

Tarifs 2023 - 2024

BOOK

Prestations traiteur

Tout type d'évènement

Sur réservation & devis

- ✓ Mariage
- ✓ Vin d'honneur
- ✓ Anniversaire
- ✓ Événement d'entreprise
- ✓ Inauguration
- ✓ Événement privé

Infos & réservations
saveursetdelices@orange.fr
06 16 45 05 64



Saveurs et délices
TRAITEUR

Sommaire

Petits délices salés, à composer pour vos évènements.



Animations culinaires

Italie	4
Cuisine du soleil	5
I love Paris	6
La Mer	7
Délices sucrés	8
Carnivore	9

Cocktails dinatoires 10

Cocktails apéritifs 13

Bar à cocktails & boissons 15

Foire aux questions 17



Animations Culinaires

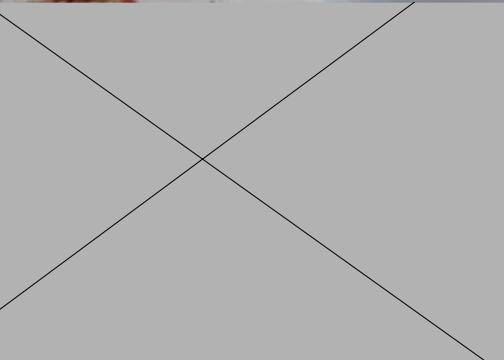
Minimum 50 personnes
Service par maître d'hôtel possible (devis sur mesure)

Idéals pour vos évènements privés ou en entreprises, les animations culinaires offrent une prestation haut de gamme et fortement appréciées par tous les convives.

Vous apprécierez la décoration du buffet préparée avec goût et de manière personnalisée pour chaque évènement. La qualité des produits frais et le service discret et professionnel des maîtres d'hôtel qui vous apporteront entière satisfaction tout au long de votre prestation.

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

Italie



Prix par personne

Bar à mozzarella



4,50€ HT - 4,95€ TTC

Duo de mozzarella nature ou au pesto accompagnés de tomates multicolores présentés sous forme de brochettes.

Bar à jambon de pays et Parmesan

5,20€ HT - 5,72€ TTC

Une découpe de jambon de Bayonne vous sera proposé accompagné de copeaux de parmesan, billes de mozzarella au pesto, tomates cerises à l'huile d'olive, une focaccia à la tomate sera également à votre disposition.

Bar d'antipasti


5,40€ HT - 5,94€ TTC

Assortiment de délices à l'italienne façon antipasti (Prosciutto au fromage, sucettes de gressins et jambon sec, artichauts confits, assortiment d'olives noires et vertes, villes de mozzarella au pesto, tartines de tapenade du soleil, poivrons confits, pétales de parmesan, tomates confites).

Bar à saveurs italiennes

5,40€ HT - 5,94€ TTC

Pics de Bresaola et fromages, pics de melon et jambon sec, pics de crettes à l'ail et tomates confites, tartine de ricotta et tomates cerises, bruschettini aux tomates.

 = Végétarien

Cuisine du soleil



Prix par personne

Bar à tapenade



3,80€ HT - 4,18€ TTC

Aubergines, asperges, poivrons, cèpes, carottes au cumin et olives noires à agrémenter d'oignons frits ou de crumble de parmesan. Des tranchettes de pains grillées et blinis seront proposés en accompagnement.

Bar à brochettes de poissons

6,80€ HT - 7,48€ TTC


Assortiment de brochettes de poissons mariné au curry et coco et à la provençale cuit sous vos yeux à la plancha, servi avec un achard de légumes du soleil

Bar à chèvre et miel



4,20€ HT - 4,62€ TTC

Toasts de chèvre nature, persillé ou aux épices servis sur pains grillés et accompagné de miel de Provence.

 = Végétarien

I love Paris

Prix par personne

Bar à tartines 4,20€ HT - 4,62€ TTC

Assortiment de 10 garnitures (tomates basilic, brunoise de concombre à la crème, légumes confits, tomates séchées, saumon fumé...) seront à votre disposition pour composer la tartine gourmande que vous souhaitez.

