

Apportez une touche d'évasion et de fraîcheur à votre réception avec notre animation **brochettes de poissons** cuites à la minute sur plancha devant vos convives.
Nos brochettes associent saumon et poissons blancs sélectionnés selon arrivage, délicatement marinés pour révéler toute leur finesse : marinade curry-coco aux notes exotiques, marinade provençale aux herbes et huile d'olive.
Grillées sous les yeux de vos convives, elles seront servies bien chaudes accompagnées de sauces raffinées : coulis de poivrons légèrement relevé, sauce aux herbes fraîches et zestes de citron, sauce thaïe aux saveurs épicées.

4.80 € *TTC / personne*

Bar à coquillages et crustacés

Offrez à vos convives une parenthèse iodée d'exception avec notre **bar à coquillages et crustacés**, une animation raffinée qui sublime les trésors de la mer.
Présenté sur un lit de glace pilée, notre sélection est servie à la demande et comprend : saumon Gravlax délicatement mariné, crevettes roses décortiquées, huîtres fraîches ouvertes à la minute.
La dégustation est accompagnée de perles aromatiques au vinaigre balsamique et yuzu, de vinaigre de vin aux échalotes, pain de seigle, crèmeux à la ciboulette pour révéler toute la finesse et la fraîcheur des produits.

9.00 € *TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à brochettes de poulet

Apportez une touche de convivialité et de gourmandise à votre réception avec notre animation **brochettes de poulet** grillées minute à la plancha devant vos convives.
Préparées à partir de poulet sélectionnés et mariné avec soin nos brochettes se déclinent en différentes saveurs pour satisfaire tous les palais : marinade provençale aux herbes et huile d'olive, marinade miel et moutarde douce, marinade tandoori aux épices délicates, marinade citron et thym.
Saisies sous les yeux de vos convives, elles sont servies chaudes et accompagnées de sauces gourmandes : sauce aigre-douce, sauce citronnée aux herbes fraîches et sauce crème à la ciboulette.

***4.80 €** TTC / personne*

Bar à mini burgers

Offrez à vos convives une animation conviviale et savoureuse avec notre **bar à mini burgers** cuits à la demande, préparés sous leurs yeux pour un maximum de fraîcheur et de gourmandise.
Ils sont élaborés avec un pain moelleux et une viande rigoureusement sélectionnée, délicatement assaisonnée aux épices.
Chaque création est garnie selon les envies : cheddar fondant, pickles croquants, oignons frits, sauce moutarde et ketchup.
Un véritable délice pour les grands et les petits !

***3.80 €** TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à Noix de Saint-Jacques

Offrez à vos convives une expérience gastronomique raffinée avec notre animation **bar à Noix de Saint-Jacques** snackées.
Elles sont sublimées par un beurre maître d'hôtel maison, délicatement parfumé aux herbes fraîches, qui vient napper les Saint-Jacques encore chaudes pour une touche gourmande et élégante.
En accompagnement, nous proposons un petit achard de légumes croquants, légèrement acidulé, apportant fraîcheur et équilibre à l'ensemble.

5.90 € *TTC / personne*

Bar montagnard

Invitez vos convives à un véritable voyage au cœur des traditions alpines avec notre **bar montagnard** façon raclette, une animation généreuse et conviviale qui réchauffe les cœurs. Le fromage à raclette nature ou délicatement parfumé est fondu à la minute et nappé sur de pommes de terre fondantes.
Un assortiment gourmand est à la disposition des invités : sélection de charcuteries artisanales, oignons au vinaigre, cornichons croquants.
Une animation mêlant tradition et plaisir gourmand.

4.80 € *TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à Gambas

Offrez à vos invités une expérience gourmande et conviviale avec notre animation **bar à Gambas**.
Préparées et snackées à la minute sous les yeux de vos convives, nos gambas généreuses séduisent par leur fraîcheur et leur cuisson parfaitement maîtrisée.
Accompagnées d'un assortiment de sauces raffinées, elles s'adaptent à toutes les envies :

- "sauce aux agrumes et herbes fraîches"
- "sauce curry-coco délicatement épicée"
- "sauce chimichurri aux notes herbacées"
- "sauce aïoli maison"

5.20 € *TTC / personne*

Bar à viandes grillées

Apportez chaleur et convivialité à votre cérémonie avec notre animation **bar à plancha** cuisinée à la minute sous les yeux de vos invités.
Au menu, de tendres suprêmes de volaille délicatement dorés, des émincés de bœuf savoureux juste saisi pour préserver tout leur moelleux et de fines tranches de porc aux herbes, parfumées et croustillantes à l'extérieur, fondantes à cœur.
Les viandes seront sublimées par une sélection de sauces : sauce moutarde à l'ancienne et miel, jus réduit au thym et romarin ou encore sauce au curry.

