



RÉCEPTION DE MARIAGE (+/- 30 kms de Nice)

MENUS 2015 - TARIFS TTC

Présentation

Fort d'une expérience de plus de 19 ans dans les plus grands établissements internationaux de Nice à Papeete en passant par Londres, Milan ou encore Saint-Tropez, c'est avec rigueur, goût et originalité que toute l'équipe de Saveurs et Prestige à travers son chef Bruno CALBOCCI dressera son savoir faire à votre table.



Ils nous ont fait confiance et nous les en remercions :

- Traiteur exclusif du Domaine du Mont-Leuze à Villefranche sur Mer,
- Traiteur référencé au Paradis des Oiseaux, Villa Massoury, Citadelle de Villefranche sur Mer, Château de Crémat
- Weeding Planner Cmx Events, 7^{ème} Sens, Aava Communication, Life Plus, Pulp Events
- Agences de communication LSO international, Meno Meyer, Publicis meeting...
- Les Municipalités de La Trinité, Villefranche sur Mer, Menton, Eze, Peillon
- Les Sociétés Général Motors, Ford, Somi Ippolito, garage Millo, Loréal,
- Givenchy, Hugo Boss, Ciffréo et Bona, EDF-GDF, Crédit Agricole
- Le Nouveau Logis Azur
- EDHEC (Campus de Nice)
- Cabinet du Rectorat de Nice
- Entreprise SPADA Nice
- JB Pastor Monaco
- Fédération Patronale Monégasque...

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux

Le Menu Colombes



C
O
C
K
T
A
I
L

Boissons softs

Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses

Les canapés et pièces cocktails

Pain de seigle/céréale, saumon et ciboulette

Pain tomate, fromage frais, asperge

Petit pot foie gras et chutney d'oignons

Mini bagel, noix de St-Jacques et truffes

Chouquette de foie gras

Gaspacho andalou

L
E
R
E
P
A
S

(Menu identique pour l'ensemble des convives, les choix sont à déterminer avant la réception)

Tartare de thon rouge, avocat, citron vert

Ou

Mi-cuit de foie gras de canard, salade de sucrides, parmesan, vinaigrette truffée,
ficelle aux citrons confits

Cuissot de veau façon « Epifanio » flambé en salle au Cognac

Jus embaumé de truffes,

Panisses et poêlée de légumes

Ou

Dos de cabillaud rôti, sauce vierge aux agrumes,
Risotto au safran, fond d'artichaut farci de fine ratatouille

Terrine de brie, mascarpone et fruits secs

Pièce montée traditionnelle (4 choux) ou américaine

Assortiment de mignardises servies avec le café

Les boissons du repas

Eaux minérales et gazeuses, café

TARIF : 97 € TTC/Personne

Incluant un serveur pour 20 personnes, nappages,
Verreries, vaisselles et couverts en inox

Le Menu Cocktail Azur

Boissons softs

Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses

Les canapés et pièces cocktails

Pain de seigle/céréale, saumon et ciboulette

Pain tomate, fromage frais, asperge

Petit pot foie gras et chutney d'oignons

Mini bagel, noix de St-Jacques et truffes

Chouquette de foie gras

Gaspacho andalou

Crostini de chèvre

Œuf brouillé à la truffe servi en coquille

Soupe de poissons de roche, petits croutons aillés

Involtini de speck et ricotta

Assortiment de sushi et maki

Tarte fine de pissaladière

Tempura de légumes

Et 3 ateliers culinaires au choix

(Menu identique pour l'ensemble des convives, les choix sont à déterminer avant la réception)

L'amuse-bouche

Tartare de mangue, tomates cœur de bœuf, coriandre et rapé de citrons verts,
médaillon de homard, émulsion au basilic

Ou

Duo de noix de St-Jacques et saumon mariné aux agrumes,
Croustillant de gambas

Pavé de veau aux morilles,
Ecrasée de pommes de terre à l'huile de romarin,
Tomates confites et mini carotte

