



Saveurs & Emotions

Un traiteur d'exception pour vos événements



CATALOGUE MARIAGE

Saveurs & Emotions – 92 impasse du bois des carrières – lieu-dit les carrières – 46090 Maxou
05.65.31.38.96 traiteur@saveurs-et-emotions.com / www.saveurs-et-emotions.com

*Saveurs et Emotions c'est :
une qualité, un service, une écoute, un suivi et surtout
une prestation adaptée à vos besoins !*

ORGANISATION

Notre offre comprend :

- Une dégustation OFFERTE pour les mariés UNIQUEMENT en semaine le midi (hors période de mai à septembre)
- Un rendez-vous technique sera prévu sur le lieu de votre mariage
- La fourniture du matériel de cuisine nécessaire
- La présence des cuisiniers nécessaires lors de votre repas
- La vaisselle en porcelaine blanche et la verrerie pour l'apéritif et le repas (autres modèles en option)
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Le pain et le café

SERVICE EN SALLE NON COMPRIS : à inclure selon prestation (nous consulter)

Tarifs du catalogue TTC, hors boisson, hors service

TVA applicable : 5,5% (prestations livrés et à emporter) / 10% (prestation avec service en cuisine) / 20% (boissons alcoolisées)

Notre engagement :

- Un accompagnement personnalisé pour un mariage à votre image
- Une écoute attentive, des conseils sur mesure, une relation de confiance, une disponibilité et un savoir-faire pour cet événement exceptionnel
- Pas de droit de bouchon, vous pouvez fournir vos boissons sans coût supplémentaire
- Possibilité de location de salles et de gîtes pour votre réception au domaine du Hameau des Saveurs (nous consulter)



NOS PRESTATIONS



LE VIN D'HONNEUR

Cocktails apéritifs
Animations culinaires
Le bar

LE DINER

Menus
Buffets



EN FIN DE SOIREE

Petits creux
Cocktail



LE LENDEMAIN

Buffet froid
Brunch
Paella





Saveurs & Emotions

Le vin d'honneur

Un cocktail gourmand et raffiné pour un premier moment de détente

Les pièces apéritives

1,50 €/pièce

10,00 €
8 pièces / pers

15,00 €
12 pièces / pers

Saveurs du monde
(supplément de 1,00 € par pièce)
Nous consulter

Le foie gras à l'honneur
(supplément de 1,00 € par pièce)
Crème brûlée au foie gras, crumble de noix
Tatin pommes caramélisées et foie gras
Mille-feuille de foie gras au pain d'épices

NOS SUGGESTIONS

Clubs toasts

Mini choux ganache au saumon
Cornet aux rillettes de sardines
Gambas mandarine
Tatin d'échalottes, endives, crème au bleu
Bouchée crémeuse Rocamadour et pruneaux
Tartelette aux légumes confits
Purée d'avocat et tapenade de piquillos
Blinis suédois aux rillettes de saumon
Tapenade d'olives et mousse de carottes au chorizo
Blinis fromage ail et fines herbes et caviar de tomates confites

Verrines

Cappuccino petit pois, menthe et mascarpone
Crevettes à l'aioli
Panna cotta tomate mozzarella
Tartare de melon, basilic (de mai à septembre)

Tapas du terroir

Tapas de rillettes de canard au foie gras
Cake au magret de canard séché
Sucette au foie gras et pain d'épice



Les animations apéritives

LES PLANCHAS

Plancha fruits de mer

*noix de saint Jacques, gambas décortiquées
et chipiron*

5,00€/pers

Plancha quercynoise

*foie gras poêlé, magret de canard et saucisse
de canard au foie gras*

5,00€/pers

Mini burger de canard

4,00€/pers



LES DÉCOUPES

Découpe de jambon serrano

le jambon sur présentoir (minimum 50 pers)

4,50€/pers

Découpe de saumon gravlax

*saumon frais mariné au sel, sucre, aneth et
vodka*

4,50€/pers

Dégustation de foie gras

*foie gras nature et foie gras aux
figues*

5,00€/pers

LE BAR



LES COCKTAILS

Pour un bar à cocktails coloré et convivial !

