



SAVEUR

TATIN

TRAITEUR

P. Sauvant



E

TATIN

TRAITEUR

L'équipe



Tiphaine



Dorian



Rémi



Manu



Mathieu



Hervé



Léa



Equipe Val

Page 4 Qui sommes-nous ?

Page 5 L'accueil et les pauses

Page 6 Nos pièces cocktail

Page 7 Nos pièces lunch

Page 8 Nos animations culinaires

Page 9 Nos ateliers Street food

Page 10 Les grillades

Page 11 Les buffets

Page 12 Nos repas servis à table

Page 13 Le matériel

Page 14 Nos plateaux repas

Page 15 Les saveurs à emporter

Page 16 Les boissons

Page 17 Le personnel

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

Page 19 L'organisation selon Mémé

Sommaire





Qui sommes nous ?



E

TATIN

TRAITEUR

Depuis 1968, notre expérience en tant que traiteur, héritée de l'excellence culinaire de Sauvant Traiteur, nous permet de vous proposer des plats faits maison élaborés à partir d'ingrédients frais, avec passion et soin.

Confiez à notre équipe de professionnels l'organisation de vos événements et préparez-vous à vivre une expérience culinaire mémorable.

Pour que votre événement soit exceptionnel, nous mettons tout en œuvre pour le rendre unique et réussi. Nos chefs talentueux et notre personnel dévoué veillent à ce que chaque bouchée soit une véritable célébration pour vos invités.

Nous offrons également un service personnalisé, en tenant compte de vos goûts et de vos besoins spécifiques pour concevoir un menu sur mesure qui saura ravir tous vos convives. Des options végétariennes et sans gluten sont disponibles pour répondre à toutes les préférences alimentaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos idées et de vos projets ; nous serons enchantés de vous accompagner dans la réalisation de votre événement.

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

Tiphaine BURLLOT
Co-fondatrice et PDG

Dorian VAL
Co-fondateur et DG

ACCUEIL CAFÉ *Savour*

Café | Thé Richard | Eaux plates | Eaux gazeuses
Jus d'orange | Jus de pommes Normand
2 mini viennoiseries et 1 brochette de fruits/personne
5,50€ HT/personne

Café | Thé Richard | Eaux plates | Eaux gazeuses
Jus d'orange | Jus de pommes Normand | Nectar de fruits de la passion | Nectar de pêches de vignes
Yaourt de Normandie, confiture et coulis de fruits de saison
Brochette de fruits | Mini viennoiseries
Cake sucré au choix
Chocolat, Pomme/spéculos, Fruits confits, Pistache, Framboise
chocolat blanc, citron
7,50€ HT/personne

ACCUEIL CAFÉ *Tatin*

PAUSE *Savour*

Café | Thé Richard | Eaux plates | Eaux gazeuses
Jus d'orange | Jus de pommes Normand
1 macaron ou 1 rocher coco et 1 brochette de fruits/personne
4,50€ HT/personne

Café | Thé Richard | Eaux plates | Eaux gazeuses
Jus d'orange | Jus de pommes Normand | Nectar de fruits de la passion | Nectar de pêches de vignes
1 Brochette de fruits, 1 Chou craquelin crème de passion et meringue croquante et 1 Sucette crème brûlée
chocolat et fève de tonka
6,50€ HT/personne

PAUSE *Tatin*


E
TATIN
TRAITEUR

L'accueil et les pauses



Nos pièces cocktails

DE 6 À 24 PIÈCES

Un cocktail déjeunatoire ou dînatoire est une solution idéale pour ceux qui cherchent des repas rapides à déguster debout. Ce format dynamique favorise les échanges et rapproche les convives, créant ainsi des affinités et des connexions authentiques. Les invités peuvent se déplacer librement, discuter et savourer une variété de mets tout en profitant d'une ambiance conviviale. Ce type de repas stimule les interactions et permet à chacun de se sentir à l'aise, renforçant les liens sociaux dans une atmosphère décontractée.