Bar à délices salés 5,80€ HT - 6,38€ TTC


Assortiment de cuillères : Perles nacrées au saumon fumé et œufs de truite / Tartare de tomate vinaigrette relevée d'ail, de basilic et persil / Duo de quinoa assaisonné à l'huile de courge et vinaigre d'estragon / Brunoise de légumes confits et copeaux de parmesan
Crèmeux à la ciboulette, houmous aux poivrons rouges ou chantilly au chèvre frais présentés en cônes épinards, tomate et nature.

Bar à foie gras 6,40€ HT - 7,04€ TTC

Assortiment de foie gras aux fruits secs, nature, au Calvados ou aux figues accompagné de garnitures se mariant parfaitement ensemble : chutney de figues, chutney de mangues, confit d'oignons ou d'échalotes. Toasts grillés, pain brioché, pain aux abricots et pain d'épices seront à votre disposition. Différents sels, poivres ou encore épices seront mis à disposition.

Bar à fromages  5,20€ HT - 5,72€ TTC

Amateurs de fromages affinés, dégustez des produits de Normandie : Camembert affiné au Calvados et classique, Neufchâtel, Livarot, Pont L'Evêque. Servis sur assiette à la demande et accompagnés de divers pains, fruits secs, framboises et confit de figues.

 = Végétarien

La Mer

Prix par personne

Bar à Saint-Jacques 5,40€ HT - 5,94€ TTC

St Jacques natures snackées au beurre maître d'hôtel et fleur de sel présentées sur un crèmeux aux échalotes.

Bar à saumon façon Gravlax 5,20€ HT - 5,72€ TTC

Une découpe de saumon fumé ou saumon façon Gravlax accompagné de citrons, de beurre et de crèmeux aux échalotes ou à la tomate. Tranchettes de pains aux graines seront à votre disposition.

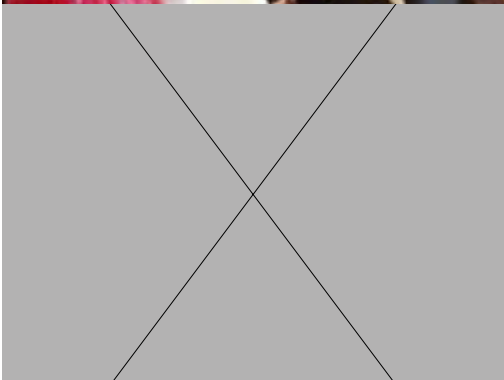
Bar « Coquillages et Crustacés » 8,20€ HT - 9,02€ TTC

Pour les amoureux des produits de la mer, une dégustation d'huitres accompagnée de pains tranchés, duo de citrons, vinaigre aux échalotes, perles culinaires au yuzu et au vinaigre balsamique vous seront présentés. Une découpe de saumon façon Gravlax ainsi qu'un présentoir de crevettes roses seront également proposés accompagnés de crème fraîche à la ciboulette et sauce cocktail.

Bar à brochettes de poissons 6,80€ HT - 7,48€ TTC

Assortiment de brochettes de poissons mariné au curry et coco et à la provençale cuit sous vos yeux à la plancha, servi avec un achard de légumes du soleil

Sucre



Prix par personne

- Bar à Cupcakes 4,20€ HT - 4,62€ TTC
Assortiments de cupcakes aux amandes, nature ou au chocolat accompagné de chantilly, mascarpone au citron, au chocolat ou aux fruits rouges, agrémentés de topping divers.
- Bar à Barbe à Papa 5,20€ HT - 5,72€ TTC
Barbe à papa préparée sous les yeux des convives pour le plus grand plaisir des gourmands.
- Bar à yogourt 4,20€ HT - 4,52€ TTC
Yogourt frais et différents accompagnements seront à votre disposition (céréales, pépites diverses, confitures, bonbons, fruits ...)
- Bar à fruits frais 3,80€ HT - 4,18€ TTC
Découpes de fruits frais devant les convives permettant de composer des brochettes à la demande.
- Bar à chocolat 4,20€ HT - 4,52€ TTC
Chocolat dans tous ses états (mousse au chocolat noir, macarons, fondants et diverses douceurs).
Que du bonheur ... :)
- Bar à mignardises 4,20€ HT - 4,62€ TTC
Assortiment de mignardises (cannelé, tropézienne, fondant aux pommes...)

