



Saveur Bretagne Traiteur Crêpier

Découvrez les saveurs bretonnes ...

*S*aveur Bretagne, concept de traiteur crêpier à domicile, se déplace chez vous ou dans une salle de votre choix, pour faire de votre fête un instant unique et inoubliable.

*N*ous vous proposons une formule originale de réception déclinée sur le thème de la crêperie et inspirée de la cuisine de notre région. Nous concevons pour le plaisir du palais et des yeux de savoureuses gourmandises bretonnes.

*U*n savoir-faire inégalé, un cidre artisanal au goût de terroir, un caramel au beurre demi-sel fait maison, des produits frais, voici quelques ingrédients qui font notre succès. Autour d'un buffet, notre personnel réalise devant vous, sur leur billig, de délicieuses crêpes et galettes. Cette cuisine spectacle étonnera et enchantera vos invités ...

*V*ous trouverez dans ce dossier des propositions de menus et des indications de prix. Pour obtenir un devis précis, n'hésitez pas à nous contacter. Nous vous écouterons, car c'est votre réception, et vous ferons des suggestions, car c'est notre savoir-faire. Notre proposition correspondra alors au meilleur choix pour satisfaire votre souhait.

Vos interlocuteurs :

Fabrice Legof ou Magali Ferrandez
09.51.50.75.90
traiteur74@gmail.com



Les prestations...

Le Cocktail

Le Cocktail « Breton » 6 pièces : 6,95 €

2 roulés de galettes grillés (*devant vos invités*)
1 mini galette garnie devant vos invités
2 roulés de galette frais
(*crème citronnée et saumon fumé, chèvre frais et olive noire*)
Crêpes apéritives à volonté



Le Cocktail « Saveur Bretagne » 8 pièces : 8,95 €

3 roulés de galettes grillés
2 mini galettes garnies devant vos invités
(*jambon, fromage, andouille ...*)
2 pièces : assortiment mini cakes et blinis salés
(*garnis selon la saison et l'inspiration du chef...*)
Crêpes apéritives à volonté

Le Cocktail « Bord de Mer » 12 pièces : 13,10 €

3 roulés de galettes grillés
3 mini galettes garnies devant vos invités
(*jambon, fromage, andouille ...*)
2 roulés de galettes frais
(*crème citronnée et saumon fumé, chèvre frais et olive noire*)
3 pièces : assortiment de verrines et blinis salés
Crêpes apéritives à volonté



Le Cocktail « Prestige » 20 pièces : 23 €

3 roulés de galettes grillés
3 roulés de galettes frais
3 mini galettes garnies devant vos invités
(jambon, fromage, andouille ...)

6 pièces : assortiment de verrines, blinis salés et mini cakes
2 huîtres de Cancale
(accompagnées de vinaigre à l'échalote, citron, beurre et pain de seigle)

Le coin sucré :

2 blinis pâtissiers (crème pâtissière et fruits frais)
Crêpes apéritives à volonté
(sucrées et flambées devant vos invités)

ℳ ℳ ℳ ℳ

Les options

Forfait boisson à 5,10 €

Cocktail Framboisine (cidre, crème de framboise)
Cidre, jus de fruits, sodas, eau plate et gazeuse

ℳ ℳ ℳ ℳ

Le Hérisson de toasts froids (environ 80 pièces) : 57 €



LE REPAS

Tous les produits sont élaborés à partir de produits frais dans notre cuisine, par une équipe professionnelle.

Pour la réalisation des crêpes et des galettes, Saveur Bretagne fait venir sa farine de Bretagne. Selon votre souhait, nous pouvons composer un menu complet bio ou halal. Le repas se déroule sous forme de buffet.

Les propositions qui suivent n'ont qu'un caractère indicatif. Tous vos souhaits peuvent être pris en compte et nous essaierons d'y répondre dans la mesure du possible.

Ces prix incluent le nappage et la décoration des buffets, la vaisselle à usage unique (location de vaisselle sur demande). L'agencement de la salle reste à votre charge ou nous pouvons nous en charger (sur devis).

Les Formules

Saveur Bretagne : 15 € par personne

Deux galettes

Une complète et une à choisir (2 recettes possibles) :

- Forestière : champignons, oignons, lardons, béchamel
- Provençale : courgettes, aubergines, tomates, oignons, basilic
- Savoyarde : pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, reblochon
 - Bretonne : saumon, crème aux herbes, poireaux

Crêpes à volonté

Beurre, sucre, caramel au beurre salé maison, chocolat maison, confitures.