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
- Brezel de bœuf en aioli
- Brochette fraîcheur

ÉLÉGANCE *chaudes*

- Croustillant escargot beurre maître d'hôtel
- Mini quiche lorraine
- Baguette garnie tomates mozza ou tartiflette
- Tartine chèvre chaud miel et romarin
- Accra de morue
- Dips de volaille et sauce curry

ÉLÉGANCE *sucrées*

- Tartelette aux fruits de saison
- Sucette de guimauve enrobée de chocolat
- Rocher coco chocolat
- Cannelé de bordeaux
- Mini tatin de pommes et crème fraîche de Normandie

1,00€ HT la pièce élégance

EXCELLENCE *froides*

- Opéra foie gras mangue ou framboise
- Brochette de cabillaud gravlax à la betterave
- 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

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

EXCELLENCE *sucrées*

- Mini tarte citron meringuée
- Brochette de fruits de saison
- Sablé chocolat crème de pistache et framboise
- Chou craquelin crème de passion et meringue croquante
- Sucette crème brûlée chocolat et fève de tonka

1,50€ HT la pièce excellence

ICONIC *froides*

- Tartare de Saint Pierre, litchi et citron vert
- Cuillère de foie gras, billes de Monbazillac et brisure 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

ICONIC *chaudes*

- Huitres de Veules les Roses gratinée au champagne
- Noix de Saint Jacques snackée et chorizo
- Tataki de côte de bœuf sauce au poivre de Sichuan
- Pomme de terre vitelotte, crème fraîche de Normandie et caviar
- Verrine de houmous, homard et kumquat

ICONIC *sucrées*

- Mini croustillant chocolat blanc avocat fraise
- Banoffee pie revisitée
- Mini sablé pomme d'amour
- Tartelette caramel fleur de sel crème chocolat Dulcey
- Fraîcheur thé matcha

2,50€ HT la pièce iconic



Jetez un oeil aux boissons page 16



Une pièce cocktail fait en moyenne entre 15 et 20 grammes. Les pièces sont susceptibles d'être modifiées en fonction des arrivages et des saisons. Autres pièces disponibles sur demande de devis.

LES PIÈCES *lunch*

SALÉES FROIDES

- Mini croissant tomates burrata pesto
- Œuf toqué façon mimosa
- "Lobster" roll avocat crevette
- Bruschetta crème à l'ail et légumes confits
- Club sandwich sardine moutarde
- Bao au charbon végétal poulet caramélisé cacahuète et crudités
- Bao crevette panko coriandre et sauce blanche
- Mini croissant saumon fromage ail et fines herbes et roquette

SALÉES CHAUDES

- Burger bœuf cheddar original
- Croque Monsieur jambon ou saumon

SUCRÉES

- Cheesecake caramel & chocolat
- Cheesecake clémentine & basilic

2,00€ HT la pièce lunch

LES PLANCHES *a partager*

- Planche crétoise et pain pita
- Planche de crudité sauce truffée à l'échalotte
- Planche de charcuteries et pain tranché
- Planche de fromages et pain tranché
- Planche mixte charcuterie fromage et pain tranché
- Planche de fruits de saison découpés

prix sur demande

LES MINI SALADES *bodega*

- Salade César
- Salade de riz Nicoise
- Salade Landaise
- Salade chèvre chaud
- Salade Piémontaise
- Salade Océane
- Salade Normande

3,00€ HT la mini salade

LES MINI PLATS *froids*

- Truite de Normandie, mini ratatouille crème citronnée
- Roti de bœuf sauce tartare et crème de carottes
- Saumon juste cuit mayonnaise aux herbes poêlé de petits légumes de saison
- Emincé de choux rouge pommes granny et haloumi grillé
- Effiloché de pulled pork salade de pommes de terre

