

Aux Mille et une Saveurs

Traiteur Evènementiel et à domicile



Book évènement 2022 / 2023 / 2024

1 Rue des frères Lumière

44650 Legé

02.55.09.09.12 / 06.59.76.14.61

www.auxmilleetunesaveurs-4485.fr

auxmilleetunesaveurs.4485@outlook.fr

WEDDING
AWARDS
2022
mariages.net

Aux mille et une saveurs



Recevez cette reconnaissance pour être l'une des entreprises les plus recommandées et les mieux notées par les couples de Mariages.net

Àngel Lluïa, President International - The Knot Worldwide

Les amuses bouches

A la Carte

Toasts

Blini, crème citronnée et saumon fumé	1.25 €
Pain d'épices grillé, foie gras et pistache	1.50 €
Blini, oignon confit au vin, magret séché	1.25 €
<u>Trio cromesquis de chèvre, un à la noix, un à la ciboulette et un au sésame</u>	1.75 €
Foie gras assaisonné au jurançon, chutney figues	1.75 €
Blini, tarama de saumon, œufs de lompe	1.25 €
<u>Cake aux olives, tomates confites</u>	1.25 €
Toast, crème tartare et jambon sec de pays	1.00 €
<u>Pain à la tomates, mousse de chèvre et tomate confite</u>	1.25 €
Mini cannelé aux chorizo	1.25 €

Verrines

Moules à l'espagnole*	2.00 €
Tartare de tomates colorées*	1.75 €
Tartare de st Jacques**	2.25 €
Gravelax de saumon à l'aneth	2.00 €
Tartare de dorade aux pamplemousse	2.00 €
Tartare de saumon exotique	2.00 €
Mousse d'avocat et crabe	2.00 €
Mini crème brûlée asperges vertes	1.75 €
Mousse d'avocat, crevette	2.00 €
<u>Mousse de betterave et œuf de caille</u>	2.00 €

* Indisponible hors période estivale

** Indisponible hors période hivernale

Chaud

Mini burger	1 pièce : 1,75 € ; 2 p : 3,20 € ; 3p : 4,50 €
Samoussas de bœuf	1,50 €
Gambas panées	1 pièce : 1,75 € ; 2 p : 3,20 € ; 3p : 4,50 €
Club sandwich	1,25 €
<u>Nem de légumes</u>	1,25 €
Accra de poisson	1,50 €
<u>Bouchée camembert</u>	1,50 €
<u>Stick de mozzarella</u>	1,50 €

* Indisponible hors période estivale

** Indisponible hors période hivernale

Végétarien

Végan

— TRAITEUR 44/85 —

Pain surprise

35€ le pain

Le coffre : 5 variétés, 60 sandwiches

- Mix de légumes grillés
- Rosette et cornichon
- Truite fumée au citron
- Terrine de lapin
- Roquefort et noix