De 1 à 3 cocktails au choix présentés en bonbonnes

18,00€ /litre

Le Punch quercynois : *eau de vie de prune, crémant, sirop de pêche, jus de citron*

Le Sex on the beach : *vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine*

Le Mojito : *rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne*

LES BIÈRES

Location tireuse à bière

48,00€

Fût de 30 litres pour environ 100 bières

110,00€/fût

**Uniquement pour les prestations au Domaine du Hameau à Maxou*

** Les fûts non entamés ne seront pas facturés*

LES APÉRITIFS AVEC ALCOOL

Fénelon : *vin de Cahors, eau de noix, crème de cassis*
(30cl/pers)

5,00€/pers

Kir cassis ou mûre (30cl/pers)

5,00€/pers

Soupe champenoise : *crémant, Cointreau, jus de citron, sucre de canne* (30cl/pers)

7,00€/pers

Champagne

35,00€/ bouteille

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Sprite, Perrier, Jus de fruits (30cl/pers)

2,20€/pers

Eau Sainte Anne des Abatilles

Plate

2,00€/litre

Pétillante

2,50€/litre



Saveurs & Emotions

Le diner de mariage

Pour un repas de mariage de qualité, riche en saveurs

L'APERITIF DINATOIRE

Les pièces apéritives

Tapenade d'olives, mousse de carottes au chorizo
Purée d'avocat et tapenade de piquillos
Blinis suédois aux rillettes de saumon
Blinis aux Saint Jacques
Mini choux au caviar de cèpes

Verrine crème de betteraves et mascarpone
Verrine de tartare de légumes frais

Tapas de rillettes de canard au foie gras
Saucisse sèche et chorizo
Navette fromage ail et fines herbes et jambon blanc
Cake au magret de canard séché
Mini tartelette aux légumes confits

Le service à la plancha *Préparée devant les convives*

Plancha quercynoise : escalope de magret de canard, saucisse de canard au foie gras, émincé de bœuf, sot l'y laisse de poulet, mini burger de canard

Plancha petits légumes grillés : courgettes, aubergines, poivrons, oignons

Plancha poisson : moule persillée, noix de St Jacques, petite seiche

49,00€
par pers.



La découpe

Jambon de pays **OU** Saumon gravlax
(saumon frais mariné au sel, sucre, aneth et vodka)

Ardoise de fromages affinés

Le dessert

Assortiment de mignardises (4 pièces)
OU
Buffet de desserts



LE MENU CHIC ET CONVIVAL



54,00€
par pers.

LE VIN D'HONNEUR

Pièces apéritives
8 pièces au choix

~

Animations apéritives :

Plancha quercynoise
*foie gras poêlé, cœur de canard et saucisse
de canard au foie gras*

OU

Plancha fruits de mer
*noix de saint Jacques, gambas décortiquées
et chipiron*

~

Découpe de jambon serrano
OU

Découpe de saumon gravlax :
*saumon frais mariné au sel, sucre,
aneth et vodka*

LE DÎNER

Mise en bouche (supplément 2€)

Tartare de légumes et mozzarella **OU** Macaron au foie gras
OU Verrine avocat, saumon, fromage ail et fines herbes
OU Sorbet au choix : tomate, melon, poivron, gingembre

~

Plat chaud au choix

Demi magret de canard grillé, sauce aux cèpes
Gratin de pomme de terre et sauté de courgettes

OU

Filet de pintade, sauce au foie gras
Écrasé de pommes de terre et julienne de légumes

OU

Noisette d'agneau, jus au girolles (+3€)
Pommes de terre rôties et haricots verts

OU

Fondant de veau, sauce aux morilles
Pommes de terre boulangères, petits légumes à la provençale

~

Ardoise de fromages affinés

~

Buffet de desserts



LE MENU SAVEURS

- Tous nos menus sont susceptibles de s'adapter à vos envies.
- La liste des allergènes est disponible sur demande.
- Tarifs hors boissons.

39,00€
par pers.

Entrée **OU** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts

45,00
par pers.