LES MINI PLATS *chauds*

- Emincé de volaille crème de morille et pomme de terre grenailles
- Risotto gambas & champignons
- Bœuf bourguignon
- Poulet basquaise poivrons et riz basmati
- Truite de Normandie, fondue de poireaux et tomates confites
- Tartiflette de Normandie
- Choucroute à l'Alsacienne
- Blanquette de veau à l'ancienne

4,50€ HT le mini plat



E

TATIN

TRAITEUR

Not pieces lunch



LES ANIMATIONS *culinaires salées*

Nos 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

FUMAISSON 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

LA VEULAISE - 8,00€ TTC/personne

équivalent à 2 pièces/convive

Huitres de Veules les Roses ouvertes devant vos convives. Vinaigre de pommes, vinaigre échalotes, citron. Pain de seigle et beurre salé maison.

LES ANIMATIONS *culinaires sucrées*

FONTAINE A CHOCOLAT - 670,00 € /pour 100 convives

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

CRÊPES SUCRÉES - 3,00€ HT/personne

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

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'échalote 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

LA FONDUE DE JAMBON - 440,00€ HT/pour 100 personnes

équivalent à 3 pièces/convive

Jambon de porc Normand cuit en basse température dans un bouillon, découpé sur sa griffe accompagné d'une sauce fromagère généreuse et de pommes de terre grenailles

LA TARTE AU METRE - 440,00€ HT/pour 100 personnes

équivalent à 3 pièces/convive

Réalisation d'une tarte fine au mètre, crèmes onctueuses, fruits de saison et cassonade brûlée devant vos convives

SALADE FLAMBÉE - 8,00€ TTC/personne

équivalent à 2 pièces/convive

Salade de fruits frais de saison flambés au rhum et découpés devant vos convives, servis avec une glace à la vanille de Madagascar

AUTRES ANIMATIONS SUR DEMANDE

CONVIVIALITÉ

Nos ateliers culinaires street food offrent bien plus qu'un simple repas : ils créent une atmosphère de convivialité et de partage. En remplaçant le traditionnel plat principal, ils invitent les convives à découvrir une variété de saveurs et à vivre une expérience culinaire interactive.

ATELIER *Cyros*

Une explosion de saveurs dans un pain pita, agrémenté d'une sauce tzatziki maison, de poulet mariné revenu à la plancha, d'oignons rouges et de tomates confites à déguster sur le pouce.

Une portion correspond à un plat principal



L'option végétarienne, des légumes du soleil grillés revenues à l'huile d'olive

ATELIER *Tacos*

Une galette de blé complet grillée à la plancha, bœuf haché Français, maïs, tomates, haricots rouges, poivrons verts, cumin, oignons blancs et tabasco.

Une portion correspond à un plat principal



L'option végétarienne, guacamole aux épices.

ATELIER *Sandwich*

Jambon cuit par nos soins découpé sur sa griffe et tranché finement devant vos convives.

Servi en pain feuilleté, avec une crème de comté et des cornichons.

Une portion correspond à un plat principal



L'option végétarienne, le sandwich Normand, sucrine, pommes, camembert, roquette.

ATELIER *Hotdog*

Une version traditionnelle, un pain brioché, une saucisse de porc, ketchup moutarde accompagnés d'oignons frits.

Une portion correspond à un plat principal



L'option végétarienne, un pain brioché, une carotte marinée et fondante, mayonnaise, ciboulette, oeufs durs.

prix sur demande

ATELIER *Burger*

Burger à la joue de bœuf confite au vin rouge, fumée et effilochée, pain brioché, fromage et raclette, oignons caramélisés, sauce moutarde.

Des cornets recyclables de patates douces roties viendront accompagner le tout.

Une portion correspond à un plat principal



L'option végétarienne, une galette de pommes de terre façon rosti

Nos ateliers Street food



Vers grillades

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



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



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

35,90€ HT
*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



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



Trio de desserts à sélectionner dans la liste du menu tatin

- OU Duo de desserts + Pièce montée de chou +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

47,20€ HT
*par personne**

*Prix par personne.