4.80 € *TTC / personne*



ANIMATIONS *Culinaires*

Sucrées

(Minimum 50 personnes)

Bar à yogourt

Rafraîchissez vos invités avec notre **bar à yogourt** frais à la vanille, où chacun peut créer sa petite gourmandise personnalisée !
Au choix : caramel fondant, sauce chocolat, meringues croquantes, brisures croustillantes nature ou au chocolat, fruits frais...et bien plus encore.
Un instant gourmand créatif et rafraîchissant.

***3.50 €** TTC / personne*

Bar à crêpes

Faites voyager vos invités dans un univers sucré et convivial avec notre **bar à crêpes** animé.
Nos petites crêpes moelleuses, préparées devant vos yeux, peuvent être agrémentées selon vos envies : sucre, chantilly à la vanille, chocolat fondant, caramel ou confitures variées.
Une animation gourmande qui ravira petits et grands.

***3.50 €** TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à smoothies

Offrez à vos invités une pause vitaminée et colorée avec notre ***bar à smoothies*** préparés à la minute. Des recettes fraîches, gourmandes et 100% fruitées, réalisées à partir de fruits soigneusement sélectionnés.
Nos 4 saveurs signatures :

- ***Tropical Évasion***, un mélange exotique de mangue, ananas et fruits de la passion pour un voyage instantané sous les tropiques.
- ***Rouge gourmand***, fraises, framboises et une pointe de menthe fraîche pour une explosion de saveurs délicatement sucrées.
- ***Douceur vitaminée***, banane, orange et miel pour une texture onctueuse et un plein d'énergie naturelle.
- ***Green détox***, kiwi, pomme verte et citron vert, un smoothie léger et rafraîchissant aux notes acidulées.

3.80 € *TTC / personne*

Bar à fruits frais

Apportez fraîcheur et couleur à vos évènements avec notre **bar à fruits frais** (melon, fraises, framboises, pastèque, banane, pêche, mangues, myrtilles...)
Vos convives pourront composer leurs assiettes gourmandes avec une sélection de fruits variés, sublimés par des sauces gourmandes : chocolat fondant, coulis de fruits rouges.
Une animation ludique et conviviale.

3.60 € *TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à cupcakes

Apportez une touche de douceur et de convivialité à votre évènement avec notre **bar à cupcakes**, une animation sucrée aussi gourmande que ludique.
Chaque invité personnalise ensuite sa gourmandise selon ses envies grâce à un large choix de crèmes et toppings : chantilly mascarpone vanillée, chantilly au citron vert, aux calissons, ganache au chocolat, billes croustillantes, zestes d'agrumes, vermicelles colorés, fruits secs, fruits frais, éclats de chocolat...

***3.50 €** TTC / personne*

Bar "Made in USA"

Offrez à vos invités un voyage gourmand au cœur des États-Unis avec notre **animation "Made in USA"**, un bar sucré inspiré des plus belles vitrines new-yorkaises et des brunchs californiens.
Le buffet est composé d'une sélection irrésistible de douceurs emblématiques : donuts avec glaçages aux mille couleurs, cookies fondants aux pépites de chocolat, muffins moelleux aux saveurs variées, brownies intensément chocolatés et autres petites gourmandises typiquement américaines.

***3.50 €** TTC / personne*



(Minimum 50 personnes)

Bar à chocolat

Offrez à vos invités un véritable voyage au cœur de la gourmandise avec notre **bar à chocolat**, une animation généreuse et raffinée dédiée aux amoureux du cacao sous toutes ses formes : petits cônes croustillants garnis de mousse au chocolat, brownies fondants aux éclats de noix ou de pépites, cupcakes chocolat et ganache onctueuse, verrine de mousse au chocolat noir intense ou au chocolat au lait, tiramisu au chocolat revisité, éclairs au chocolat, madeleines au chocolat, brochettes de fruits nappées de chocolat.

