



SAVEUR

TATIN

TRAITEUR

P. Sauvant

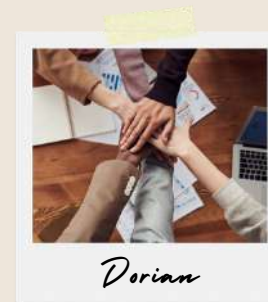
L'équipe



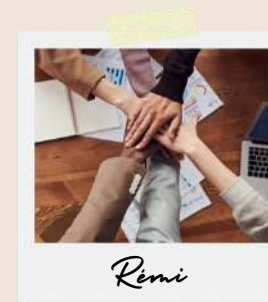
E
TATIN
TRAITEUR



Tiphaine



Dorian



Rémi



Manu



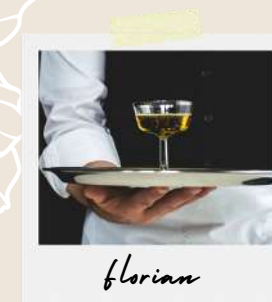
Mathieu



Hervé



Léa



florian

Page 4 Qui sommes-nous ?

Page 5 Ils parlent de nous

Page 6 Le déroulement de votre organisation

Page 7 L'art de la table

Page 8 Le vin d'honneur et le cocktail

Page 9 Nos pièces et animations culinaires

Page 10 Menu Saveur

Page 11 Menu Tatin

Page 12 Les options culinaires

Page 13 Les grillades

Page 14 Les buffets et brunchs du lendemain

Page 15 Les buffets et brunchs du lendemain

Page 16 Le coin des enfants

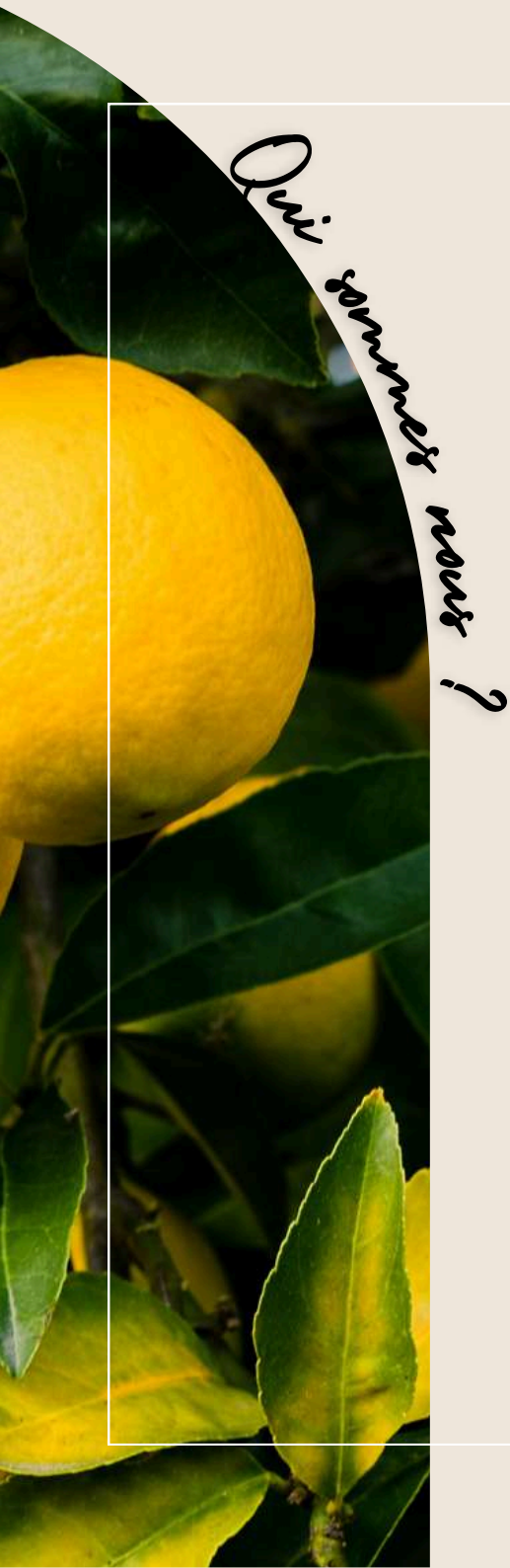
Page 17 Les boissons

Page 18 L'option clé en main **chez mémé**
RÉCEPTIONS

Page 19 L'organisation selon Mémé

Sommaire





Qui sommes nous ?



Forts de notre expérience traiteur depuis 1968 et héritiers de l'excellence culinaire de Sauvant Traiteur, nos plats faits maison sont préparés avec des ingrédients frais, une passion authentique et une touche d'affection.