Carnivore

Carnivore



Amateurs de viandes ?
Saveurs et Delices sélectionne pour vous la meilleure pièce de la meilleure viande ... Nous choisissons nos fournisseurs avec soin, pour satisfaire nos clients amateurs de viandes rouges et de viandes blanches.

Animation Brasero
32,80€ HT/personne- 36,08€ TTC/personne
Assortiment de brochettes de poulet (marinades diverses) et côtes de boeuf.
En accompagnement : petites pommes de terre marinées aux épices et juliennes de légumes.





Cocktails Dînatoires ou Déjeunatoires

Les cocktails dinatoires sont appréciés par tous : un large choix de produits frais et préparés spécialement pour vos événements privés ou d'entreprise, différentes saveurs à découvrir et à apprécier pour satisfaire tous les goûts.

Vous souhaitez un cocktail pour votre événement, Saveurs et Délices vous propose ses prestations sucrées et salées, à varier et mixer selon vos envies.

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

Cocktail dinatoire

Le Chic

- 1- Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges
- 2 - Club sandwich au poulet et légumes croquants
- 3 - Brunoise de concombre à l'aneth, crémeux au saumon fumé et pastilles de polenta
- 4 - Pain polaire, chantilly aux échalotes, tomates cerises et pétales de parmesan
- 5 - Pain façon pita, lamelle de fromage affiné et crémeux aux échalotes
- 6 - Croustillant de pomme de terre, crème aux herbes fraîches et mini piquillos
- 7 - Saladine aux légumes confits et falafels aux olives
- 8 - Navette aux rillettes de la mer et pétales de verdure
- 9 - Brochette de billes de mozzarella au pesto et lamelles de viande Des Grisons
- 10 - Houmous aux poivrons rouges et clémentines, perle de crème et tomates confites
- 11- Mini hot-dog, crémeux à la tomate et oignons croustillants
- 12 - Mini burger façon tomates mozzarella et gouttelettes de pesto
- 13 - Brochette de saumon en croûte d'herbes et tomates cerisettes
- 14 - Saladine de petites farfalles au poulet et curry

TARIFS par personne

- 8 pièces = 16,50€ HT / 18,15€ TTC
10 pièces = 18,50€ HT / 20,35€ TTC
12 pièces = 20,50€ HT / 22,55€ TTC
14 pièces = 22,50€ HT / 24,75€ TTC



Cocktail dinatoire

Le Prestigieux

- 1 - Tartare de saumon, dés de mangues et tomates confites
- 2 - Gaufres, chantilly aux légumes et pétales de verdure
- 3 - Mini hot-dog, crémeux à la tomate et oignons croustillants
- 4 - Pain pita, poulet sauce Thai et coriandre fraîche
- 5 - Chantilly aux cèpes, gambas marinées aux épices douces
- 6 - Mini club, brunoise de légumes et lamelles de canard confit
- 7 - Coque crouillante, chèvre frais et mini piquillos
- 8 - Saumon fumé et chèvre doux, sablé croustillant pistache et piment d'Espelette
- 9 - Fusette nature, moutarde à l'ancienne et jambon de pays
- 10 - Brochette épaule Ibérique, tomate cerisette et Manchégo au pesto
- 11 - Tête de cœur d'artichaut au confit d'épices et crevette au curry
- 12 - Crème de poivrons rouges aux épices douces, féta et dés de chorizo
- 13 - Mini burger façon tomates mozzarella et pétales de verdure
- 14 - Cuillère de Tataki de thon et son chutney de poires

