

Brochure 2026



Les Apéritifs conviviaux

Craquez Pour un Apéritif Cocktail

Choisissez le nombre de pièces par personne, puis sélectionnez vos cocktails, qu'ils soient salés ou sucrés.

Pièces Par Personne

4 Pièces par personnes	7.00 €
7 Pièces par personnes	11.50 €
10 Pièces par personnes	16.00 €
14 Pièces par personnes	21.00 €

Les Cocktails Salés

Navettes

Chèvre et herbes

Foie gras / Saumon fumé

Jambon speck, et cranberries

Verrines

Emulsion foie gras, gel cerise griotte et sablé aux graines torréfiées

Panna cotta reblochon, chapelure de lard rôti

Crèmeux céleri, effilochée de porc au gingembre et sésame

Lieu noir « juste cuit », coco et citron vert

Carotte mousseline, chorizo et graines de courge

Tartare de courgette, tomate confite, éclats de chèvre

Réductions Chaudes

Mini burger, oignon confit et camembert « fait »

Mini pizza

Mini quiche lorraine, poireau-saumon...

À Picorer

Mini cake chèvre tomate confite

Mini pâte croûte

Sablé citron, lieu noir fumé et gel agrume

Mini tartelette thon à l'Espelette

Petits farcis

Pomme de terre grenaille farcie camembert et lard grillé

Puit de courgette, chèvre et piment d'Espelette

Nos Pains Variés

Wrap coppa, tomate, roquette

Mini pain Suédois au saumon

Blinis, émulsion brie

Wrap au saumon fumé et aneth

Mini bagel au poulet, caramel de soja et beurre de cacahuète

Burger froid

- Poulet façon Caesar
- Crevettes, avocat épicé, oignon rouge, salade

Les Cocktails Sucrés

Cannelé

Macaron

Mini éclair

Mini tartelette chocolat caramel

Mini tartelette citron meringuée

Panacotta vanille, coulis fruits rouge

Mini brownie

Mousse fruits rouges et pistou à la menthe



Les Apéritifs conviviaux

Bocal à l'ancienne (min. 10 pers)

Garnitures :

Tapenade olive verte et chorizo

Guacamole

Rillettes de sardines au vin blanc et échalotes

Effilochée de volaille fraîcheur.

Panier de légumes (min. 20 pers)

accompagné de sauces



Réservez vos ateliers !

Nos équipes, accompagnées de notre chef, préparent sous vos yeux et ceux de vos invités des formules spéciales telles que la Plancha et le jambon à la coupe. Cela ajoutera une ambiance conviviale, printanière ou estivale à votre événement !

D'autres variations sont également possibles sur demande et devis !



1,70 € Les Ateliers Plancha

Minimum de commande : 40 pièces / sortes

Thon soja caramel et cébette 2.60 €

Crevettes gingembre, cerfeuil menthe 2.60 €

Saint Jacques marinée, citron vanille 3.40 €

Volaille gingembre, coriandre 2.60 €

Echine de porc marinée façon Thaï 2.60 €

Le Jambon

Jambon cru sur griffe à la coupe 165 €

Le Saumon Le filet 100 €

Saumon fumé à la découpe (25-30 personnes)

Le Lieu Le filet 55 €

Lieu en gravelax à la découpe

Nos ateliers poissons sont accompagnés de blinis et crème acidulée



Notre carte en un clin d'œil

Les Entrées Froides

Bruschetta de tomates confites et pignons de pin, bar snacké au piment d'Espelette, salade mêlée de légumes et huile vierge	11.00 €
Le terre et Mer un peu différent	11.00 €
Foie gras de canard mi cuit maison, mangue poêlée et flambée, gel passion	12.50 €
Cheesecake de saumon fumé sur sablé Parmesan, pistou d'herbes fraîches acidulé, gel citron intense	10.80 €

Les Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques : Noix de Saint Jacques, sauce crémeuse échalote, vin blanc, champignons	9.00 €
Ballotine de saumon, petits légumes et dulce, langoustine rôtie et bisque crémée	10.00 €

Le Canard

Cuisse de canette et jus réduit au Porto	9.50 €
Demi magret de canard, miel et vinaigre balsamique	9.50 €
Filet de canette, jus à la cardamome	10.00 €

Le Veau

Pavé de Veau cuit « rosé », jus de veau au Pinot noir réduit	12.50 €
--	---------