Un choix pour l'ensemble des convives. Art de la table et Forfait Soft inclus.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.



Jetez un oeil aux boissons page 16

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

18,00€ HT
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

29,10€ HT
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 torréfiés
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

25,45€ HT
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.



Nos repas servis à table

ENTRÉES *élégance*

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

Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice
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
Carpaccio de Noix de Saint Jacques au citron et fleur de sel à la vanille

ENTRÉES *excellence*

PLATS *élégance*

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

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

PLATS *excellence*

FROMMAGE *élégance*

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

Plateau de fromages affinés | Comté 15 mois, Fourme d'Ambert, Carré Fécampoïis, Chèvre cendré,
Tête de Moine, fruits secs et salade de jeunes pousses en centre de table à partager
Trio de fromages affinés et sa salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave

FROMMAGE *excellence*

DESSERT *élégance*

Finger pistache mandarine
Charlotte aux poires ou fruits rouges
Aumônière pommes caramel beurre salé
Tarte tatin pommes fruits de saison et crème fraîche de Normandie

Douceur Vanille Pécan
Dôme pommes caramel | Dôme mangue passion coco | Dôme framboise pistache
Eclair revisité chantilly fruits de saison
Carré rocher chocolat noisette
Poire pochée, mousse à la noix et crumble déstructuré

DESSERT *excellence*

prix sur demande



TATIN
TRAITEUR



Jetez un oeil aux boissons page 17

MOBILIER

Cocktail

Sur une base de 50 personnes

POSTE BOISSON | 1 Buffet tendu noir de 2m

POSTE ALIMENTAIRE | 1 Buffet tendu noir de 1,20m

POSTE ANIMATION CULINAIRE | 1 Buffet tendu noir de 2m

DÉCORATION | Composition florale de saison en vases, réhausses en bois brut, serveurur 3 étages, cadres.

ART DE LA TABLE

Cocktail

Sur une base de 50 personnes

POSTE BOISSON | Flûtes, tumbler, verres à vin, verres à cocktail

POSTE ALIMENTAIRE | Assiettes de couleurs, planches en bois brut, ardoises

POSTE ANIMATION CULINAIRE | Selon animation

OFFICE

Cocktail

Sur une base de 50 personnes

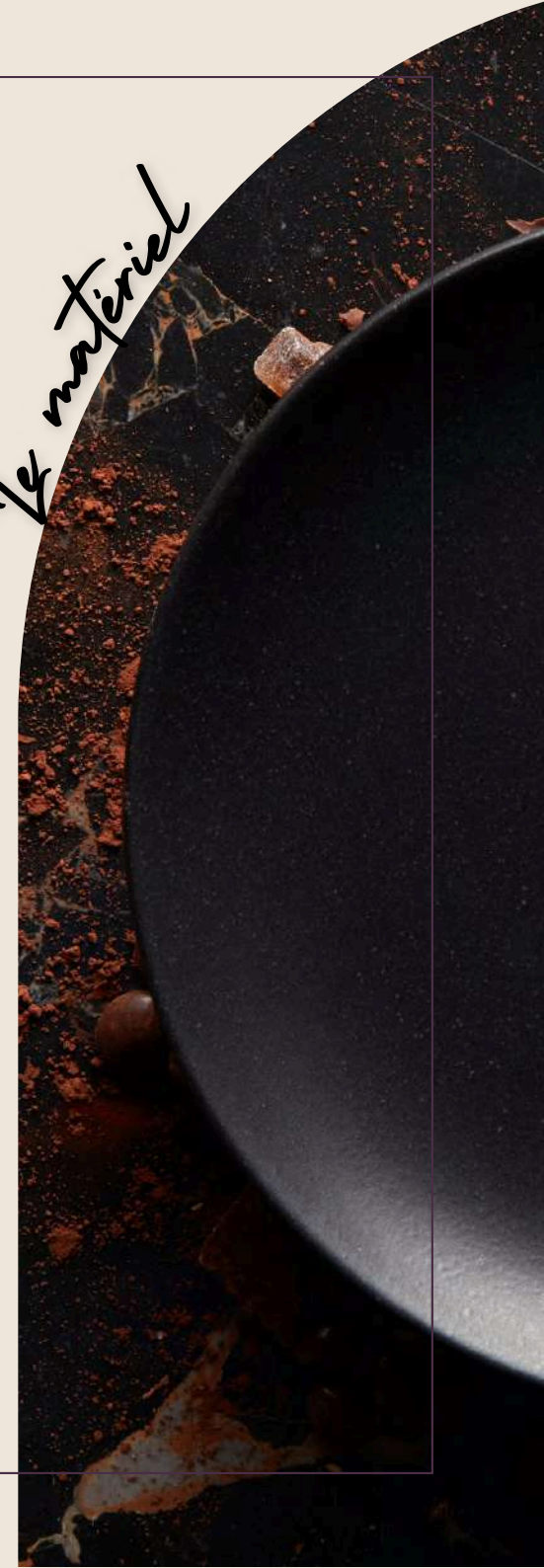
POSTE BOISSON | Plateaux inox, serviettes cocktail