Confiez à notre équipe de professionnels l'organisation d'une journée mémorable et embarquez pour une expérience culinaire inoubliable.

Pour que votre mariage soit une journée exceptionnelle, nous mettons tout en œuvre pour que celui-ci soit unique et réussi. Nos chefs talentueux et notre personnel dévoué s'assurent que chaque bouchée soit une véritable fête pour vos papilles.

De plus, nous offrons un service personnalisé, prenant en compte vos goûts et vos besoins spécifiques pour créer un menu sur mesure qui ravira vos invités. Nous pouvons proposer des options végétariennes et sans gluten pour satisfaire toutes les préférences alimentaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos idées et de vos envies; nous serons ravis de vous accompagner dans la réalisation de votre projet.

Chez Saveur Tatin, la qualité et l'authenticité sont au cœur de notre démarche. Nous croyons que chaque repas est une occasion de célébrer la vie et de créer des liens autour d'une table bien garnie.

Tiphaine BURLLOT
Co-fondatrice et PDG

Dorian VAL
Co-fondateur et DG

D&B

“J’ai contacté Tiphaine et Dorian environ 10 jours avant mon mariage last minute et ils ont été très réactifs. Le devis a été signé 5 jours avant la prestation et tout s’est parfaitement bien passé avec très peu de préparation.

L’équipe est professionnelle, fiable, sympathique. Le cocktail apéritif et dinatoire était de qualité. Et le gâteau de leur pâtissier était parfait ! ”

V&E

“ Nous avons été très satisfaits de leur prestation pour notre mariage. Un repas délicieux, des serveurs au top. Tous nos invités étaient ravis. Ils sont à l’écoute et très professionnels. “

B&G

“ Très enchantés par l’ensemble de l’équipe : adaptation à nos souhaits, préparation rigoureuse de l’événement correspondant pleinement au jour J. Qualité exceptionnelle des repas, très belle présentation. Des serveurs particulièrement agréables, disponibles et de bonne humeur. Un grand merci à vous tous pour cette prestation de mariage. “

S&F

“ Nous avons été très satisfaits de leur prestation pour notre mariage. Un repas plus que délicieux je dirais même exquis tous nos invités nous ont complimentés un cuisinier vraiment au top, excellent bravo à vous Monsieur, des serveurs au top de A à Z. Vraiment une équipe au top du top. Tous nos invités étaient ravis. Ils sont à l’écoute et très professionnels. Merci à vous. “

Ils parlent de nous

Le déroulement de votre organisation

1.

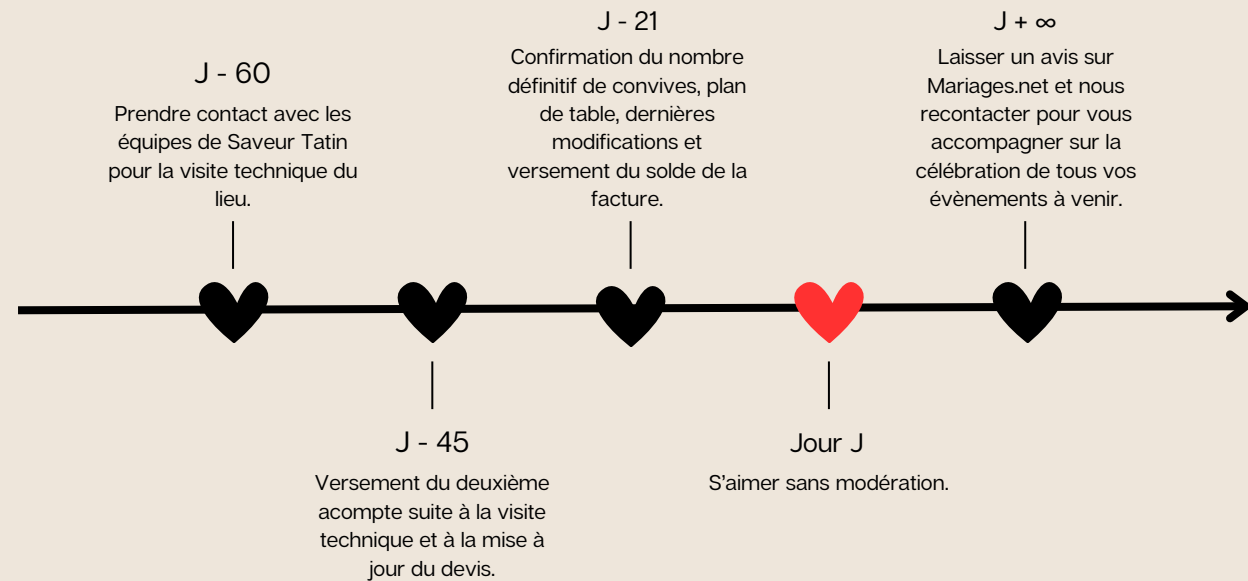
Pour commencer, nous vous recommandons de répondre au questionnaire que nous vous avons fait parvenir par mail afin d'obtenir un devis personnalisé.