***3.60 €** TTC / personne*



Service par maître d'hôtel (devis sur mesure)

Une association de plusieurs animations culinaires est recommandée ainsi que l'ajout d'un cocktail dînatoire salé ou sucré.

PIÈCES
Cocktails apéritifs

- Guacamole à l'huile d'olive, coriandre et queue de crevette rose.
- Navette aux rillettes de saumon et pétales de verdure.
- Brochette de billes de mozzarella au pesto et lamelles de coppa.
- Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges.
- Tartelette aux oignons et mousseline de chèvre frais, mini piquillos.
- Canapé au fromage frais et dés de saumon, pluches d'aneth.
- Mini burger façon tomate-mozzarella et gouttelettes de pesto.
- Canapé au canard fumé et sa crème parfumée, pétales de raisins.
- Navette au pesto rouge, tomates séchées et copeaux de parmesan.
- Fondant à l'aneth et citron vert, crémeux aux poivrons rouges.
- Pain polaire au sarrasin, tapenade aux échalotes et ciboulette, pétales fromagers.
- Navette au canard fumé et olives noires.
- Pain d'épices, billes de foie gras et chutney de mangue.
- Corolle croustillante, caviar de tomates au basilic, lamelles de saumon fumé.
- Opéra aux deux saumons et chantilly à la ciboulette.



6 pièces ***9.80 €*** *TTC / personne*
8 pièces ***11.80 €*** *TTC / personne*
10 pièces ***13.80 €*** *TTC / personne*
12 pièces ***15.80 €*** *TTC / personne*

PIÈCES
Cocktails dînatoires

- Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges.
- Croustillant de pommes de terre, chantilly au chèvre frais et perles fromagères.
- Bretzel, hot-dog en revisite et oignons croustillants.
- Pain polaire, crémeux aux échalotes, canard fumé aux épices.
- Wrap, crémeux au chorizo, jambon de pays et pétales de roquette.
- Opéra, crémeux au citron vert, lamelles de saumon.
- Houmous à la patate douce et curry, croquette de poisson en verrine.
- Finger sandwich, tartare de tomates au basilic, lamelles de pastrami.
- Navette, rillettes de la mer et légumes croquants.
- Mini brochette de billes de mozzarella au pesto et lamelles de coppa.
- Verrine de concombre à l'aneth, crémeux au saumon fumé et pastilles de polenta.
- Mini burger façon tomate-mozzarella et gouttelettes de pesto.



8 pièces ***19.30 €*** *TTC / personne*
10 pièces ***21.30 €*** *TTC / personne*
12 pièces ***23.30 €*** *TTC / personne*
14 pièces ***25.30 €*** *TTC / personne*

SAVEURS *Brasero*

(Minimum 50 personnes)

Pour célébrer votre union, nous vous proposons une **animation brasero**, alliant convivialité et excellence des produits.
Une expérience gastronomique raffinée, pensée comme un moment de partage au cœur de votre réception.

Les pièces sont grillées lentement au feu de bois, puis découpées et servies en centre de table à partager :

Côtes de bœuf marinées de race Normande, saisies au brasero, découpées minute pour une dégustation optimale accompagnées de sauce crémeuse à la ciboulette.

Un assortiment de petites brochettes de poulet en marinade complètera ce repas. En accompagnement de petites pommes de terre délicatement confites et croustillantes ainsi qu'une julienne de légumes froids seront également proposées.

36.00 € *TTC / personne*





BUFFET Planchettes

(Minimum 40 personnes)

Planche de viandes

Assortiment de filets de poulet cuits en papillote et tranches de filet de boeuf de race Normande.

Planche de fromages

Assortiment de fromages affinés de nos régions accompagnés de raisins, fruits secs et pains divers.

Planche de charcuterie

Assortiment de chiffonnades de charcuterie, petits saucissons grelots, pâté en croûte et andouille de Guéméné accompagné de confit d'oignons et de sel de Guérande.