Formule à volonté : 19 € par personne

Buffet de galettes garnies au choix de vos invités accompagné de salade verte et tomates

Au choix : œuf, fromage, lard grillé, andouille de Guémené, saumon fumé crème acidulée, champignons à la crème, sauce tomate basilic, fromages de la région etc ...

Crêpes

Chantilly, amandes grillées, flambage Grand Marnier, beurre, sucre, chocolat maison, confitures, caramel au beurre salé maison...

Formule Enfant à 8 € (-10ans)

Une galette complète

Crêpes à volonté

& & &

Brunch : 19€ par personne

1 galette complète

Buffet de crêpes à volonté
(garniture beurre, sucre, chocolat, caramel maison, confiture)

Assortiment de viennoiseries

Salade verte et tomates

Tartes et cakes sucrés et salés



Les Options

La location de la vaisselle : sur devis.

Nappage : coton blanc à partir de 6,40 €

Préparation des tables : 1,80 € par personne

Comprend la mise en place et le dressage des tables, la décoration de table fournie par vos soins. Ne comprend pas la décoration de la salle.

Crêpier : 30 € / heure.

Personnel de salle : 27 € / heure et par serveur, minimum 3 heures.



Conditions générales de vente

Toute commande implique de la part du client une adhésion complète et sans réserve aux conditions de vente mentionnées ci-dessous. Les menus sont établis pour une base minimum de 30 personnes. En deçà, une majoration de 15 % sera appliquée.

Article 1 : Réservation définitive

Un devis établi selon votre demande vous sera remis avant chaque commande, les tarifs indiqués sont valables 3 mois sauf en cas de modifications importantes des cours des produits alimentaires. La confirmation de cette commande ne sera effective qu'à réception du devis mentionnant votre « Bon pour accord », la date et la signature. Celui-ci devant être accompagné d'un chèque d'acompte de 20%.

Article 2 : Confirmation des quantités commandées

Le choix définitif du menu doit nous être communiqué 1 mois avant la date de la manifestation.

Le nombre de convives devra être confirmé 10 jours maximum avant la date de la manifestation, le chiffre annoncé servira de base de facturation en cas de diminution.

Le personnel de service ne peut être annulé au plus tard 1 semaine avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera plus possible de l'annuler ou il sera facturé.

Article 3 : Conditions de paiement

20 % d'acompte à la signature du devis, le solde 1 semaine avant la date. En cas de trop perçu, la différence vous sera remboursée.

Toutes modifications tarifaires ne seront autorisées dès lors que le devis est accepté.

La société n'accorde pas de délai de paiement et les pénalités de retard sont calculées à raison d'une fois et demi le taux d'intérêt légal en vigueur.

Article 4 : Location

Tous les biens mobiliers loués ou mis à disposition par notre société ou par des tiers, sont sous l'entière responsabilité du client, à ce titre la casse, la dégradation ou la disparition du matériel sont à la charge du client.

La location de vaisselle est modifiable jusqu'à 15 jours avant date prestation.

La vaisselle louée reste sous l'entière responsabilité du client et ceux jusqu'à reprise complète dans nos locaux ou locaux de nos tiers fournisseurs. La location de chapiteau ne peut être annulée 1 mois avant date prestation. Dans ce cas, elle vous sera facturée.

Article 5 : Assurance, Responsabilité

Dans le cadre d'une livraison non assurée par notre société, les produits sont transportés aux risques et péril du client.

La remise en état des locaux loués par notre société et les frais qui en incombent sont à la charge du client.

Pour tout matériel loué par le client, nous nous dégageons de toute responsabilité en cas de casse, dégradation ou disparition.

Le personnel mandaté par notre société lors de nos prestations est couvert par notre société, toutes les autres personnes travaillant sur le site sont sous l'entière responsabilité du client.

Article 6 : Cas de force majeure

L'implication d'un de nos véhicules de livraison dans un accident de la circulation ou l'arrêt obligatoire de celui-ci pour une raison indépendante de notre volonté (grève sur la voie publique, attentat, accident sur le réseau routier...) nous autorise à la suspension de nos engagements.

Article 8 : Frais de déplacement :

Dans un rayon de 10 km autour de Thonon-les-Bains : Livraison offerte dès 600 € TTC de commande, hors options.

De 0 à 5 km	Forfait de 10 € TTC. Dimanche & jours fériés 40 €
De 5 à 10 km	Forfait de 20 € TTC. Dimanche & jours fériés 80 €

Au-delà de 10 km autour de Thonon :

Un forfait de 1.05 € par kilomètre au départ de Thonon est appliqué. Reprise de matériel Dimanche & jours fériés : forfait de 100 € en complément des frais de déplacement.