Célébrez la période des fêtes avec nous

Cocktail repas

20 € TTC

7 PIÈCES SALÉES

- Moelleux citron confit, saumon
- Mini-club de St jacques, mirabelles
- Verrine crudités carottes, radis noir, gingembre
- Burger de magret de canard fumé
- Duo de crevettes panées (charbon de bambou et jus de betterave)
- Toast de patate douce, foie gras
- Mauricette concombre, chèvre, noix

3 PIÈCES SUCRÉES

- Trois chocolats
- Verrine mangue, miel, amandes
- Pain d'épices

Il s'agit d'une formule-repas :
Composition équilibrée et variée.
Éco-responsable avec la part belle faite aux fabrications par nos équipiers en parcours d'insertion ainsi qu'aux fruits et légumes locaux et bio.
Zéro plastique avec couverts en bois biodégradables et verrines en bambou ou carton, serviettes en papier recyclé.
Simple et rapide à mettre en œuvre, se dégustant debout.

Du 27/11/2023 au 31/01/2024

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Menu

24 € TTC

Brochette de gambas marinées aux agrumes

Caille farcie aux pommes caramélisées et raisins

Farce à base de viande de dinde

Poêlée gourmande aux marrons

(Marrons, champignons, fèves, pholiotes, oignons cuisinés à la graisse de canard, ail, persil)

Bûche 3 chocolats

En option :
Fromage local
(la part de 30 g)
1,25 € TTC

Du 04/12/2023 au 19/01/2024

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Bûche de Noël solidaire

Pour toute bûche achetée, vous financez 2 parts qui seront distribuées aux plus démunis lors des maraudes de Noël.

34 € TTC

Pour 8 parts
+ 2 parts solidaires

Biscuit chocolat aux 3 mousses (blanc, lait, noir)

Bûche surgelée par nos soins.
Consommation non glacée.
Décongélation 6 h au réfrigérateur

Du 27/11 au 22/12/2023

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...

SAVEURS et TALENTS
Bien plus qu'un restaurant...
71 avenue Denis Papin
45800 Saint Jean de Braye
02 34 28 35 19
www.saveurs-talents.fr

NOM :

Téléphone :

Adresse de facturation :

commande@saveurs-talents.fr

02 34 28 35 19

		Nombre	Retrait dans nos locaux	Livraison	Réservation Au self Heure d'arrivée
COCKTAIL REPAS* ✹ Minimum de commande 10 personnes ✹ Commande au moins 1 semaine à l'avance	18,18 €HT **20 €TTC**				
MENU* ✹ Minimum de commande 4 personnes ✹ Commande au moins 72 h à l'avance	21,82 €HT **24 €TTC**				
Option fromage local *la part de 30 g*	1,14 €HT **1,25 €TTC**				
Pain individuel 50 g	0,55 €HT **0,60 €TTC**				
Pain tranché aux céréales (300g)	4,08 €HT **4,48 €TTC**				
Emballage individuel *(pour menu)*	1,82 €HT **2,00 €TTC**				
Assiette pulpe de canne Diam. 23	0,45 €HT **0,50 €TTC**				
Assiette pulpe de canne Diam. 18	0,32 €HT **0,35 €TTC**				
Kit malin (couverts, serviette, pain 60 g, eau 50 cl)	1,82 €HT **2,00 €TTC**				
BÛCHE DE NOËL SOLIDAIRE* 8 parts + 2 parts solidaires ✹ Commande au moins 72 h à l'avance	30,91 €HT **34 €TTC**				

** Sous réserve de nos capacités de production—Si d'autres besoins, nous consulter*

Retrait ou livraison chaud	
☐ OUI	☐ NON

Retrait (date et heure)

LIVRAISON 32 €HT—35,20 €TTC

Date	Heure (créneau 1h)	Adresse	Contact sur place (nom et téléphone)
	Entre …… h …… Et …… h ……		Nom : Téléphone :

Mise à disposition de containers isothermes (maintien au frais/chaud maxi 2h)

☐ OUI	Retour par le client (date)
☐ NON	Reprise 32 €HT—35,20 €TTC (date, lieu et heure)

Merci de rester joignable à l'heure prévue de la livraison et de la reprise, à défaut et passé 10 mn, le livreur se verra contraint de repartir.