Planche de la Mer

Assortiment de tranchettes de saumon fumé, saumon Gravlax, Tataki de thon aux graines de sésame, moules d'Espagne aux légumes confits accompagné de crémeux à la ciboulette et échalotes.



(Minimum 40 personnes)

Buffet de Salades (4 salades au choix)

- Salade de la mer (Gambas, carottes, suprêmes d'oranges, brunoise de légumes, céréales et sauce crémeuse).
- Salade aux haricots rouges, petits légumes et dés d'avocats, sauce citronnée.
- Salade de pâtes papillon, mozzarella, légumes du soleil, croutons et pesto rouges.
- Tomates anciennes, burrata crémeuse, huile d'olive fruitée et basilic.
- Figues fraîches rôties, roquette, fromage frais et miel de thym.
- Carpaccio de champignons de Paris, huile de truffe, copeaux de vieux comté.
- Lentilles corail, échalotes confites et vinaigrette.
- Volaille effilochée, cèleri-branche et pommes vertes

Pièces cocktails sucrées

Assortiment de pièces cocktails sucrées - 4 pièces par personne.

Pains

Assortiment de pains spéciaux : beurre, pickles, mayonnaise

41.00 € *TTC / personne*



PLATS CHAUDS
servis en centre de table

39.00 € *TTC / personne*

(Minimum 30 personnes)

Plats Signatures à Partager

Pour votre réception de mariages, nous avons imaginé une **sélection de plats servis en centre de table**, où l'élégance rencontre l'art du partage.
Chaque création est pensée pour offrir une expérience à la fois conviviale et sophistiquée ; des pièces généreuses, sublimées par des cuissons précises et des associations contemporaines.

Sur cette page, composez votre menu parmi :

- **Nos plats signature** à choisir, élaborés à partir de produits soigneusement sélectionnés.

- **Nos garnitures au choix**, travaillées avec finesse pour créer un équilibre parfait en bouche.

La présentation épurée et raffinée, s'intègre harmonieusement à l'esthétique de votre réception, tout en créant un moment d'échange naturel et chaleureux entre vos invités.

La Sélection Fromages

Sur la page suivante découvrez notre **séléction de fromages**, présentée avec élégance pour prolonger le plaisir du repas.
Nous privilégions des fromages soigneusement affinés, séléctionnés pour leur caractère et leur complémentarité, afin d'offrir un moment authentique à partager.

Plats Signatures

Pintade

Suprème de pintade fermière aux morilles, jus corsé au porto accompagné d'un gratin dauphinois et d'une poêlée de légumes croquants de saison.

Veau

Paleron de veau moelleux braisé à basse température au jus réduit et accompagné de pomme de terre et tomates confits.

Agneau

Gigot d'angeau rôti aux romarins et fleur de sel accompagné d'une julienne de légumes du soleil et gratin de pomme de terre.

Boeuf

Daube de boeuf à la provençale mariné au vin rouge accompagné de pommes de terre grenailles et ratatouille provençale.

Saint-Jacques

Cassolette de noix de Saint-Jacques et de crevettes à la crème de safran accompagné de julienne de légumes et sauter de pomme de terre.



Fromages

Le fromage peut être l'un des éléments importants de votre mariage, il permet aussi d'organiser les discours, les différentes surprises et les vidéos durant le repas.

L'ardoise sur table

Nous disposons au centre de chaque table une ardoise composée de 6 fromages que vous choisissez, parmi la liste des 12 fromages ci-dessous :

- Roquefort,
- Bleu d'Auvergne,
- Chèvre aux fleurs,
- Camembert,
- Morbier,
- Tomme de brebis,
- Comté,
- Saint-Félicien,
- Petit Havrais
- Neufchâtel
- Brillat-Savarin
- Pont-l'Évêque





Pour les mariés souhaitant une pièce montée de fromage sur devis.

PLATS CHAUDS *à l'assiette*

***48.90 €** TTC / personne*

(Minimum 30 personnes)

Plats Signatures et Entrées à composer

Pour célébrer votre mariage, nous vous proposons une **sélection de plats chauds servis à l'assiette**, pensés pour sublimer votre réception avec élégance et modernité.