Ou

Filet de Saint-Pierre sauce crustacés à la citronnelle,
Mousseline de céleri truffée et mini légumes

Trilogie de fromages à l'assiette

Pièce montée traditionnelle (4 choux) ou américaine

Assortiment de mignardises servies avec le café

Les boissons du repas

Eaux minérales et gazeuses, café

TARIF : 108 € TTC/Personne

Incluant un serveur pour 20 personnes, nappages,
Verreries, vaisselles et couverts en inox

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



Le Menu Passion

C
O
C
K
T
A
I
L

Boissons softs

Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses

Les canapés et pièces cocktails

Pain de seigle/céréale, saumon et ciboulette

Pain tomate, fromage frais, asperge

Petit pot foie gras et chutney d'oignons

Mini bagel, noix de St-Jacques et truffes

Chouquette de foie gras

Gaspacho andalou

Et 2 ateliers culinaires au choix

(Menu identique pour l'ensemble des convives, les choix sont à déterminer avant la réception)

L
E
R
E
P
A
S

L'amuse-bouche du moment

Escalope de foie gras poêlé sur crumble de pommes

Ou

Raviole de crustacés, bisque à la citronnelle

Côtelette et gigot d'agneau confits au romarin,
Léger gratin dauphinois, mini légumes croquants

Ou

Loup en portefeuille farcie à la pomme de terre truffée
Et sa tombée de julienne de légumes provençaux

Brie à la truffe* et son mesclun (*tuber indicum)

Pièce montée traditionnelle (4 choux) ou américaine

Assortiment de mignardises servies avec le café

Les boissons du repas

Eaux minérales et gazeuses, café

TARIF : 132 € TTC/Personne

Incluant un serveur pour 20 personnes, nappages,
Verreries, vaisselles et couverts en inox

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



Le Menu Saveurs et Prestige

C
O
C
K
T
A
I
L

Boissons softs

Jus de fruits, sodas, eaux minérales et gazeuses

Les canapés et pièces cocktails

Pain de seigle/céréale, saumon et ciboulette
Pain tomate, fromage frais, asperge
Petit pot foie gras et chutney d'oignons
Mini bagel, noix de St-Jacques et truffes
Chouquette de foie gras
Gaspacho andalou

Et 2 ateliers culinaires au choix

L
E
R
E
P
A
S

Pour débiter

Langoustines rôties, cèpes sur lit de crème de courgettes, fleurs comestibles

Ensuite

Homard juste saisi,
Cannelloni fourré aux tomates confites, crème de crustacés

Pour rafraîchir

Sorbet citron, Vodka Belvedere

Avant la danse

Filet mignon de veau façon Rossini
Feuilleté d'asperges vertes et morilles

Pour les gourmands

Plateau de fromages frais et affinés

Le pré-dessert

Duo choco et fruits rouges

Le Final

Pièce montée traditionnelle (4 choux) ou américaine,
ou pièce montée d'entremets

Assortiment de mignardises servies avec le café

Les boissons du repas

Eaux minérales et gazeuses, café

TARIF : 189 € TTC/Personne

Incluant un serveur pour 20 personnes, nappages,
Verreries, vaisselles et couverts en inox

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597
Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon
Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux

Nos Ateliers culinaires



Côté froid

- Saumon frais mariné par nos soins aux citrons confits et aneth
- Jambon italien à la découpe et copeaux de parmesan
- Chariot de crudités et légumes provençaux et ses sauces (bar à salades)
- Bar à smoothies de soupes froides (melon, pastèque, tomates...)
- Barbe à papa de foie gras
- Patta negra 36 mois d'affinage à la découpe, croûtons grattés à la tomate et ail : + 5 €/pers.
- Bar à fruits de mer (huitres, crevettes, bulots, praires...) : + 10 €/pers.

