

PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

Cuisine et organise au lieu de votre choix

ZONE ARTISANALE 27180 LA BONNEVILLE/TON

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

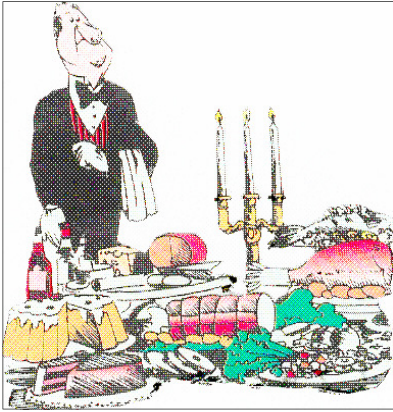
CARTE DES DESSERTS 2012

TOUT NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON

J'ai apporté le plus grand soin à élaborer des recettes légères et originales, avec une présentation

Voir avec l'animateur pour une musique adaptée pour présentation en salle

- 01 Marquise** au chocolat noir et sa crème anglaise
- 02 Le Trois Chocolats** et sa crème anglaise
- 03 Le Bleuets** citron myrtille
- 04 Le Verger** pêche et abricot
- 05 L'Ecureuil** mousse praliné et son pralin croquant
- 06 Dacquoise** framboise meringuée
- 07 Le Chandeleur** crêpe fruits confits, abricot et pruneau
- 08 Rose des sables** biscuit de Reims amarena
- 09 Le Spécious** mousse coco / spécious concassé / cerise
- 10 Baccara fruits rouges**
- 11 Le Mélodie** mousse poire et poires caramélisées et sa crème Moka
- 12 Le Normandie** au pommes caramélisées
- 13 Le Melba** au fraises fraîches
- 14 L'Impérial** mandarine griotte
- 15 Le Mangoreva** mangue framboise
- 16 Caraibes** ananas coco
- 17 Tutti frutti** fruits du moment sur feuilletine chocolat
- 18 Le Choc'orange** chocolat noir orange confite
- 19 PIECE MONTEE EN MACARON (*2 pièces) AVEC SUPPLEMENT DE 1€50**



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

Cuisine et organise au lieu de votre choix

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

CARTE DES APERITIFS 2012

01 Sangria; *Vin rouge, alcools, fruits*

02 Red Lion ; *Gin, Grand Marnier, Jus d'orange, Citron*

03 Kir vin blanc; *Crème de fruit rouge et vin blanc*

04 Kir Pétillant ; *Crème de fruit rouge et Blanc de Blanc*

05 Banana Daiquiri ; *Rhum,cointreau,jus de banane et jus d'ananas*

06 Acapulco; *Malibu, jus de pamplemousse et jus d'ananas*

07 Le Soleil Levant; *Crème de litchis, curaçao bleu, jus d'orange et de pamplemousse*

08 Soupe Champenoise ; *Cointreau ,citron ,sucre de canne ,vin mousseux*

09 Apéritifs classiques; *Whisky, Porto, Anis, Martini, Muscat, etc...*

10 Philos Special ; *Malibu, Rhum, Jus de passion, Mandarine*

11 Love Cocktail ; *Rhum, Malibu, Jus de pamplemousse, Passoa*

12 Platana punch, *Rhum, Malibu, jus d'orange, jus de banane*

13 Orange Blosson *Gin, Jus d'orange, Cointreau, Grenadine*

14 Cocktail Impérial; *Vodka, Mandarine Impériale, fraise des bois, jus d'orange*

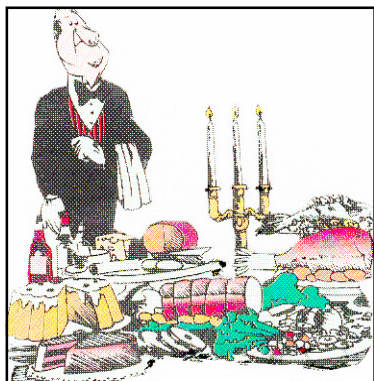
15 Moorea *Cointreau, Passoa, Jus de pamplemousse*