Sur ce catalogue, découvrez :

- **Nos entrées à choisir**, créatives et délicatement dressées.
- **Nos plats chauds au choix**, alliant produits de saison, cuissons maîtrisées et associations raffinées.
- Des garnitures harmonieuses pour une expérience gustative complète.

Chaque assiette est conçu comme une véritable mise en scène culinaire, alliant esthétique, équilibre des saveurs et générosité.
Notre équipe veille à offrir un service fluide et soigné, à la hauteur de votre grand jour.

La Sélection Fromages

Sur la page suivante découvrez notre **sélection de fromages**, présentée avec élégance pour prolonger le plaisir du repas.
Nous privilégions des fromages soigneusement affinés, sélectionnés pour leur caractère et leur complémentarité, afin d'offrir un moment authentique à partager.

Entrées

- Tartare de Saint-Jacques mariné aux agrumes agrémentés de légumes croquants.
- Mille-feuille de foie gras, confit de figues sur pain d'épices maison.
- Tranches de saumon Gravlax, tomates confites, crémeux à la ciboulette, pétales de roquette et sauce à la mangue.
- Noix de Saint-Jacques rôties, écrin de céleri soyeux et éclats de truffe noire.
- Tarte fine de tomates anciennes confites, burrata crémeuse et basilic délicat.
- Risotto crémeux aux girolles sauvages, parfum discret de parmesan affiné.
- Asperges vertes du printemps, sabayon léger et éclats de noisettes torréfiées.
- Raviole de ricotta citronnée, jeunes légumes croquants et parfum végétal.



Plats Signatures

Filet mignon

Filet mignon de porc, sauce aux cèpes et morilles, accompagné de gratin de pommes de terre et tomates confites.

Suprème de Poulet

Suprême de poulet fermier rôti, sublimé par une crème de morilles et cèpes délicatement parfumée au vin blanc et jus réduit, accompagné d'une julienne de légumes du soleil et pommes de terre grenailles.

Dos de saumon

Dos de saumon, sauce au champagne et ciboulette, fondue de poireaux accompagnée de tomates à la provençale et fondant de pommes de terre aux noix de cajou.

Paleron de veau

Paleron de veau confit au jus réduit accompagné de croustillant de pomme de terre, et julienne de légumes croquante.



Plats

Magret de canard

Magret de canard rosé, jus au miel et poivre de Sichuan, croustillant de pommes de terre.

Filet de boeuf "Élégance"

Filet de boeuf rôti basse température, jus corsé au thym accompagné de purée de pommes de terre truffée, carottes glacées au miel et jeunes pousses.

Brochette de noix de Saint-Jacques

Brochette royale de noix de Saint-Jacques, émulsion safranée et risotto crémeux.



Fromages

Le fromage peut être l'un des éléments importants de votre mariage, il permet aussi d'organiser les discours, les différentes surprises et les vidéos durant le repas.

L'ardoise sur table

Nous disposons au centre de chaque table une ardoise composée de 6 fromages que vous choisissez, parmi la liste des 12 fromages ci-dessous :

- Roquefort,
- Bleu d'Auvergne,
- Chèvre aux fleurs,
- Camembert,
- Morbier,
- Tomme de brebis,
- Comté,
- Saint-Félicien,
- Petit Havrais
- Neufchâtel
- Brillat-Savarin
- Pont-l'Évêque





Pour les mariés souhaitant une pièce montée de fromage sur devis.

PIÈCES *Sucrées*

- Tartelette au lemon curd et perles de meringue croustillantes.
- Tartelette aux fraises fraîches et crème légère vanillée.
- Petit chou à la crème et perles de fruits.
- Tartelette des Demoiselles Tatin et sa bille de crème.
- Mini pavlova aux fruits exotiques et chantilly légère.
- Macarons raffinés aux notes fruitées.
- Tartelette au caramel beurre salé et pépites croquantes.
- Fondant au chocolat et pétales de fruits frais.
- Cône chocolaté et chantilly mascarpone aux calisson.
- Mini cannelés.
- Sablé croustillant, ganache montée, chocolat lacté.

5 pièces ***6.20 €*** *TTC / personne*
6 pièces ***7.20 €*** *TTC / personne*
7 pièces ***8.20 €*** *TTC / personne*





Saveurs et Délices
TRAITEUR

LE "Number Cake"

Véritable pièce signature de vos évènements, le **Number Cake** se décline en **chiffre** ou en **lettre**, entièrement personnalisable selon l'occasion célébrée.