Le Porc

Filet mignon de porc, jus moutarde à l'ancienne	8.00 €
---	--------

La Volaille

Suprême de poulet farci au jambon speck et tomate confite, jus de poulet	9.50 €
Suprême de pintade farci aux légumes étuvés et gingembre, jus de volaille à la citronnelle	10.00 €

Le Poisson

Dos de lieu noir et marinère de moules crémée	9.50 €
Dos de cabillaud, velouté aillé et épices safranées	12.00 €
Pavé de saumon saisi, huile vierge de légumes	10.00 €

Menu des enfants

Assiette de crudités et charcuterie	9.50 €
Filet de poulet sauce crème	
Pommes de terre grenailles sautées	
Dessert	



Notre carte en un clin d'œil

Les Accompagnements

Ecrasée de patate douce au gingembre et tandoori	2.00 €
Courgette boule ou tomate et légumes taillés	2.80 €
Gratin dauphinois	2.00 €
Méli-mélo de légumes et herbes fraîches	2.50 €
Poêlée de champignons persillés et galette de pomme de terre	2.50 €
Pommes de terre grenailles parfumées en brochette	2.50 €
Embeurrée de pomme de terre et éclats de noisettes	2.50 €

Les Pauses Fraîcheur en Granité

Bière blanche épicée	1.90 €
Rosé fraise	1.90 €
Comme un mojito	1.90 €
La Trouspinette	1.90 €

Nos fromages et leur salade Assortie

Assiette de 3 fromages	3.50 €
Le chèvre chaud et miel sur pain toasté	4.00 €
Le Saint Marcellin travaillé comme un mendiant	4.00 €

Nos Desserts

Nos Recettes secrètes !

<u>Le Karahuète</u> : Biscuit dacquois cacahuète caramélisée, crème diplomate tonka et pralin, coulis caramel beurre salé	4.50 €
<u>Une petite griotte</u> : Biscuit génoise imbibé, mousse chocolat, gel griotte, cerise griotte confite, coulis griotte, croquant chocolat	4.50 €
<u>Armorik</u> : Mousse caramel beurre salé, pommes caramélisées et sablé Breton	4.50 €
<u>Tout chocolat</u> : Biscuit chocolat, mousse chocolat, craquelin chocolat	4.50 €

Les Intemporels :

Fraisier	4.50 €
Framboisier	4.50 €

Nos Tartes :

Chocolat caramel	2.80 €
Citron meringuée	2.80 €
Fruits de saison	2.80 €

Mise en scène !

Supplément pour présentation bulle : 0.50 €	
Supplément mise en scène (dalle lumineuse, feux de bengale, neige carbonique...)	80.00 €



Le Coin des Bons Moments

Les Plats à partager

Choucroute de la mer	12.00 €
Couscous	10.00 €
Noix de joues de porc, pommes de terre grenailles *	10.50 €
Paëlla : 1 morceau de poulet et garniture *	9.50 €
Rougail saucisse et son riz gingembre *	9.50 €
Blanquette de volaille, riz *	9.50 €
Tajine de poulet et sa semoule *	9.50 €
Tartiflette *	9.50 €
Jambalaya : poulet, chorizo, épices cajun, tomates, poivrons, céleri et grosses crevettes*	9.50 €
Poulet au cidre et pommes (de terre et fruits)	9.50 €
Poulet au beurre de cacahuète et coco, boulgour *	9.50 €
Colombo de porc et riz *	9.50 €
Mijotée de porc aux pruneaux et boulgour *	9.50 €
Poulet basquaise et sa semoule *	9.50 €



Retrouvez-nous sur la place Maurice Tudeau, tous les Dimanche à partir de 10h00

*Ces plats peuvent être préparés en Grande(s) Poêle(s), **cuisinés sur place** (en extérieur, à domicile...) par nos équipes ! **A partir de 40 Personnes.** Forfait pour cuisine sur place – Nous consulter.

Les Retours et Lendemain

Pour des Repas Festifs !