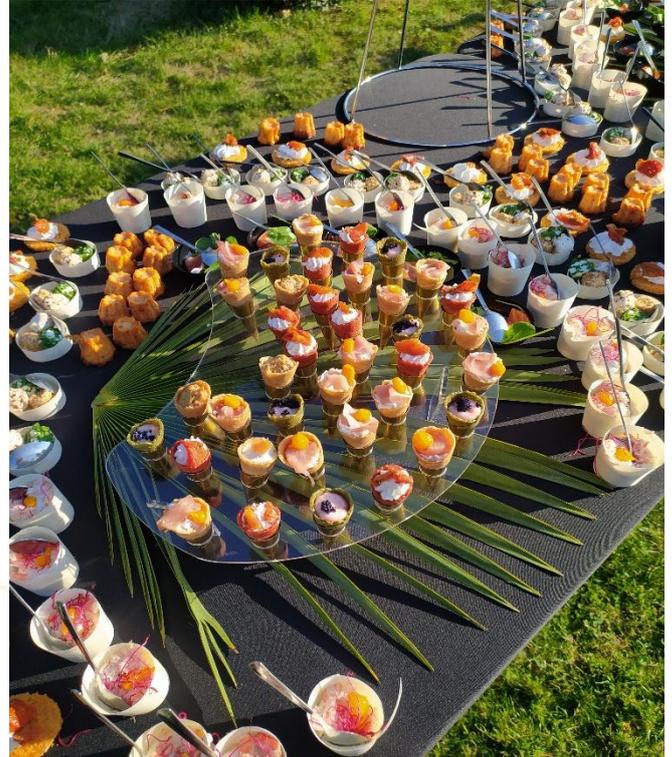
Les Ateliers

Les cônes

70€ le plateau

Les cônes salés : 7 variétés aux choix, 60 pièces

- Crémeux de foie-gras, figue
- Mousse avocat, crevette
- Crème citronnée, saumon fumé
- Mousse de chèvre, tomates confites
- Tarama de saumon, œuf de lompe
- Mousse tartare, jambon sec
- Rillettes de poulet rôti



Le plateau de fruits de mer

Atelier huîtres : 2 pièces : 3,5 € où
3 pièces : 5 €

Autres fruits de mers : 2,5 € pour 3 variétés

Crevettes, langoustines, bulots, bigorneaux...



Les crudités

Panier pour 20 pers. – 50 €

Assortiment de crudités de saison,

Avec différentes sauces



Les Planchas

La Mer

3 variétés aux choix

6.50 € par personne

- Noix de St Jacques snackées, sauce huile vierge
- Noix de St Jacques snackées, embeurrée de poireaux
- Brochette de crevettes à l'ail
- Brochette de crevette thaï
- Brochette de gambas flambées au whisky
- Brochette de gambas marinée au citron



La Terre

3 variétés aux choix

6.50 € par personne

- Foie gras frais poêlée
- Yakitori de bœuf
- Yakitori de poulet
- Brochette de poulet mariné au curry
- Brochette de poulet mariné tex - mex
- Brochette bœuf – fromage
- Brochette de poulet créole



Les Boissons

Bière et cidre :

Dénomination	Cuvée	Degré	Prix	Nombre de verres	Fûts
Zornsbraü blonde	Classique	5°	60 €	80	20L
Zornsbraü blanche	Classique	5°	70 €	80	20L
Cidre	Prestige	3,5°	70 €	~ 130	20L
La Goudale	Premium		Sur devis		15L/30L
Heineken	Premium		Sur devis		20L

Cocktails vin d'honneur et soirée :

Atelier cocktail



Apéritif classique	
Punch	6.50 € / Litre
Punch sans alcool	4.00 € / Litre
Sangria rouge	4.00 € / Litre
Sangria blanche	3.50 € / Litre
Soupe angevine	1.75 € / Verre
Kir vin blanc	1.50 € / Verre
Kir pétillant	1.75 € / Verre
Kir royal	2.25 € / Verre
Rosé	
Cerisette	1.50 € / Verre
Pamplemousse	1,50 € / Verre
Fraise	1,50 € / Verre
Blanc	
Kiwi mangue	1,50 € / Verre
Mojito	1,50 € / Verre
Passion	1,25 € / Verre
Punch	1,25 € / Verre

Location fontaine de 8L : 10,00 € l'unité / Offert à partir de 40 litres

Menu à 36.50€

Entrée

Chaude

- Bouchée à la reine champêtre, sauce forestière
Ou
- Risotto de chou-fleur, œuf mollet frit, copeaux de Parmesan

OU

Froide

- Charlotte de courgettes, fleurs comestibles, Mozzarella di Buffala et crémeux de roquette à l'estragon
Ou
- Tarte feuilletée de truites d'Aquitaine, chantilly exotique et roquette

Plat

Viande

- Suprême de poulet jaune de Challans, Gratin dauphinois, légumes de saison, sauce au poivre
Ou
- Le bœuf Wellington, sauce bordelaise. Pomme de terre Hasselback persillée, fleur de courgette snackée

OU

Poisson

Ou

- Pavé de saumon snacké, sauce beurre blanc, déclinaison de légumes de saison
Ou
- Véritable risotto, gambas flambées au Whisky, sauce corail

Dessert

- Entremet géant ou dessert à l'assiette
Ou
- Pièce- montée

Ceci est un exemple de menu à 36.50 €, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

= Compris dans votre menu :

Vaisselle – Pain - Café / Thé

= Non Compris dans votre menu :

Service : 5 € par personne

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Menu à 47.50€

Entrée

- Assiette de saumon fumé maison, crème ciboulette billes de citron gélifiées et pain polaire
Ou
- Foie gras mi-cuit au Jurançon, gelée de myrtilles, fines tranches de magret fumé maison, groseille