16 Mangoreva *Jus de mangue , rhum ,et cointreau*

17 Le Ceprocc 22 *Orange, Ananas, Cointreau, Grenadine*

Choix des différents sorbets: **1/** Pomme / Calvados **2/** Poire / Alcool de poire **3/**Citron/Vodka

4/ Abricot / Liqueur fraise des bois **5/** Passion / Muscat **6 /**Mangue/ Soho **7/**Mirabelle+alcool



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

Cuisine et organise au lieu de votre choix

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

VIN D HONNEUR ... VH / 2012

EVALUATION POUR 200 PERSONNES

AJUSTABLE AU NOMBRE DE VOS INVITES

FORFAIT, verrerie, nappage, petit matériel, mise en place et service compris

Brioche fine en pur beurre, fabrication maison 12 KG

OU 200 minis croissants 200 minis pains chocolat 200 minis pains raisins

OU 6 KG Brioche +100 + 100 + 100 Mini Viennoiseries

ET Fantaisies chaudes variées 800 Pièces dans 6 variétés

Biscuit cuillère

Possibilité de changer la composition ci-dessus, selon l'horaire de service.

BOISSONS

Cocktail de la Carte 30 litres

Kir Péillant 30 btl

Crème de fruit 3 btl

Jus de fruits pur 18 litres

Maxi coca 12

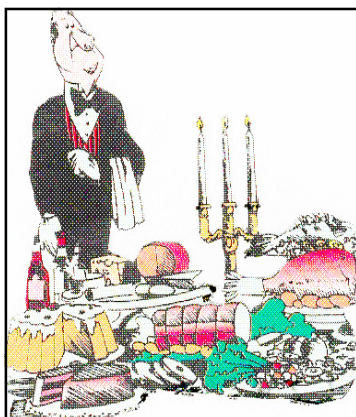
Maxi Perrier 12

Vittel 12

Vin d honneur servi pendant 2 heures avec 1/2 heure de délais avant le repas

TARIF.....net TTC5 €

FORFAIT BOISSONS5 €



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

Cuisine et organise au lieu de votre choix

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

COCKTAIL N°1... 2012

8 Pièces par personne

2 Canapés NOUVELLE TENDANCE dans 8 Variétés

1 Briochette crevette Thai

1 Cuillère chinoise

2 Fantaisies chaudes dans 6 variétés

1 Pain Nordique au saumon fumé

1 Wraps garni

Nappage en tissus ivoire, serviettes en papier, verrerie complète et petit matériel

Personnel de service

Boissons FORMULE 1

Kir pétillant

Cocktail au choix de la carte

Jus d orange / Coca cola / Perrier

Boissons FORMULE 2

CHAMPAGNE

WHISKY

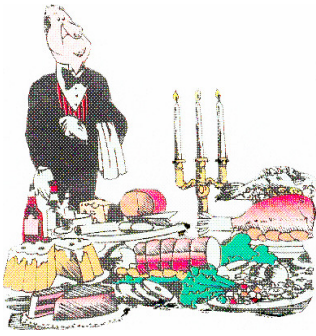
Jus d'orange:Coca cola:Perrier

PRIX NET PAR PERSONNE

SANS BOISSON9 € TTC

BOISSON FORMULE 15 € TTC

BOISSON FORMULE 210 € TTC



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

Cuisine et organise au lieu de votre choix

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

CONDITIONS GENERALES

1/ La réservation sera prise en compte après le versement d'un acompte de 200 A 300 € selon le nombre de convives (info importante je ne prend pas la carte bleue ni tickets divers Donc chèque ou espèces)
Ce nombre de convives réservé devra être impérativement le **minimum facturé**

2/ Deux mois avant la date de la réception un deuxième acompte de 10 % devra nous parvenir avec le nombre **minimum toujours** de convives facturé et un plan ou **photo détaillée** du coin office / cuisine
Ainsi que les choix de menus ; couleurs ; et autre si ce n'est déjà fait

3/ Quinze jours avant la réception un 3 ème acompte de 30 % devra nous être remis au bureau avec le nombre définitif minimum de convives facturé et la fiche d'organisation de la soirée et le plan de table. Vous avez la possibilité de **rajouter** des couverts jusqu'à la veille de la réception mais en aucun cas d'en **supprimer**.