POSTE ALIMENTAIRE | Serviettes cocktail

POSTE ANIMATION CULINAIRE | Selon animation

OFFICE | Etuve, table d'office, caisson isotherme ou échelles

Le matériel





*Nos
plateaux
repas*

ENTRÉES *froides*

Velouté glacé de carottes, œuf parfait et petits croutons
OU
Salade de boulgour, quinoa aux légumes grillés
OU
Dès de patates douces rôties, crème de feta et pistaches torréfiées
OU
Salade de tomates d'Antan et burrata crémeuse selon saison

Roti de bœuf sauce tartare et crème de carottes
OU
Saumon juste cuit mayonnaise aux herbes, poêlé de petits légumes de saison
OU
Emince de chou rouge pommes granny et haloumi grillé

PLATS *à réchauffer*

Boeuf bourguignon
OU
Emincé de volailles, pommes de terre grenaille et crème de morilles
OU
Saumon laqué au miel et soja, mousseline de petits pois et légumes rôtis
OU
Dos de cabillaud, sauce chorizo, riz pilaf et petits légumes

Tiramisu aux poires
OU
Dôme coco mangue passion
OU
Salade de fruits frais de saison

PLATS *froids*

DESSERT *froids*

FROMAGE *en supplément*

Comté 15 mois et sa confiture de saison +2,30€ HT
OU
Camembert et sa salade verte aux noix +2,00€ HT

Petit pain supplémentaire +1,00€ HT
Bouteille d'eau gazeuse Badoit 0.5L +1,50€ HT
Bouteille d'eau plate Cristalline 0.5L +1,00€ HT
Alcools et Sodas sur demande

LES OPTIONS *en supplément*

Notre carte de plateaux repas est alimentée au fil des saisons et des arrivages, demandez votre devis !


TATIN
TRAITEUR



Livraison 27, 76, 78 du lundi au vendredi
Offerte sur Evreux et communes voisines



Minimum de commande de 5 plateaux
48h à l'avance pour les plateaux repas
24h à l'avance pour la lunch box



Jetez un oeil aux boissons page 16

LUNCH BOX

Économique

ENTRÉE | Salade
WRAP | Volaille, Saumon ou Végétarien OU PLAT DU CHEF
DESSERT | Fromage blanc, salade de fruits ou donuts
Bouteille d'eau 50cl | Gobelet | Kit couverts | Serviette
Emballage en sac kraft recyclable | 15,00€ HT

ENTRÉE | Salade OU terrine OU velouté
PLAT FROID OU CHAUD (à réchauffer) | Viande, Poisson ou Végétarien + accompagnement
DESSERT | Pâtisserie ou salade de fruits
Bouteille d'eau 50cl | Gobelet | Kit couverts | Serviette | Pain
Emballage en woodbox | 20,00€ HT