Si notre offre vous intéresse, nous vous proposons d'organiser une dégustation afin de sélectionner vos envies.

2.

3.

Afin de réserver nos services pour votre Jour J, nous vous demanderons de bien vouloir verser un acompte de 500 € TTC. Votre réservation sera effective qu'après réception de cet acompte.



SAVEUR TATIN TRAITEUR
Gamme E - 3,00€



Maison OPTIONS - 8,00€
Gamme Ee - 3,00€



3G Location - 12,00€
Gamme Ee - 3,00€



Maison OPTIONS - 30,00€
Gamme Ee - 3,00€



E
TATIN
TRAITEUR

L'art de la table



Credit photo Léa Evrein - Instagram @leaevrein

Vin d'honneur & le cocktail

VIN D'HONNEUR

Un vin d'honneur est un moment privilégié qui permet de créer une ambiance conviviale et chaleureuse avant une cérémonie laïque par exemple. Les invités peuvent se détendre et socialiser en dégustant des pièces sucrées et des rafraîchissements, renforçant ainsi les liens avant l'événement principal.

LA FORMULE SAVEUR - 3,00 € TTC*/convive

Assortiment de 5 mini viennoiseries (équivalent à 3 pièces par personne)

- Mini croissants
- Mini pains au chocolat
- Mini pains aux raisins
- Mini chaussons aux pommes
- Chouquettes

*Service en supplément, non obligatoire

**Service en supplément, obligatoire

LA FORMULE TATIN - 6,00 € TTC**/convive

- Cake sucré artisanal
- Cookie XXL fait maison
- Yaourt de Normandie au coulis de fruits et fruits frais de saison
- Planches de fruits frais tranchés prêts à déguster

COCKTAIL

Souvent considéré comme le prélude parfait à un repas, c'est une véritable invitation à découvrir des saveurs variées et raffinées. Entre les pièces salées, qu'elles soient froides ou chaudes, et les animations culinaires, chaque bouchée promet une explosion de goûts qui éveillera vos papilles et instaurera une ambiance conviviale et festive pour la suite du repas.

LA FORMULE SAVEUR

6 pièces cocktail par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Exemple :

- Sablé tomate bille de panacotta parmesan
- Bretzel de bœuf en aioli
- Brochette fraîcheur
- Tartine chèvre chaud miel et romarin
- Mini burger cheddar original
- Palet de Pont L'Evêque pané



TATIN
TRAITEUR

LA FORMULE TATIN

10 pièces cocktail par convive libre choix élégance et excellence

Exemple :

- Rillettes de thon au curry et roquette en briochin noir
- Mini moelleux citron saumon fromage frais aneth
- Toast haddock fumé mousse de betterave et pomme granny
- Cornet salé chantilly safrané et chorizo
- Gaufre salée caviar de tomates
- Mini croque Monsieur comté truffe blanche
- Tartine chèvre chaud miel et romarin
- Animation SAVEUR EN MEULE



Jetez un oeil aux boissons page 17

ÉLÉGANCE *froides*

Finger façon Tzatziki
Brochette de truite gravlax à la betterave
Rillettes de thon au curry et roquette en briochin noir
Wrap volaille de Normandie fromage ail et fines herbes
Sablé tomate bille de panacotta parmesan
Bretzel de boeuf en aioli
Brochette fraîcheur

EXCELLENCE *froides*

Opéra foie gras mangue ou framboise
Sablé parmesan œuf de caille et duxelles de champignons à la truffe
Brochette de cabillaud gravlax à la betterave
Œuf toqué façon mimosa
Mini moelleux citron saumon fromage frais aneth
Toast haddock fumé mousse de betterave et pomme granny
Cornet salé chantilly safrané et chorizo
Mini bao au charbon végétal poulet caramélisé cacahuète et crudités
Gaufre salée caviar de tomates

LES ANIMATIONS *culinaires*

SAVEUR EN MEULE - 6,00€ TTC/personne

équivalent à 3 pièces/convive

Risotto au bouillon de légumes présenté dans une meule de parmesan
flambée au Calvados et servis en bol lagon