4/ Le règlement du solde de la facture devra être effectué le lundi suivant la réception par vos soins entre 8H30 ET 15H avec le retour du matériel propre dans son emballage ainsi que le linge secoué plié non lavé

5/ En cas d'annulation le ou les acomptes seront perdus en compensation du manque a gagner

6/ Les poubelles ,bouteilles ,et plastiques seront séparés rangés et entreposés sur place mais en aucun cas transportés dans nos véhicules

7/ Nous laisserons les lieux que nous utiliserons aussi propre voir plus qu'a notre arrivée

8/ Nos besoins sont les suivant

- a/ route ou chemin d'accès correct pour nos véhicules
- b/ accès direct a la cuisine et a la salle
- c/ cuisine adaptée au besoin et au nombre de convives
- d/ coordination indispensable entre client DJ et nous
- e/ notre unique but servir un repas de qualité

9/ Notre forfait tient compte que le dessert doit être servi a minuit **au plus tard** et le café dans la foulée vers 1 H **maximum** pour un départ de l'équipe a 2H30 Maximum .

Tout déplacement sera facturé 20€ de l'heure par personne présente.

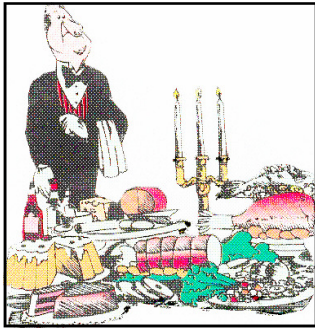
Si vous le souhaitez vous pouvez garder 2 personnes minimum pour finir la soirée . Le signaler au dernier rendez vous (20€ de l'heure par employé)

10/Avant notre départ vous devrez remplir et signer la fiche satisfaction ;aucune autre réclamation ne sera prise en compte par la suite

11/ Pour un meilleur accueil pensez a prendre rendez vous avant de vous déplacer: **jours de fermeture mercredi**

Sachez que nous mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire ainsi que vos invités ,notre réputation en dépend et nous y tenons énormément

.....SIGNATURES DES CLIENTS



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41

www.sauvant.fr

**POUR VOS LENDEMAIN AFIN DE VOUS FACILITER LES CHOSES
NOUS VOUS PROPOSONS NOS PLATEAUX REPAS FROIDS**

REF ... PL R 1 / 2012

Repas, présenté en plateau plastique classique à cases séparées, avec couvercle transparent

Kir pétillant 1 bouteille pour 5 personne
Salade Piémontaise et demi-oeuf dur
Assortiment de charcuterie et terrine maison
Rôti de porc
Rôti de boeuf
1/6 de Camembert
1 PETIT PAIN
Tarte Normande
Chips ET sauces

Une bouteille de vin pour 3 Personnes, (2/3 de Côtes-du-Rhône et 1/3 de rosé)
Un litre de jus de fruits pur, pour 5 Personnes EAU 1L5 POUR 3

Couverts, verres en plastique ET serviette papier

PRIX NET TTC 10 € 00 SANS BOISSONS 15 € 00 AVEC BOISSONS

REF ... PL R 2 / 2012

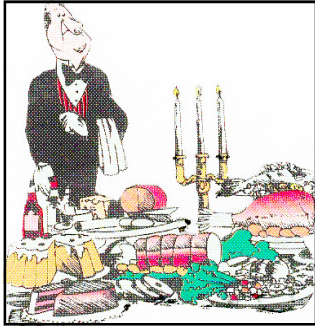
Repas, présenté en plateau plastique prestige à cases séparées, avec couvercle transparent