Plat de charcuterie	3.50 €
Salades composées ou crudités (salades au choix...)	3.10 €
Salades composées ou crudités (salades au choix...) et terrine de poisson	4.50 €
Plat de viandes (filet de poulet et rôti de porc)	2.90 €
Plat de viandes (filet de poulet ou rôti de porc et rôti de bœuf)	3.10 €
Plateau de 3 fromages (Brie, Emmental, Chèvre)	3.10 €
Salade de fruits frais maison	3.20 €
Corbeille de fruits	2.90 €

Des Plateaux pour toutes les occasions

Pour vos repas au quotidien, chez vous, sur votre lieu de travail, dans les parcs et jardins, en entreprises, en séminaires, Cocktails et Saveurs vous propose ses plateaux aux saveurs variées et aux mets équilibrés !

les Plateaux Repas

Plateau Traditionnel

13.50 €

Par personne TTC

- 1 Crudité
- 1 Salade composée
- 1 Garniture légumes+filet de poulet ou rôti de porc
- 1 Portion de fromage avec micro beurre
- 1 Éclair
- ¼ de baguette de pain

Plateau Éléance

20.00 €

Par personne TTC

- 1 Salade composée
- 1 Saumon fumé, toast et crème citronnée
- 1 Légumes taillés + 1 Lieu en huile vierge ou 1 viande au choix
- 1 Portion de fromage avec micro beurre
- 1 Entremet pâtisserie (type framboisine, caramel nougatine...)
- ¼ de baguette de tradition

Un plat chaud (type Tajine, Rougail, sauté de volaille...) peut vous être proposé en remplacement du plat froid sur le plateau de votre choix avec un supplément de 3 €

- Eau plate ou Eau gazeuse : 0.50 €

L'Écolo Plateau!

Votre Artisan traiteur s'inscrit dans une démarche favorisant le développement durable et la protection de la planète !

Tous nos plateaux sont compostables en pulpe de canne à sucre, couverts en bois, aucun emballage à l'intérieur.

Plateau Gourmand

16.50 €

Par personne TTC

- 1 Salade composée
- 1 Pâté croûte ou terrine de poisson
- 1 Garniture légumes + rôti de bœuf
- 1 Portion de fromage avec micro beurre
- 1 Tartelette ou Éclair
- ¼ de baguette de pain

Végi'plateau

13.50 €

Par personne TTC

- 1 Crudité
- 1 Salade composée
- 1 Mélange céréales légumineux comme un taboulé
- 1 Portion de fromage avec micro beurre
- 1 Éclair
- ¼ de baguette de pain



Les Petits Déjeuners !

Séminaires, Réunions

6.00 €

Café, Thé, Jus de fruits, Eau, Viennoiserie
Brioche, Petits sablés, Cookies ...



Livraisons, enlèvement et services

En direct du labo...

Si vous faites partie des clients qui préfèrent s'occuper de l'organisation totale de leur évènements, l'ensemble des commandes est mis à disposition dans notre boutique laboratoire aux jours et heures convenus ensemble.



Le Service Location

Gain de temps sérénité

Avec Cocktails & Saveurs

Nous vous proposons de même et toujours

En option une large gamme de matériel

Disponible à la location, soit en direct,

Soit par l'intermédiaire de nos partenaires

Spécialisés...

Nos Horaires

Lundi : Fermé

Mardi : 9h00-12h00 / 14h00-19h00

Mercredi : 9h00-12h00 / 14h00-19h00

Jeudi : 9h00-12h00 / 14h00-19h00

Vendredi : 9h00-12h00 / 14h00-19h00

Samedi : 9h00-12h00 / 14h00-18h00

Dimanche : Fermé, exceptés enlèvements

Fériés : Fermé, exceptés enlèvements

Ou en complément...

Toutefois, il vous est possible de faire appel à nos services en matière d'accompagnement pour TOUT ou PARTIE des prestations vous concernant...

Cocktails & Saveurs Vous Accompagne ! Nos forfaits...

- Livraison sur place Forfait cuisine*
- Forfait service en formule cocktail*
- Forfait service à table (en salle)*
- Forfait mise en place sans service à table*

Consultez notre équipe pour obtenir un devis

Passez nous voir... !

*Cocktails & saveurs Artisans Traiteur
bureaux, laboratoire, cuisine et show-room*

4 Place Delphin Maurice Tudeau

Le Bourg sous la Roche

85000 La Roche Sur Yon

Tél : 02 51 37 46 99

Mail : contact@cocktails-et-saveurs.com

Site Web : www.cocktails-et-saveurs.fr

Facebook : cocktails et saveurs

Instagram : [cocktails_et_saveurs](https://www.instagram.com/cocktails_et_saveurs)