Plat

(Option double plat +10 €)

Viande

- Filet mignon de porc, poire lardée, écrasé de pomme de terre, et jus corsé
Ou
- Quasi de veau braisé, écrasé de pommes de terre, sauce marchand de vin

OU

Poisson

- Pavé de Turbot, petit légumes, sauce hollandaise à l'orange, écume de la mer au rosé pétillant
Ou
- Filet de rouget snacké, légumes du soleil en brunoise, crémeux d'ail des ours

Dessert

- Pièce- montée 3 choux
Ou
- Entremet géant ou dessert à l'assiette

Ceci est un exemple de menu à 47.50€, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

= Compris dans votre menu :

Vaisselle

Pain

Café / Thé

= Non Compris dans votre menu :

Service : 5 € par personne

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Menu à 54.50€

Entrée

Froide

- Risotto aux asperges vertes, foie gras frais poêlé et St jacques
Ou
- Assiette gourmande autour du saumon, Saumon fumé, Tataki de saumon au sésame, Gravelax de saumon à l'aneth
Ou
- Assiette autour de la terre et la mer (foie gras et saumon)

Plat

(Option double plat +15 €)

Viande

- Souris d'agneau confite, pommes de terre caramélisées façon Sarladaise, pois et ail en chemise grillé
Ou
- Suprême de poularde, Pomme de terre grenaille, sauce vin jaune

OU

Poisson

- Dos de bar cuit à l'unilatérale, courgette, poivrons et fenouil, beurre blanc aux oignons nouveaux
Ou
- Trio de la mer, Rouget, St Jacques, Merlu, sauce corail et écume de la mer, julienne de légumes

Dessert

- Pièce- montée 3 choux
Ou
- Entremet géant ou dessert à l'assiette

Ceci est un exemple de menu à 57.5€, il peut être réajusté suivant la saison et le thème de votre réception.

= Compris dans votre menu :

Vaisselle - Pain - Café / Thé – Service

= Non Compris dans votre menu :

Nappage et serviette : 3.50 € par personne

Autres Menus

Le végétalien :

Menu à 33.00 €

Entrée

- Samoussas aux légumes
Ou
- Quinoa aux légumes d'été

Plat

- Tajine aux petits légumes
Ou
- Burger végétarien, Tempura de légumes

Dessert

- Identique au menu principal
Ou
- Salade de fruits

Compris dans votre menu :

Identique au menu principal

Menu enfant :

— TRAITEUR 44/85 —

Menu à 15€

Formule entrée/plat ou plat/ dessert

Entrée

- Feuilleté au jambon et fromage
Ou
- Bouchée à la reine au poulet

Plat

- Hamburger bœuf
Ou
- Cuisse de poulet
Accompagnement frites et sauces

Dessert

- Identique au menu principal
Ou
- Éclair au chocolat

Vins

Provenance	Château	Bouteille	Prix
Rouge			
Bordeaux	Château Motte Maucourt	75 cl	6,50 €
Mareuil	Domaine des Roquetières	75 cl	6,75 €
Vallée du Rhône	AOP Ventoux, Domaine Canteperdrix	75 cl	7,50 €
Anjou	Domaine Du Mihoudy	75 cl	8.25 €
Languedoc	Domaine Les 13 vents	75 cl	9,75 €
St Emilion	Château la Valée « BIO »	75 cl	11,50 €

Rosé

Mareuil	Domaine des Roquetières	75 cl	6.75 €
Corse	Terra rossa	75 cl	7.00 €
Loire	Domaine du Mihoudy	75 cl	8.25 €

Blanc

Mareuil	Domaine des Roquetières	75 cl	6.75 €
Gascogne	Aubas – <i>légèrement moelleux</i>	75 cl	7.50 €
Anjou	Domaine du Mihoudy	75 cl	8.25 €

Pétillants

Crémant	Méthode traditionnelle (Origine Vendée)	75 cl	12,00 €
Champagne	Veuve Renard Beaumont	75 cl	25,00 €

Barbecue

Le cochon grillé

Minimum de 50 personnes

14 euros la part, avec un accompagnement au choix :