FUMAIISON NORMANDE - 6,50€ TTC/personne

équivalent à 3 pièces/convive

Truite de Normandie fumée, au bois de citronnier, sous cloche en verre
devant vos yeux, servis en sashimi à agrémenter d'une huile aux
agrumes ou aux herbes fraîches

LE BURGER A LA FRANCAISE - 6,00€ TTC/personne

équivalent à 3 pièces/convive

Mini burger revisité en pâte à croissant maison, viande bovine de
Normandie effilochée, crème de comté, laitue, oignons rouges
caramélisés, sauce barbecue

ÉLÉGANCE *chaudes*

Croustillant escargot beurre maître d'hôtel
Mini quiche lorraine
Baguette garnie façon tomates mozza ou tartiflette
Tartine chèvre chaud miel et romarin

EXCELLENCE *chaudes*

Mini croque Monsieur comté truffe blanche
Mini burger cheddar original
Palet de Pont L'Evêque pané
Mani tatin de légumes
Cromesquis de canard sauce miel et moutarde

ICONIC *froides* + 3.00 € TTC/pièce

Tartare de Saint Pierre, litchi et citron vert
Cuillère de foie gras, billes de Monbazillac et brisures de pain d'épice
Tataki de thon rouge, sésame et wasabi
Tartare de bœuf Black Angus, pesto et chips de parmesan
Huitre de Veules les Roses façon asiatique, chili, gingembre et vinaigre de riz

LE GRAND NORD - 6,00€ TTC/personne

équivalent à 3 pièces/convive

Truite de Normandie confite gravlax et Flétan fumé découpé sous vos
yeux et servis sur blinis maison et tzatziki

LE TARTARE - 4,00€ TTC/personne

équivalent à 2 pièces/convive

Tartare de bœuf Black Angus découpé au couteau devant convives,
pesto maison et chips de parmesan ou Tartare de Truite d'Acquigny à
l'échalotte et aux capres

LA DOLCE MOZZA - 6,00€ TTC/personne

équivalent à 3 pièces/convive

Assortiment de mozzarella fumée, truffée et nature coupées devant vos
convives et servies en bodega avec une trilogie de tomates d'Antan

AUTRES ANIMATIONS SUR DEMANDE

Nos pièces et animations culinaires



LE COCKTAIL

Formule Saveur

6 pièces cocktail par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

L'ENTRÉE

Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice +2,00 € TTC
Tartare de truite d'Acquigny gravlax, éclat d'avocat et brunoise de mangue exotique
Velouté glacé courgettes feta AOP, torsade feuilletée aux pignons de pin torréfiés
Délicatesse de chèvre frais aux deux betteraves et son coulis de pesto au basilic frais

LE PLAT

Saumon laqué au miel et soja, mousseline de petits pois et légumes rôtis
Suprême de volaille au vin jaune, mousseline de patate douce et petits légumes de saison
Canon de mignon de porc Français, jus corsé, champignons frais et mousseline de pommes de terre
Epaule d'agneau de 7h cuisson basse température gratin dauphinois en centre de table à partager

LE FROMAGE

Plateau de fromages et salade en centre de table à partager
Duo de fromages Normands et sa salade de jeunes pousses

LE DESSERT

Duo de desserts à sélectionner :

- Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
- Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
- Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
- Rocher noisettes | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
- Charlottes aux poires | Biscuits cuillère, poires, chantilly et amandes
- Tarte tatin de pommes et fruits de saison

41,50€ TTC
par personne*

*Prix par personne.
Un choix pour l'ensemble des convives.
Art de la table Gamme Saveur Tatin et Forfait Soft Saveur inclus.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.

LE COCKTAIL

Formule Tatin

10 pièces cocktail par convive libre choix élégance ou excellence

Salade de tomates d'Antan, pêches rôties et glace Burrata basilic, granola pignons de pin et amandes
Œuf mollet frit, crème de choux fleur, bleu d'Auvergne et toast melba
Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice
Carpaccio de Noix de Saint Jacques au citron et fleur de sel à la vanille

L'ENTRÉE

Suprême de pintade farcie aux champignons sauvages, crème onctueuse de morilles et son gratin dauphinois truffé

LE PLAT

Tendre filet de bœuf à point, sauce Rossini au foie gras IGP Sud-Ouest, pommes de terre Maxim's et trilogie de carottes multicolores glacées +2,00 € TTC

Magret de canard poêlé et sa sauce vierge aux herbes fraîches mousseline de patate douce et petits légumes

Jardin de légumes sur fond de butternut rôti et sa sauce à l'orange

Cabillaud en croûte d'herbes sauce Yuzu mousseline de céleri rave et petits légumes