Entrée **ET** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts



SUGGESTION DE MENU

Salade gourmande
(melon, magret séché, cou de canard farci, foie gras de canard maison)

OU

Autour du saumon
(tartare de saumon, gambas à l'aioli, escabèche de rouget)

~

Duo rouge et blanc
(Cabillaud et saumon au beurre blanc)

OU

Filet de bar sauce crustacé

~

Demi magret de canard grillé, sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre et petits légumes

OU

Filet de pintade, sauce au foie gras
Écrasé de pommes de terre et julienne de légumes

~

Ardoise de fromages affinés

~

Buffet de desserts



LE MENU EMOTIONS



43,00€
par pers.

*Entrée **OU** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts*

49,00€
par pers.

*Entrée **ET** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts*

SUGGESTION DE MENU

Duo de foie gras de canard mi-cuit nature et figue,
confiture d'oignons au cassis

OU

Carpaccio de saint Jacques et saumon, salade aux
agrumes et melon

~

Filet de saint Pierre au beurre rouge

OU

Dos de cabillaud, sauce verdurette

~

Carré d'agneau, jus aux girolles (+2€)

Pommes de terre rôties et haricots verts

OU

Fondant de veau, sauce aux morilles

Pommes de terre boulangères, petits légumes à la
provençale

~

Ardoise de fromages affinés

~

Buffet de desserts



LE MENU PASSION



57,00€
par pers.

*Entrée **OU** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts*

62,00€
par pers.

*Entrée **ET** Poisson
Viande et garniture
Ardoise de fromages
Buffet de desserts*

SUGGESTION DE MENU

Trilogie de foie gras de canard
(foie gras mi-cuit : nature, aux figues et à l'ail noir)

OU

Les délices du Quercy
*(escalope de foie gras poêlée, sucette au foie gras,
tapenade de cèpes, carpaccio de canard à l'huile de noix)*

~

Noix de saint Jacques à la provençale

OU

Pavé de sandre , caviar d'aubergine, beurre de citron au
gingembre

~

Tournedos de bœuf **OU** de veau, sauce aux truffes
Écrasé de pommes de terre aux éclats d'olive
Basquaise de petits légumes à l'artichaut

~

Ardoise de fromages affinés

~

Buffet de desserts



LE BUFFET CHIC

BUFFET D'ENTRÉES

4 au choix :

Salade de fruits de mer
Saumon froid en Bellevue
Salade d'avocat
Melon, pastèque
Mélimélo de céréales au Wakamé
Tian tomate mozzarella
~
Assortiment de charcuteries

42,00€
par pers.

PLAT CHAUD AU CHOIX

Servi en buffet ou à l'assiette

Demi magret de canard grillé, sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre et sauté de courgettes
OU

Filet de pintade, sauce au foie gras
Écrasé de pommes de terre et julienne de légumes
OU

Fondant de veau, sauce aux morilles
Pommes de terre boulangères, petits légumes à la provençale

OPTION DE PLAT EN BUFFET FROID

38,00€
Par
pers.

Brochette de poulet
Anchard périgourdin
Rôti de bœuf
Tortilla de pommes de terre
Tian de légumes de saison

Ardoise de fromages affinés

~
Buffet de desserts

LES FROMAGES

ARDOISE DE FROMAGES

Fromages au choix inclus dans les menus et les buffets

Rocamadour
Bleu de Bresse
Fourme d'Ambert
Cantal
Brie de Meaux
Comté
Buchette de chèvre
St Nectaire
Tomme de brebis
Morbier



PIECE MONTEE

Pièce montée de fromages

A partir de 100 personnes

Supplément de 1,60 €/pers sur le menu choisi



LE BUFFET DE DESSERTS

- Les gâteaux et tartes sont pour 10 personnes.
- Les demi-cadres sont des gâteaux pour 25 personnes.
- 2 ou 3 au choix (nous ajustons le nombre de part nécessaires)

LES GÂTEAUX

Moelleux au chocolat
Opéra chocolat / café
Cheesecake au caramel
Pastis quercynois
Croustade aux pommes **OU** aux myrtilles
Pur cacao