- Pommes de terre à la cendre et crème ciboulette
- Ratatouille
- Mogettes nature ou à la tomate
- Poêlée diverse
- Epi de maïs rôti



Le Jambon grillé

En dessous de 50 personnes

12 euros la part, avec un accompagnement au choix :

- Pommes de terre à la cendre et crème ciboulette
- Ratatouille
- Mogettes nature ou à la tomate
- Poêlée diverse
- Epi de maïs rôti



Le Poulet grillé

Minimum 30 personnes

12.50 euros la part, avec un accompagnement au choix :

- Pommes de terre à la cendre et crème ciboulette
- Ratatouille
- Mogettes nature ou à la tomate
- Poêlée diverse
- Epi de maïs rôti



Accompagnements supplémentaires : 2.00 € par personne

Fromage

Le classique :

3,75 € par personne	4,50 € par personne	5,50 € par personne
Composition	Composition	Composition
3 fromages au choix	4 fromages au choix	5 fromages au choix
<ul style="list-style-type: none">• 1 pate dur vache (Conté, emmental...)• 1 pâte molle vache (Brie, St Nectaire...)• 1 chèvre, ou 1 brebis ou 1 bleu	<ul style="list-style-type: none">• 1 pate dur vache (Conté, emmental...)• 1 pâte molle vache (Brie, St Nectaire...)• 1 chèvre, ou 1 brebis ou 1 bleu• 1 chèvre, ou 1 brebis ou 1 bleu	<ul style="list-style-type: none">• 1 pate dur vache (Conté, emmental...)• 1 pâte molle vache (Brie, St Nectaire...)• 1 chèvre (Bûche...)• 1 brebis (Ossau Iraty...)• 1 Bleu (Roquefort, Fourme...)

Le camembert rôti :

Servi uniquement après un cochon grillé ou une animation barbecue, 3,5€ par personne, accompagné de pain toasté aillé et nature

Les Desserts

Grands desserts

Tarte aux Pommes/ poires et fruits de saison	2.25 €
Entremets Fruit rouge	5,00 €
Entremet exotique	5,00 €
Entremet chocolat	5,00 €
Entremet caramel et vanille	5,00 €
Pièces montées	5,00 €
Fraisier**	5.00 €
Number cake	5.00 €
Tarte au citron meringuée	3,50 €

Desserts à l'assiette

Dôme au chocolat	4,00 €
Dôme aux fruits rouges	4,00 €
Dôme exotique	4,00 €
Baba au rhum	3,50 €
Éclair	3,50 €
Profiteroles	3,50 €
Tarte citron meringuée	3.50 €
Tiramisu	3.50 €
Cheesecake	3.50 €
St Honoré	4.50 €

Mignardises

Cannelé	1.00 €	Cookie	0.75 €
Financier cerise	1.00 €	Tiramisu	1.00 €
Brownie	1.00 €	Cheesecake	1.00 €
Mini tartelette aux fruits	1.00 €	Clafoutis	1.00 €
Tarte au citron	1.00 €	Tarte aux pommes	1.00 €
Eclair au chocolat	1.00 €	Chouquette	0.75 € *3
Eclair au café	1.00 €	Madeleine	0.75 €
Baba au rhum	1.00 €	Tartelette au chocolat	1.00 €

*Liste non exhaustive

** Uniquement de mai à septembre

Buffet froid ou retour

Les plateaux de charcuterie

Le régional :

5,50 € par personne

Composition :

5 variétés au choix

- Jambon de Vendée
- Saucisse perche
- Pic de lard nantais
 - Grimates
- Rillettes du Mans
Ou
- Terrine vendéenne

6,50 € par personne

Composition :

6 variétés au choix

- Jambon de Vendée
- Saucisse perche
- Pic de lard nantais
 - Grimates
- Rillettes du Mans
- Terrine vendéenne

Aux mille et une saveurs

Le classique :

5,50 € par personne

6,50 € par personne

7,75 € par personne

Composition :

- 2 tr de rosette
- 2 tr de chorizo
- 2 tr de bacon
- 1 tr de jambon sec
- 1 tr de jambon blanc

Composition :

- 2 tr de rosette
- 2 tr de chorizo
- 2 tr de bacon
- 1 tr de jambon sec
- 1 tr de jambon blanc
- Pâté ou rillettes

Composition :