TARIFS par personne

- 8 pièces au choix = 19,50 € HT / 21,45€ TTC
 10 pièces au choix = 21,50 € HT / 23,65€ TTC
 12 pièces au choix = 23,50€ HT / 25,85€ TTC
 14 pièces au choix = 25,50€ HT / 28,05€ TTC

TARIFS par personne

- 4 pièces = 6,50€ HT / 7,15€ TTC
 6 pièces = 8,50€ HT / 9,35€ TTC
 8 pièces = 10,50€ HT / 11,55€ TTC

Le Cocktail sucré

- Mini tartelette au lemon curd et perle de meringue crouillante Tiramisu aux fruits rouges
- Petit chou à la crème vanillé et perles de fruits
- Tartelette des Demoiselles Tatin et sa bille de crème
- Fondant aux pommes caramélisées
- Mini tartelette au caramel beurre salé et pépites croquantes Cône chocolaté et chantilly mascarpone au citron
- Petit Paris-Brest

Cocktails Apéritifs

Les cocktails apéritifs sont appréciés par tous : un large choix de produits frais et préparés spécialement pour vos événements privés ou d'entreprise, différentes saveurs à découvrir et à apprécier pour satisfaire tous les goûts.

Vous souhaitez un cocktail apéritif pour votre événement, Saveurs et Délices vous propose ses prestations sucrées et salées, à varier et mixer selon vos envies.

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

Le Terre & Mer

- Guacamole à l'huile d'olive, coriandre et queue de crevette rose
- Navette aux rillettes de thon et citrons confits
- Brochette de billes de mozzarella et lamelles de viande Des Grisons
- Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges
- Tartelette aux noix et mousseline de chèvre frais
- Canapé au fromage frais et dés de saumon

TARIF
8,80€ HT/9,68€ TTC par personne

Le Dégustation

- Mini burger façon tomate mozzarella et gouttelettes de pesto
- Concombre cannelé à la mousse de saumon
- Canapé au canard fumé et sa crème parfumée
- Navette au pesto rouge, tomates séchées et copeaux de parmesan
- Coupelle au chèvre frais et oignons confits

TARIF
7,80€ HT/8,58€ TTC par personne



L'Invitation

- Mini brochette de mozzarella, pomme granny et abricot sec
- Canapé de tapenade et tomates confites au parmesan
- Cuillères de crème de poivrons, canard fumé et perles croquantes au balsamique
- Mini burger de foie gras et sa confiture d'oignons rouges
- Tartelettes aux oignons avec sa chantilly au chèvre frais et dés de chorizo
- Navette au canard fumé et olives noires
- Pain d'épice, cube de foie gras et gelée de champagne



Le Bambins

- Mini burger au jambon et fromage
- Canapé spécial bambin
- Mini tartelette
- Navette aux rillettes de thon

TARIF
10,80€ HT/11,88€ TTC par personne

TARIF
5,80€ HT/6,38€ TTC par personne



Bar à cocktails et Boissons

Pour vos réceptions privées ou d'entreprise, choisissez le bar à cocktails ou bar à champagne, pour recevoir vos convives. Vous apprécierez un service de qualité et des cocktails préparés sous vos yeux.

Vous souhaitez organiser un cocktail pour votre événement, Saveurs et Délices vous propose une prestation complète, et une expérience gustative unique.

Assortissez votre bar à cocktails à une animation culinaire ou un buffet salé ou sucré, vous offrirez à vos convives un moment de partage et de découverte.

Bar à Cocktails

Prix par personne

Bar à Spritz 4,00€ HT - 4,40€ TTC

Cocktail alcoolisé souvent consommé en apéritif en Italie : à base de Prosecco, Aperol, et Perrier.

Bar à Mojito 6,40€ HT - 7,04€ TTC

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

Bar à Punch 4,00€ HT - 4,40€ TTC

Assortiment e punch de couleurs et saveurs différentes.

Bar à Champagne 6,40€ HT - 7,04€ TTC

Crème, liqueur et purée de fruits accompagneront votre coupe de Champagne.



La foire aux questions..

Combien de pièces dois-je compter par personne ?