Plateau de fromages affinés | Comté 15 mois, Fourme d'Ambert, Carré Fécampois, Chèvre cendré, Tête de Moine, fruits secs et salade de jeunes pousses en centre de table à partager
Camembert chaud aux poires et aux noix (1 pour 4), mouillettes croustillantes, salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave
Trio de fromages affinés et sa salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave

LE FROMAGE

Trio de desserts à sélectionner dans le menu Saveur ou Entremet Vanille et fruits du verger | Base chocolat blanc, mousse Vanille, pêche, abricot Forêt Noire | Génoise cacao, Kirsch et chantilly et cerises
Framboisier Passion | Croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco râpée, crémeux framboise et mousse passion

OU
Duo de desserts + Pièce montée de choux +4,00€ TTC/personne

OU
Duo de desserts + Pièce montée de macarons +1,50€ TTC/personne

OU
Duo de desserts + Pièce montée de pâtisseries françaises +7,50€ TTC/personne

OU
Duo de desserts + 5 pièces sucrées +5,50€ TTC/personne

LE DESSERT

64,90€ TTC
par personne*



TATIN
TRAITEUR

*Prix par personne.

Un choix pour l'ensemble des convives.

Art de la table Gamme Options €€ et Forfait Soft Tatin inclus.

Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.

Menu Tatin





Nos options culinaires

LE TROU NORMAND

Le trou normand, cette délicieuse pause entre l'entrée et le plat principal, offre une parenthèse gourmande qui éveille les papilles et prépare le palais à de nouvelles saveurs. Imaginez un sorbet rafraîchissant qui purifie les sens, tout en ajoutant une touche d'élégance et de surprise à votre repas, rendant chaque bouchée à venir encore plus savoureuse.

AU CHOIX - 2,50 € TTC/convive

Sorbet pomme - Calvadosc Sorbet Mojito - Rhum blanc
Sorbet pamplemousse - Crément de Loire Sorbet gingembre - Vodka
Glace foie gras - Vin blanc moelleux Sorbet citron basilic - Limoncello

LE FROMAGE

Le fromage, véritable symbole de la gastronomie française, mérite une place de choix même lors de votre mariage ; osez remplacer la traditionnelle pièce montée par une pièce montée de fromages pour surprendre vos invités, et célébrer l'originalité des saveurs locales.

entre 100 et 150 convives - 970 € TTC

Meule d'Abondance de Savoie affinée AOP
Saint Nectaire fermier AOP au lait cru
Brillat-Savarin IGP
Demie Fourme d'Ambert AOP
Chaource AOP
Cœur rouge de Cheddar BIO affiné

LE DESSERT

Les pâtisseries traditionnelles sont des trésors de la gastronomie française, tandis que les pièces montées de choux, délicatement empilées et souvent garnies de crème, représentent un symbole de fête et de convivialité, illuminant les célébrations avec leur élégance et leurs saveurs irrésistibles.

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX - 6,00 € TTC*

2 choux montés par personne

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS - 3,50 € TTC*

2 macarons montés par personne

PIÈCE MONTÉE DE PATISSERIES FRANCAISES - 9,50 €* TTC

1 part par personne

5 PIÈCES SUCRÉES - 7,50 € TTC*

Mini tarte au citron meringué
Brochette de fruits de saison
Chou craquelin crème de passion et meringue croquante
Sucette de guimauve au chocolat
Sablé chocolat crème de pistache framboise

*par convive

LE BARBECUE

Le barbecue est une véritable célébration des saveurs, où les viandes grillées et les légumes rôtis se mêlent aux rires et à la convivialité, créant une atmosphère chaleureuse et festive. Les parfums de charbon de bois et d'épices embaument l'air, éveillant les papilles et stimulant l'appétit.



Formule Saveur

6 pièces cocktail par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence



Duo de desserts à sélectionner :

Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
Rocher noisettes | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
Charlottes aux poires | Biscuits cuillère, poires, chantilly et amandes
Tarte tatin de pommes et fruits de saison



Assortiment de viandes à partager en centre de table (saucisses, merguez, chorizo, onglet de bœuf, brochettes de volaille + Pommes de terre au barbecue, crème ciboulette



Camembert à partager, miel et herbes de Provence.
1 camembert pour 4

39,50€ TTC
*par personne**

LE BRASERO

Le brasero au bois de chêne installe une atmosphère chaleureuse. La magie du feu et de la convivialité métamorphose cette soirée en un véritable festin sensoriel, où joie et amitié s'entrelacent avec l'ambiance romantique d'un mariage mémorable.