- 2 tr de rosette
- 2 tr de chorizo
- 2 tr de bacon
- 2 tr de jambon sec
- 1 tr de jambon blanc
- Pâté au choix
- Rillettes au choix

Les salades composées

Salades à 1.75€ la part

- Carottes rappées
- Céleri rémoulade
 - Coleslow
- Taboulé oriental
- Macédoine de légumes
- Betteraves en cubes

Salades à 2.25€ la part

- Piémontaise
- Marco Polo
- Salade niçoise
- Pâtes poulet sauce César
- Pâtes poulet sauce ketchup
- Trio de chou/ comté et jambon
- Taboulé de boulgour aux pamplemousses

Salades à 2.75€ la part

- Alaska
- Tortis au saumon fumé
- Salade de rillons
- Salade landaise
- Salade grecque

Aux mille et une saveurs

— TRAITEUR 44/85 —

Les Plats Uniques

Nom	Prix p < 50	Prix p 51 à 120	Prix p > 121	Composition
Paëlla	8,50 €	8.25 €	8.00 €	Encornet, moules, crevette, langoustines, poulet
Paëlla Royale	9.00 €	8,75 €	8,50 €	Encornet, moules, crevette, langoustines, poulet, poisson blanc (selon criée)
Paëlla de la mer	9.25 €	9.00 €	8,75 €	Encornet, moules crevette, coques ou palourdes, langoustines saumon, poisson blanc (selon criée)
Couscous poulet	8.50 €	8,25 €	8,00 €	Poulet, merguez
Couscous royal	9,00 €	8.75 €	8,50 €	Poulet, agneau et merguez
Porc Marengo	8.00 €	7,75 €	7,50 €	Pommes de terre, tomates, champignons
Tajine de poulet	8.00 €	7,75 €	7,50 €	Poulet, légumes
Jambon braisé	7,75 €	7,50 €	7.25 €	Jambon, mogettes
Choucroute	8.50 €	8.25 €	8.00 €	Chou alsacien, saucisse knack, saucisse Montbéliard
Cassoulet	8,50 €	8,25 €	8,00 €	Lard, saucisse fumé et véritable knack
Poulet basquaise	8,00 €	7,75 €	7,50 €	Poulet, poivrons, tomates
Araignée de porc forestière	8,50 €	8,25 €	8,00 €	Lardons, pommes de terre, oignons
Tartiflette	8,50 €	8.25 €	8.00 €	Lardons, oignon, reblochon AOP, pommes de terre
Pintade au cidre	8,50 €	8,25 €	8,00 €	Pommes de terre et pommes golden
Poêlée Vendéenne	8,50 €	8,25 €	8,00 €	Canard, poulet, pommes de terre, lardons, champignons, pommes golden
Chili con carne	8.00 €	7,75 €	7,50 €	Haricot rouge, poivron, tomates, maïs
Rougail saucisse	8,50 €	8,25 €	8,00 €	Saucisse, tomates, épices
Jambalaya	9,00 €	8,75 €	8,50 €	Poulet, lardons, chorizo, ananas, langoustines

LES PLUS

Le Candy bar



1/ Location des bonbonnières

- Bonbonnière classique (10 unités) : 3 € pièce
 - Escalier : 5 €
 - Cagettes (2 unités) : 3 € pièce
- Bonbonnière haute (3 unités) : 2,5 € pièce
- Bonbonnière basse (2 unités) : 2 € pièce
- Décoration, table et nappes : 15 €

2/ Formule avec bonbons

3 € par personne (location et installation offerte)

Les gobelets*

- Personnalisable à volonté
- Verre réutilisable 25 cl, 33 cl ras bord

Tarif

<50 pers	51 à 120 p	>121 pers
2,00 €	1,75 €	1,50 €



*Idéal pour vos fins de soirées, évite la casse (facturée en sus).