Tout dépend du temps de la prestation et des animations choisies. Par exemple, pour un vin d'honneur, vous pouvez prévoir 2 animations + 1 cocktail sucré ou salé de 8 pièces par personne et 1 bar à cocktails. Pour un cocktail dinatoire, vous pouvez opter pour 14 pièces par personnes + 1 bar à cocktails, ainsi que 2 ou 3 animations. Pour un cocktail déjeunatoire, vous pouvez prévoir 10 pièces salées par personne, ainsi que 1 ou 2 animations.

Combien de bouteilles de champagne prévoir pour ma réception ?

Il faut prévoir 1 bouteille de champagne pour 4 personnes. Vous pouvez aussi choisir le bar à champagne à 6,40€HT par personne pour profiter d'une dégustation avec liqueurs et purée de fruits.

Les frais de transport sont-ils inclus ?

Pour un évènement sur Le Havre, le déplacement est offert. Pour vos réceptions en dehors, une étude sera faite au cas par cas, selon la prestation et le nombre de kilomètres.

Combien coûte un maître d'hôtel pour le service ?

Pour les animations, le service est inclus. Pour les cocktails, prévoir 1 maître d'hôtel pour 50 convives. Prix sur demande.

Demande de devis

Nos prix sont indiqués par personne
et ne comprennent pas le service.

Le devis est soumis à acceptation, selon disponibilités.

Le matériel de réception est-il fourni ?

Le matériel est inclus pour le bar à cocktails, nous n'avez rien à prévoir.
Pour les bars sucrés et salés, les assiettes sont également prévus ainsi que les verrines et couverts. Pour les cocktails dinatoires, le matériel n'est pas inclus, nous pouvons vous conseiller une société de location de vaisselle.

La décoration est-elle prévue ?

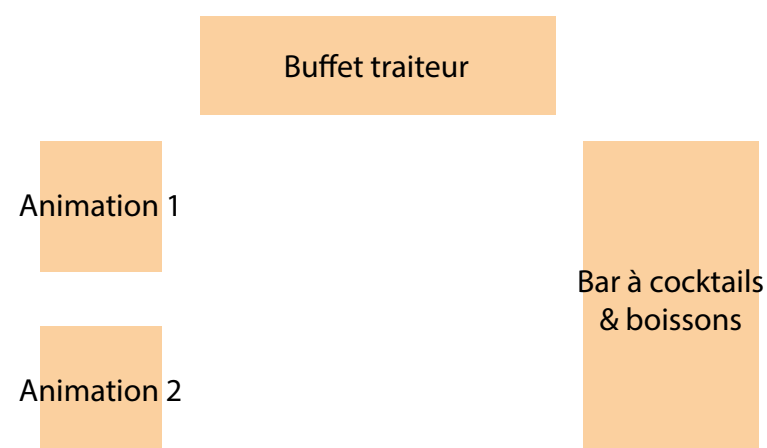
Pour les animations, la décoration est incluse. Pour les cocktails dinatoires, la décoration et le nappage ne sont pas compris. Prix sur demande selon le thème souhaité.

Y-a-t-il un droit de bouchon si je ramène mes boissons ?

Non, votre traiteur Saveurs et Délices ne réclamera aucun droit de bouchon.

Quelle disposition choisir pour les tables de ma réception ?

Voici une proposition de disposition, pour recevoir vos convives dans les meilleures conditions, et afin que chacun puisse profiter de chaque prestation proposée :



D'autres questions ?

Contactez-nous sur saveursetdelices@orange.fr

Nom / Prénom : Date de l'évènement :

Numéro de téléphone : Mail :

Lieu de réception :

Type d'évènement : Nombre de convives :

Quantité (en nombre de personnes)	Nom du produit (ajouter précisions si besoin)	Prix HT	Prix TTC

Je souhaite un devis de transport OUI NON
(Si ma réception est en dehors du Havre)

Je souhaite un devis de Service OUI NON
(Maître d'hôtel, prix à l'heure)

Total HT :

Total TTC (10%) :

Envoyez ce document pour soumettre votre demande
sur saveursetdelices@orange.fr