LES TARTES AUX FRUITS

pommes, poires amandes, abricots, rhubarbe,
framboises, myrtilles, fraises, citron meringué

LES DEMI-CADRES

Framboisier
Fraisier
Feuillantine chocolat
Croustillant praliné
Mangue passion
Craquant trois chocolats
Poire caramel

LES BOUCHÉES GOURMANDES

Macaron de PIM
(production locale et artisanale) supplément 1€
Panaché de macarons
vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, framboise
Panaché de choux
chocolat, caramel, vanille, framboise, citron, pistache



REPAS ENFANT - PRESTATAIRE

- Nappage et serviettes en papier intissé
- Minimum 10 enfants pour le moelleux au chocolat

2 formules :
Service à l'assiette
OU
Buffet



13,00€
par pers.

Service à l'assiette

Salade de tomates et melon, Jambon de pays

~

Wings de poulet

~

Pommes de terre

OU

Service en buffet

Melon, tomates cerise, salade de pâtes, dés de jambon,
dés de fromage, émincé de poulet, chips

DESSERT :

Moelleux au chocolat

OU

le même que le vôtre servi en même temps



En fin de soirée...

POUR LES PETITS CREUX

Soupe à l'oignon (mise à disposition, avec assiette et cuillère à soupe)	3,00€/pers
Plateau de charcuterie et de fromage	4,00€/pers
Corbeille de fruits	3,00€/pers



COCKTAILS

Présenté en bonbonnière (minimum 8L) 18,00€/litre

Le Punch quercynois : *eau de vie de prune, crémant, sirop de pêche, jus de citron*

Le Sex on the beach : *vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine*

Le Mojito : *rhum, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne*

La Tequila sunrise : *tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

La Piña colada : *rhum, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne*





Saveurs & Emotions

Le lendemain

Pour prolonger le fête ...

LE BUFFET FROID

- *La prestation comprend : la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire (supplément nappage intissé rond : 7€ pièce), le café, le pain*
- *Un minimum de 30 personnes est requis pour cette prestation*
- *Buffet livré la veille dans vos frigos.*
- *Pour votre confort, nous vous proposons également le service pour cette prestation (en supplément).*
- *Tarifs hors boissons.*



18,00€
par pers.

NOS SUGGESTIONS

Salade de pâtes au basilic
Salade piémontaise
Salade de tomates
Melon
Taboulé
Œuf dur, mayonnaise
Assortiment de charcuterie

~

Viandes froides
Rôti de bœuf
Cuisses de poulet rôti

~

Desserts du moment

LE BRUNCH

- La prestation comprend : le service en cuisine, la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire (supplément nappage intissé rond : 7€ pièce) et le pain.
- Minimum 30 personnes pour cette prestation

22,00€
par pers.



CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON



3,00€
par pers.

LE SUCRÉ

Viennoiseries
Pancakes et cookies
Assortiment de donuts
Yaourt
Pain frais
Beurre, confiture, pâte à tartiner

~

LE SALÉ

Service à la plancha
Bacon, saucisse grillée, œuf sur le plat

Plateau de charcuterie

~

LES BOISSONS

Café, lait, chocolat, thé, jus de fruits



LA PAËLLA DU CHEF

- *La prestation comprend : le service en cuisine, la vaisselle jetable, le nappage intissé rectangulaire (nappage intissé rond : 7€ pièce)*
- *Option vaisselle en porcelaine (assiettes pour le plat et le dessert, couverts et verres) : 3€50 par pers.*
- *Tarifs hors boissons.*

PAËLLA TERRE ET MER

poulet, moules, calamars, crevettes,
langoustines, chorizo

18,00€
par pers.



DESSERT

Dessert du moment

3,00€
par pers.



Saveurs & Emotions

*Nous sommes à votre disposition pour faire de votre événement
un moment riche en saveurs et en émotions*



Nous contacter :

05.65.31.38.96

traiteur@saveurs-et-emotions.com

92 impasse du bois des carrières
Lieu-dit les carrières - 46090 Maxou

www.saveurs-et-emotions.com



Nous proposons des salles de réception à la location, pour plus d'infos nous contacter.