1 bouteille de champagne pour 5 personnes
Foie gras de canard maison et ses briochés
Saumon fumé et ses blinis
Cocktail de crevettes géantes décortiquées
Magret de canard
Selle d'agneau parfumé au véritable safran
Pavé de boeuf
1/6 de camembert 1 PETIT PAIN
Croustillant au chocolat crème anglaise
Chips et sauces

Une bouteille de vin pour 2 Personnes + 1 bouteille d'eau minérale pour 3
Un litre de jus de fruits pur pour 5 Personnes

Couverts, verres en plastique et serviette en papier

PRIX NET TTC 16 € 00 SANS BOISSONS 24 € 00 AVEC BOISSONS



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41

www.sauvant.fr

**PLATEAUX REPAS FROID OU CHAUD
MENU A LA SEMAINE LIVRE A PARTIR DE 10 PAR JOUR**

Repas, présenté en plateau plastique classique à cases séparées, avec couvercle transparent

EXEMPLE DE MENU FROID

Champignons a la grecque œuf poché
Suprême de volaille
Émincé de boeuf
1/6 de Camembert
1 petit pain
Amandine au pêche
Sauces divers
1 petite bouteille d'eau

Couverts, verres en plastique ET serviette papier

PRIX NET TTC 8 €

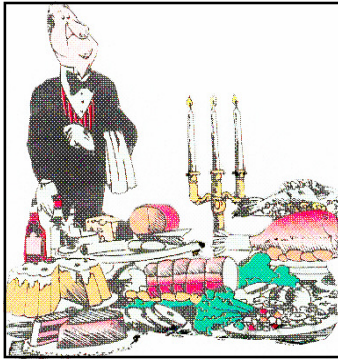
EXEMPLE DE MENU CHAUD

Salade du pêcheur
Blanquette de veau a l'ancienne
Gratin dauphinois
1/6 de camembert
Financier framboise
1 petit pain
Sauces divers
1 petite bouteille d'eau

Couverts, verres en plastique ET serviette papier

PRIX NET TTC 8 €

10 plateaux commandés 1 offerts



PATRICK SAUVANT

CUISINIER TRAITEUR

ZONE ARTISANALE 27190 LA BONNEVILLE

TEL 02.32.37.10.41 www.sauvant.fr

REPAS A THEME ... 2012

10 PIECES APERITIFS

SOIT

2 toasts nouvelle tendance / 1 briochette crevette Thai / 1 verline surprise
1 pain nordique au saumon fumé / 1 feuilleté fraîcheur crudité
4 fantaisies chaudes

PLAT UNIQUE

Petit salé à l'ancienne au deux façons

Ou

Choucroute garnie (chou / jambon / saucisse fumée / saucisson ail / francfort / p de terre)

Ou

Blanquette de veau OU Bourguignon gratin et fagot de haricot vert

Ou

Choucroute de la mer (Chou, lotte, saumon, moule ,gambas et beurre blanc)

Ou

Couscous Royal (Agneau, poulet, boulette boeuf, merguez, légumes ,semoule)

Ou

Paëlla Royale (Poisson ,langoustine , poulet, moules, crevettes, riz composé, chorizo)

Ou

Confit de canard au Pommeau et sa pomme étuvée et tomate Provençale

Assiette de salade et Brie, ou, autre fromage

DESSERT AU CHOIX DE LA CARTE AVEC DECORS

PAIN

COCKTAIL AU CHOIX DE LA CARTE OU KIR

Une bouteille de vin pour deux personnes (Blanc Rosé ou Rouge) +EAU et Jus D Orange
Café si nous assurons le service

PRIX NETS TTC.

LIVRE SANS BOISSON.....	17 €
SANS SERVICE (avec cuisinier pour chauffe) minimum 50 pers	21 €
COMPLET, Avec personnel de service et office, minimum 30 pers.....	25 €
FORFAIT BOISSONS.....	8 €