PLATEAU

Repas

LES PLATS

uniques

Paëlla (chorizo, gambas, moules) | 14,50€ HT
Tartiflette originale ou Normande | 8,00€ HT
Choucroute garnie à l'Alsacienne | 10,00€ HT
Couscous 3 viandes (merguez, agneau et poulet) | 15,00€ HT
Bœuf bourguignon (carottes et PDT) | 8,50€ HT
Pâtes bolognaise OU carbonara OU saumon | 7,50€ HT

Planche crétoise et pain pita
Planche de crudité sauce truffée à l'échalotte
Planche de charcuteries et pain tranché
Planche de fromages et pain tranché
Planche mixte charcuterie/fromages et pain tranché
Planche de fruits

PLANCHES

à partager

LA BOX

à partager

PETIT DEJEUNER - 5 PAX | 5 mini croissants, 5 mini pains au chocolat, 5 mini pains aux raisins, un thermos de café, un thermos d'eau chaude, 1 bouteille d'1l de jus d'orange, 1 bouteille d'eau plate 1L5 Vittel | 47,00€ HT
GOUTER - 5 PAX | 5 mini moelleux chocolat, 5 mini brochette de fruits, 5 mini tarte au citron meringué, 5 choux caramel | 30,00€ HT
APERITIF - 5 PAX | 5 Opéra foie gras, 5 Mini moelleux citron truite aneth, 5 Wrap volaille fromage ail et fines herbes, 5 Macarons saumon fumé et ciboulette, 5 Mille feuille chèvre miel et estragon - 5 bretzel de bœuf en aioli | 36,00€ HT

*Prix par personne.
Service et Frais de logistique non inclus.

Les saveurs à emporter



*Vers
boissons softs et alcoolisées*

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

3,00€ HT
par personne

FORFAIT ALCOOLS *élégance*

Soupe Champenoise +4,55€ HT/personne

Forfait Vins Cocktail +3,00€ HT

(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

FORFAIT ALCOOLS *excellence*

Spritz +6,60€ HT/verre/personne

Mojito +6,60€ HT/verre/personne

Forfait Vins Cocktail +6,50€ HT

(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 - 54,50€ HT

JNPR N°2 - 58,20€ HT

JNPR N°3 - 58,20€ HT

LES ALCOOLS *à la bouteille*

Vin blanc moelleux Château Arricau-bordes 2017 - 18,00€ HT

Champagne de Saint Marceaux - 36,00€ HT

Vin rouge Le Mediran Plénitude 2018 - 18,00€ HT

Vin rouge Le Faite Saint Mont 2019 - 18,00€ HT

Vin blanc Le Faite Saint Mont 2020 - 18,00€ HT

Bière artisanale les 2 amants - 2,66€ HT

Bière pression Leffe en fût de 6L - 45,00€ HT machine incluse



E

TATIN

TRAITEUR

LES ÉQUIPES

Nous nous engageons à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer le succès de votre événement. Chaque prestation est unique, les éléments suivants sont ici à titre informatif mais seul un devis personnalisé pourra vous assurer le personnel nécessaire au bon déroulement de votre événement.

ÉQUIPE *service*

Sur la base d'un cocktail dinatoire

Un responsable d'équipe | de 0 à 200 convives
Un maitre d'hôtel | de 30 à 80 convives
Un officier | à partir de 200 convives

ÉQUIPE *service*

Sur la base d'un diner

Un responsable d'équipe | de 0 à 200 convives
Un maitre d'hôtel | de 25 à 50 convives
Un officier | à partir de 200 convives

ÉQUIPE *cuisine*

Sur la base d'un cocktail dinatoire

Un chef de brigade | de 0 à 200 convives si animation culinaire
Un cuisinier | de 100 à 200 convives

ÉQUIPE *cuisine*

Sur la base d'un diner

Un chef de brigade | de 0 à 200 convives
Un cuisinier | de 50 à 100 convives

HEURES SUPPLÉMENTAIRES AU DELA DU DEVIS

Responsable d'équipe : 75,00 € HT
Maitre d'hôtel : 50,00€ HT
Officier : 50,00€ HT
Chef de Brigade : 70,00€ HT
Cuisinier : 50,00€ HT

Nos maitres d'hôtel portent une chemise noire, un pantalon noir et un tablier noir Saveur Tatin Traiteur.
Nos cuisiniers portent un pantalon noir, une veste de cuisine noire et une toque noire.