Formule Tatin

10 pièces cocktail par convive
libre choix



Trio de desserts à sélectionner dans la liste du menu tatin

OU Duo de desserts + Pièce montée de choux +4,00€ TTC/personne
OU Duo de desserts + Pièce montée de macarons +1,50€ TTC/personne
OU Duo de desserts + Pièce montée de pâtisseries françaises +7,50€ TTC/personne
OU Duo de desserts + 5 pièces sucrées +5,50€ TTC/personne



Côte de bœuf (Saumon épices cajun sur demande) + Pommes de terre grenailles au feu de bois et crème ciboulette + Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais



Camembert chaud aux poires et aux noix (1 pour 4), mouillettes croustillantes, salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave

51,90€ TTC
*par personne**

Les grillades



*Prix par personne.

Un choix pour l'ensemble des convives. Art de la table Gamme Saveur Tatin et Forfait Soft Saveur inclus. pour le barbecue et forfait soft Tatin pour le brasero.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.



Les buffets et brunches du lendemain

LE GOURMET

Buffet froid

Assortiment d'entrées
Terrines de canard maison et confiture d'oignons à la coriandre
Rillettes de volaille
Gravlax de Truite d'Acquigny
Charcuterie artisanale (jambon sec, rosette, mortadelle à la pistache)

Deux salades fraîches
Taboulé maison à la menthe fraîche du jardin
Piémontaise maison traditionnelle
Salade Océane de la mer

Deux viandes/poissons
Filet de volaille cuit en basse température
Saumon juste cuit

Plateau de fromages de Normandie
Camembert, Pavé d'Auge, Tome de Normandie, Livarot
Beurre maison

Tarte tatin de pommes et fruits de saison

20,00€ TTC
*par personne**

L'ÉPICURIEN

Buffet chaud

6 pièces cocktail froides ou chaudes par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Assortiment d'entrées du buffet Festin

Plat chaud au choix
Dos de cabillaud sauce chorizo, riz pilaf et petits légumes
Joue de bœuf sauce vin rouge, pommes de terre et petits légumes
Emincé de volaille crème de morilles et gratin dauphinois à la truffe

Plateau de fromages du buffet Festin

Duo de desserts du buffet Festin

32,00€ TTC
*par personne**

LE FESTIN

Buffet froid

6 pièces cocktail froides par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Assortiment d'entrées
Duo de gaspachos tomates basilic et concombre menthe
Gravlax de Truite d'Acquigny aux zestes d'agrumes
Charcuterie artisanale (jambon sec, rosette, mortadelle à la pistache)
Tartine de pain toasté rillettes de sardines et carpaccio de crudités

Trois salades fraîches au choix
Taboulé maison à la menthe fraîche du jardin
Piémontaise maison traditionnelle
Salade Océane de la mer
Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais
Salade de patates douces, crème de feta à l'ail et éclat de pistaches torréfiées
Salade de betterave Chioggia, figues fraîches et chèvre au miel

Trois viandes/poissons
Filet de volaille cuit en basse température
Saumon juste cuit
Roti de bœuf français braisé

Plateau de fromages de nos régions
Camembert, Pavé d'Auge, Livarot, Comté, bûche de chèvre cendré
Beurre maison

Duo de desserts à sélectionner :
Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
Rocher noisettes | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
Charlottes aux poires | Biscuits cuillère, poires, chantilly et amandes
Tarte tatin de pommes et fruits de saison

28,00€ TTC
*par personne**

*Prix par personne.
Un choix pour l'ensemble des convives.
Service, Frais de logistique, Boissons, Art de la table et Nappage non inclus.
Tous nos buffets sont agrémentés de pains, de condiments et sauces.

LE BRUNCH

22€ TTC
par personne

Saveur

Mini viennoiseries (pains au chocolat et croissants)

Assortiment de charcuteries
Saucisson sec, jambon blanc et jambon de Bayonne

Assortiment de fromages
Camembert, Pavé d'Auge, Tome de Normandie, Livarot
Beurre maison

Assortiment de fruits frais et fruits secs

Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais

Cake sucré au choix
Chocolat, Pomme/spéculos, Fruits confits, Pistache, Framboise chocolat blanc, citron

Avocado toast :
Pain de campagne tranché, guacamole pimenté, œuf poché et truite fumée

Mini viennoiseries (pains au chocolat, croissants et chouquettes)

Brioche perdue coulis caramel au beurre salé, confitures et pâte à tartiner

Assortiment de charcuteries
Saucisson sec, jambon blanc et jambon de Bayonne

Assortiment de fromages
Camembert, Pavé d'Auge, Livarot, Comté, bûche de chèvre cendré
Beurre maison