Les Locations

A1	Assiette blanche ronde 20 cm	0.30 €
A2	Assiette blanche ronde 25 cm	0.30 €
A3	Assiette blanche ronde 27 cm	0.35 €
A4	Assiette blanche carrée 20 cm	0.30 €
A5	Assiette blanche carrée 25 cm	0.35 €
A6	Assiette blanche creuse 23 cm	0.35 €
A7	Assiette blanche triangle 19 cm	0.35 €
A8	Assiette blanche triangle 24 cm	0.40 €
A9	Assiette blanche triangle 29 cm	0.45 €
A10	Ardoise carrée 20 cm	0.30 €
A11	Assiette gourmet	0.45 €

Les Verres

V1	Verre à vin 15 cl	0.30 €
V2	Verre à vin 19 cl	0.30 €
V3	Verre à eau 25 cl	0.35 €
V4	Flûte à champagne 13 cl	0.30 €
V5	Coupe à champagne	0.35 €
V6	Trumbler	0.30 €
V7	Verre enfant	0.15 €
V8	Tasse à café	0.25 €
V9	Tasse à thé	0.60 €

Les Couverts

C1	Fourchette classique	0.15 €
C2	Fourchette élégance	0.30 €
C3	Fourchette à huître	0.15 €
C4	Cuillère classique	0.15 €
C5	Cuillère élégance	0.30 €
C6	Cuillère à café	0.15 €
C7	Couteau classique	0.15 €
C8	Couteau élégance	0.30 €
C9	Couteau à poisson	0.30 €

Les Formules

<u>Formule à 1.00 €</u>	<u>Formule à 1.50 €</u>	<u>Formule à 2.00 €</u>
1 assiette 27 cm ronde	1 assiette 27 cm ronde	2 Assiettes 20 cm et 27 cm
1 verre	1 verre	2 verres 15 cl et 19 cl
3 couverts	3 couverts	3 couverts
	1 tasse à café	1 tasse à café

Divers

D1	Pichet 1L	1.00 €
D2	Corbeille à pain	0.75 €
D3	Louche de service	0.50 €
D4	Cuillère de service	0.50 €
D5	Pince	0.50 €
D6	Cascade de champagne avec 100 flûtes	50.00 €
D7	Fontaine à chocolat 10 p	15.00 €
D8	Fontaine à chocolat 50 p	50.00 €
D9	Fontaine à chocolat 80+	120.00 €

Autres matériels

Cuissons

Cu1	Friteuse 20 L	30.00 €
Cu2	Poêlon paëlla 40 cm pour 15 / 20 personnes	30.00 €
Cu3	Poêlon paëlla 70 cm pour 40 / 50 personnes	35,00 €
Cu4	Poêlon paëlla 100 cm pour 80 / 90 personnes	40,00 €
Cu5	Poêlon paëlla 115 cm pour 120 personnes	45,00 €
Cu6	Poêlon paëlla 130 cm pour 200 personnes	50,00 €
Cu7	Poêlon paëlla 150 cm pour 250 personnes	60.00 €
Cu 8	Poêlon creux 40 cm pour 40 personnes	40,00 €
Cu 9	Poêlon creux 60 cm pour 60 personnes	50.00 €
Cu 10	Plancha Gaz	50.00 €

Boisson :

B1	Fontaine à punch tonneau 20 L ou 50 L	50.00 €
B2	Distributeur de boisson 8 L	10.00 €
B3	Percolateur	30.00 €
B4	Machine à glaçons	50.00 €
B5	Tireuse à bière	50.00 €

Véhicules

		1 jour	2 jours
Veh1	Solex 1969	70.00 €	100.00 €
Veh2	Remorque frigo	50.00 €	80.00 €

Mobilier

M1	Mange debout	15.00 €
M2	Table rectangulaire 6 personnes	12.00 €
M3	Table ronde 6 / 8 personnes	12.00 €
M4	Table ronde 10 / 12 personnes	15.00 €
M5	Chaise Miami blanche	1.75 €

Nappage

N1	Nappe blanche coton	2.50 € / personnes ou 15.00 € / unité
N2	Serviette blanche coton	1.50 €
N3	Housse de chaise blanche	2.00 €
N4	Nœud de chaise toutes couleurs	2.50 €

Divers jeux

Dj1	Château gonflable pour enfants	160.00 €
Dj2	Jeu de palet grenouille	50.00 €
Dj3	Jeu de palet sabot	30.00 €

LEGÉLOC'
LOCATION DE MATÉRIELS
FESTIFS

Contact

1 Rue des frères Lumière

44650 Legé

02.55.09.09.12 / 06.59.76.14.61

www.auxmilleetunesaveurs-4485.fr

auxmilleetunesaveurs.4485@outlook.fr