Le personnel



*Réception
chez mémé*



chez mémé

RÉCEPTIONS

Chez Mémé Réceptions, nous faisons de vos événements d'entreprise un moment inoubliable.

Imaginez une réception où chaque détail est soigneusement élaboré pour vous, sans stress, juste le plaisir de profiter de votre occasion. Du choix du lieu à la décoration, en passant par un service traiteur raffiné et l'organisation complète de votre événement, nous nous occupons de tout. Notre équipe s'engage à créer l'ambiance parfaite, pour que votre journée soit unique et mémorable. Barnums élégants, tables magnifiquement dressées, une atmosphère qui inspire la convivialité.

Chez Mémé Réceptions, votre satisfaction est notre plus grande réussite.

Nos chefs talentueux mettent leur passion au service de chaque plat pour concevoir un menu qui ravira les papilles de vos invités, tandis que nos décorateurs s'attachent à créer un cadre enchanteur qui marquera les esprits.

Nous comprenons l'importance de chaque détail, qu'il s'agisse de la musique qui accompagne vos discours ou des décorations qui embellissent votre espace. Chez Mémé Réceptions, soyez assuré que chaque moment sera empreint de grâce et d'élégance, vous permettant ainsi de savourer chaque sourire, chaque échange, et chaque instant partagé avec vos collaborateurs.

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 professionnelle. 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'organisation selon Mémé



DEFINIR LES OBJECTIFS DE VOTRE EVENEMENT

Pourquoi organiser cet événement ?
Mesurer les résultats attendus

ÉTABLIR UN BUDGET

Fixer un budget précis pour couvrir tous les frais
Répartir le budget entre les différentes catégories

CHOISIR LA DATE ET LE LIEU

Sélectionner une date qui convient à la majorité des participants
Choisir un lieu approprié

ÉLABORER LE PROGRAMME DE L'ÉVÉNEMENT

Déterminer les activités
Planifier le déroulement horaire de l'événement
Prévoir des moments de pause

INVITER LES PARTICIPANTS

Créer des invitations
Gérer les inscriptions

SELECTIONNER LES FOURNISSEURS ET PRESTATAIRES

Choisir des prestataires de qualité
Vérifier les disponibilités et les contrats

METTRE EN PLACE LA LOGISTIQUE

Organiser les transports
Gérer les équipements techniques

PROMOUVOIR L'ÉVÉNEMENT

Créer un plan de communication
Impliquer les collaborateurs et/ou partenaires

PREPARER LE JOUR J

Vérifier que tous les éléments sont en place
Coordonner l'équipe

GERER L'ÉVÉNEMENT EN TEMPS REEL

Suivre le bon déroulement
Assurer l'accueil et l'accompagnement
Vérifier la gestion des imprévus

FAIRE UN BILAN POST ÉVÉNEMENT

Collecter les retours des participants
Analyser les résultats
Envoyer des remerciements aux participants et aux prestataires

REFLECHIR AUX AMELIORATIONS DES PROCHAINS EVENEMENTS

Tirer des enseignements de l'événement pour améliorer la gestion des événements futurs, en tenant compte des retours et de l'expérience vécue.

CONTACTEZ NOUS POUR LA GESTION COMPLETE OU PARTIELLE DE VOTRE EVENEMENT



SAVEUR
TATIN

TRAITEUR

P. Sauvant



Normandie & Ile-de-France



contact@saveurtatin.com



02.32.37.10.41



www.saveurtatin.com