Assortiment de fruits frais et fruits secs

Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais
Pommes de terre cuites au four, crème fraîche d'Isigny et ciboulette

Yaourt de Normandie, confiture et coulis de fruits de saison

Avocado toast :
Pain de campagne tranché, guacamole pimenté, œuf poché et truite
fumée

Bun's & roll :
Pain croissant burger, emmental, œuf au plat et bacon grillé

Forfait soft Tatin | Chocolat chaud | Smoothie ball

LE BRUNCH

39€ TTC
par personne

Tatin



TATIN

TRAITEUR

Les buffets et brunchs du lendemain



Un coin des enfants

LA BOX *enfant*

de 3 ans à 6 ans

Tomates cerises
Sandwich club + Paquet de chips
Babybel
Yaourt à boire et jus de fruits

+ 1 coloriage & des crayons de couleur

7,50€ TTC *par enfant **

LE MENU *enfant*

de 5 ans à 12 ans

Lazagne de bœuf
OU
Burger et pommes de terre sautées
OU
Pates au saumon
+
Mousse au chocolat
OU
Brownies pop corn et crème anglaise

14,90€ TTC *par enfant **

LE MENU *ado*

de 10 ans à 14 ans

Même menu que les adultes
Demi part et demi tarif

20,75€ TTC *par enfant*

OU

20,75€ TTC *par enfant **

LES ANIMATIONS *pour les petits... ou les grands*

BARBE A PAPA

Doux spectacle où le sucre tourbillonne, se transforme en un nuage sucré qui émerveille petits et grands

360€ TTC **

CRÊPES SUCRÉES

Apporte une touche chaleureuse et gourmande où la pâte dorée se transforme sous vos yeux en délice sucré, régalant tous les convives dans une ambiance conviviale

270€ TTC **

POP CORN

L'odeur envoûtante du maïs qui éclate remplissant l'air de notes gourmandes et croustillantes pour offrir un moment de convivialité irrésistible et festif

220€ TTC **

FONTAINE A CHOCOLAT

Cascade de gourmandises, invite à plonger fruits et douceurs dans un tourbillon fondant et irrésistible

670€ TTC **

SOUPE A L'OIGNON

Avec ses arômes réconfortants, réchauffe les cœurs et rassemble autour d'une tradition généreuse et savoureuse

100€ TTC **

*Prix par enfant.

** Prix sur une base de 100 convives.

Service, Frais de logistique, Boissons, Art de la table et Nappage non inclus.

FORFAIT SOFT *Saveur*

COCKTAIL
Jus d'oranges
Jus de pommes de Normandie
Coca-Cola
Eaux plates/eaux gazeuses
REPAS
Eaux plates/eaux gazeuses
Café et thé Richard

FORFAIT ALCOOLS *élégance*

Soupe Champenoise +5,00€ TTC/personne

Forfait Vins Repas +7,80€ TTC
(à volonté de l'entrée au fromage)
Vin rouge Corolle Cotes de Gascogne 2023
Vin blanc Colombelle Cotes de Gascogne 2023
Vin rosé Corolle Cotes de Gascogne 2023

LES ALCOOLS *à la bouteille*

Vin blanc moelleux Château Arricau-bordes 2017 - 21,60€ TTC
Champagne de Saint Marceaux - 43,20€ TTC
Vin rouge Le Mediran Plénitude 2018 - 21,60€ TTC
Vin rouge Le Faite Saint Mont 2019 - 21,60€ TTC
Vin blanc Le Faite Saint Mont 2020 - 21,60€ TTC
Bière artisanale les 2 amants - 3,20€ TTC

Bière pression Leffe en fût de 6L - 54,00€ TTC machine incluse

FORFAIT SOFT *tatin*

COCKTAIL
Jus d'oranges
Jus de pommes de Normandie
Nectar de fruits de la passion
Nectar de pêches de vigne
Jus de tomates noires de Crimée
Coca-Cola et Coca Cola sans sucre
Eaux plates/eaux gazeuses
REPAS
Eaux plates/eaux gazeuses
Café et thé Richard

FORFAIT ALCOOLS *excellence*

Spritz +8,00€ TTC/verre/personne
Mojito +8,00€ TTC/verre/personne

Forfait Vins Repas +10,80€ TTC
(à volonté de l'entrée au fromage)
Vin rouge Le Faite Saint Mont 2019
Vin blanc Le Faite Saint Mont 2020
Vin rosé Corolle Cotes de Gascogne 2023

LES SPIRITUEUX *sans alcool*

JNPR N°1 - 60,00€ TTC
JNPR N°2 - 64,00€ TTC
JNPR N°3 - 64,00€ TTC


TATIN
TRAITEUR

Les boissons





chez mémé

RÉCEPTIONS

Chez Mémé Réceptions, nous transformons vos rêves en réalité.