Réalisé à partir d'un biscuit moelleux délicatement parfumé, il est garni d'une chantilly mascarpone légère et onctueuse, déclinable aux saveurs de votre choix : citron frais, vanille bourbon, calissons, praliné ou chocolat.

Chaque création est sublimée par un assemblage harmonieux de fruits frais soigneusement sélectionnés ou par une décoration raffinée autour du chocolat, mêlant textures et élégance visuelle.

À la fois gourmand et spectaculaire, le Number Cake apporte une touche contemporaine et personnalisée à vos anniversaires, mariages ou évènements d'entreprise.

Number Cake pour 10 personnes ***42.00 €*** *TTC*
Number Cake pour 5 personnes ***22.00€*** *TTC*





Saveurs et Délices
TRAITEUR

Menus Enfants

De 3 à 12 ans

1 entrée et 1 plat au choix :

Entrée :

Mini roulé moelleux au fromage frais et légumes croquants.
Cake salé gourmand aux dés de jambon et fromage fondant.
Verrine fraîcheur tomates douces et billes de mozzarella.
Assiette colorée de crudités croquantes et sauce légère.
Assortiment de charcuterie italienne.

Plat :

Suprême de poulet, pommes grenailles rôties.
Mini penne à la sauce tomate et copeaux de parmesan.
Mini burger de bœuf tendre, pommes grenailles rôties.

***20.00 €** TTC / personne*



Le Brunch

(Minimum 30 personnes)

Assortiment de mini viennoiseries (pains au chocolat, croissants, chaussons aux pommes, tresses au chocolat…)
Assortiment de pains (Focaccia, pains aux noix, pains de campagne …)
Plateau de mini crêpes.
Beurre doux et demi-sel, assortiment de confitures, Nutella et miel.

Club sandwich au jambon de pays et tartare de tomates au basilic
Club sandwich au saumon, crème aux échalotes et pétales de verdure
Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges
Croustillant façon tomate mozzarella et gouttelettes de pesto
Wrap, crémeux au chorizo et lamelle de pastrami

Plateaux de chiffonnade de charcuterie à picorer accompagné de pickles (jambon sec, coppa, chorizo, rosette nature et aux poivres, saucissons grelots, pâté en croûte…)
Plateaux de fromages affinés de nos régions et fruits secs

Assortiment de mini gourmandises (trois pièces par personne)

Café, assortiment de thé
Jus d'oranges
Gobelets, sucre, lait et agitateurs

26.00 € *TTC / personne*



Nos Boissons

(Minimum 50 personnes)

Bar à Spritz

Cocktail alcoolisé souvent consommé en apéritif en Italie : à base de prosecco, aperol et perrier.

***5.20 €** TTC / personne*

Bar à Mojito

Cocktail alcoolisé à la base de menthe fraîche, sucre, citron vert, rhum ambré et eau gazeuse.

***5.20 €** TTC / personne*

Bar à Punch

Cocktail alcoolisé à la base de rhum, sucre de canne, fruits frais et jus de fruits.

***5.20 €** TTC / personne*







FORFAITS *Possibles*

Menu Prestataire

Pour votre DJ, musiciens, wedding planner
Une entrée simple et le plat identique de la prestation.

***25.00 €** TTC / personne*

Le Matériel

- Table des buffets avec nappages
- Fleurs fraîches
- Vasque en inox et seau à glaçons
- Serviettes cocktail
- Mange-debout (1 pour 30 convives)
- Assiettes
- Décorations de table
- Mise en place de la décoration
- Livraison

Sur devis

Le Service

- 1 maître d'hôtel pour 25 convives (Service à table)
- 1 maître d'hôtel pour 50 convives (Format cocktail)
- Un rendez-vous peut être planifié sur le lieu de votre réception

Sur devis

Saveurs et Délices
TRAITEUR

Nous contacter



saveursetdelices@orange.fr

06.16.45.05.64

www.saveursetdelices.net

137 rue de la Pique en Mare,
76620 Le Havre

saveurs_et_delices_traiteur

Saveurs et Délices
TRAITEUR