Imaginez une réception où chaque détail est pensé pour vous, sans stress, juste le plaisir de profiter de votre moment. Du choix de la salle à la décoration, en passant par un service traiteur raffiné* et l'organisation complète de votre mariage, nous nous occupons de tout. Notre équipe se consacre à créer l'ambiance parfaite, pour que votre journée soit unique et inoubliable. Barnums élégants, tables magnifiquement dressées, une atmosphère qui respire l'amour.

Chez Mémé Réceptions, votre bonheur est notre plus belle réussite.

Nos chefs talentueux travaillent avec passion pour concevoir un menu qui émerveillera vos papilles, tandis que nos décorateurs s'attachent à créer un cadre enchanteur qui restera gravé dans les mémoires de vos invités.

Nous comprenons l'importance de chaque détail, qu'il s'agisse de la musique qui accompagne votre première danse ou des fleurs qui ornent votre allée.

Chez Mémé Réceptions, soyez sûr que chaque moment sera imprégné de grâce et d'élégance, vous permettant ainsi de savourer chaque sourire, chaque étreinte, et chaque rire partagé avec vos proches.

Faites confiance à notre expertise pour transformer votre vision en une réalité éblouissante, où vous pourrez pleinement vous immerger dans la joie de votre célébration. Car chez nous, chaque événement est une œuvre d'amour, façonnée avec soin pour que votre histoire soit racontée de la plus belle des manières.

*Le service traiteur raffiné



L'option clé en main



L'organisation selon Mémé



18 - 12 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Définir la date du mariage
- Établir un budget global
- Établir une première liste d'invités
- Prospecter les lieux de réception
- Contacteur les prestataires souhaités

4 - 3 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Déroulement de la cérémonie
- Choisir chansons & textes
- Point déroulement avec les témoins
- Réserver les chambres d'hôtel invités
- Essais coiffure et maquillage

3 SEMAINES AVANT LE MARIAGE

- Checker tous les prestataires
- Réunion finale avec les témoins
- Si enfants, faire une répétition
- Nombre définitif d'invités

12 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Dresser la liste des invités
- Choisir les Témoins
- Choisir le thème et le style du mariage
- Réserver le lieu de cérémonie
- Réserver le lieu de réception
- Établir un budget détaillé
- Réserver les prestataires
- Contacteur la Mairie & office religieux
- Choisir la Robe de Mariée

3 - 1 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Suivi des invités
- Finaliser les plans de table
- Planifier les EVJF/EVJG avec témoins
- Imprimer les menus
- Imprimer les marque-places
- Imprimer le livret de cérémonie
- Prévoir coussin d'alliances

2 SEMAINES AVANT LE MARIAGE

- Dernières courses
- Derniers préparatifs voyage de nocces
- Récupérer les alliances
- Essayages des tenues & chaussures

8 - 6 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Dépôt le dossier Mairie cérémonie civile
- Planifier la décoration & les supports
- Imprimer les Faire-part & coupons
- Planifier la lune de miel
- Ajuster la liste des invités
- Établir les plans de table de base
- Faire un point avec les prestataires
- Choisir la Tenue du marié
- Établir la liste de cadeaux
- Choisir les alliances
- Déguster le menu du mariage

1 SEMAINE AVANT LE MARIAGE

- Faire une manucure / pédicure
- Préparer un sac de produits essentiels
- Préparer les papiers d'identité

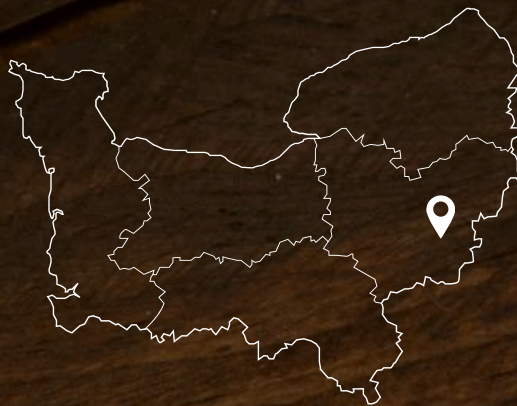


SAVEUR

TATIN

TRAITEUR

P. Sauvant



Normandie & Ile-de-France



contact@saveurtatin.com



02.32.37.10.41