Côté chaud

- Risotto à la truffe noire et parmesan
- Beignets de légumes provençaux
- Foie gras de canard poêlé, navette briochée
- Plancha de seiches, calamars et légumes de saison
- Brochettes de Saint-Jacques au bacon
- Gambas flambées à l'anis
- Gnocchi aux cèpes
- Socca cuite au buffet (option location four à bois : + 370 €)



Animations culinaires sucrées

- Fontaine de chocolat
- Crêpes
- Gaufre
- Barbe à papa
- Chariot réfrigéré glaces et sorbets (6 parfums)
- + Frais d'installation du matériel 480,00 €





Les Options (Tarifs TTC)

Menu et service gastronomique

Menu enfants et prestataires (DJ, photographe...) 25,00 €/Pers
Service Gastronomique (1 serveur pour 10 pers) 15,00 €/Pers

Art de la table haut de gamme Sur devis

Les Boissons

Forfait rafraîchissements (softs) avant l'apéritif 3,50 €/Pers
Forfait boisson unique 4,50 €/Pers
(Cocktail de Champagne ou Punch)
Forfait alcools apéritif 5,00 €/Pers
Forfait vins du repas AOC Côtes de Provence
By l'Epicurien (½ /pers). 7,00 €/Pers
Forfait Open bar Softs uniquement 4,50 €/Pers
(durant 1 heure)
Forfait Open bar alcools +softs+bières+vins 9,50 €/Pers
(hors champagne durant 1 heure)
Bière pression (1 groupe + 1 fût de 30 litres) 390 €

Les tarifs indiqués sont TTC, sur la base de 100 personnes minimum et incluent :

- La mise en place de la salle
- Le service de 18h00 à 0h00
- Un Maître d'Hôtel et 1 serveur pour 20 personnes
- Forfait 350 € TTC/heure commencée à partir de 0h00 (service uniquement, verrerie non incluse) jusqu'à la fin du débarrassage (ou forfait open bar incluant le service et la verrerie)
- La location du matériel standard
(Verreries, vaisselles, nappages et serviettes coton blanc, couverts en inox)
- Le personnel de cuisine
- La fabrication aux normes HACCP
- La livraison par camions frigorifiques
- Le débarrassage

AUCUN DROIT DE BOUCHON FACTURÉ

Les tarifs indiqués sont établis sur une base minimum de 100 personnes. Pour un nombre de convives inférieur un supplément de 10% sera appliqué, par tranche de 10 personnes en moins, sur le montant total de la prestation.



Nos Brunchs : le lendemain du Mariage

Brunch classique

Assortiment de mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Petits pains, beurre, confiture de fraises, prunes et Nutella

Le buffet

Panier de légumes et ses sauces
Tomates et mozzarella marinées au pistou
Taboulé à la menthe fraîche
Saumon fumé
Assortiment de charcuteries et condiments
Plateau de fromages
Salade de fruits

Les boissons

Eaux, thé, café, jus de fruits, sodas

Tarif : 39.00 € TTC/Personne

Matériel, boissons et service compris de 11 h à 15 h

Brunch Farniente

Assortiment de mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Petits pains, beurre, confiture de fraises, prunes et Nutella

Le buffet

Oeufs brouillés, œufs au plat
(Préparation sur demande au buffet)

Salade Niçoise
Salade César
Pissaladière
Taboulé à la menthe fraîche
Plateau de saumon fumé
Assortiment de charcuteries et condiments
Duo de melon et pastèque
Plateau de fromages
Tartes aux fruits frais de saison

Les boissons

Eaux, thé, café, jus de fruits, sodas

Tarif : 49.00 € TTC/Personne

Matériel, boissons et service compris de 11 h à 15 h

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteauneuf 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



Brunch Barbecue

Pour les « lève-tôt »

Assortiment de mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
Petits pains, beurre, confiture de fraises, prunes et Nutella

Le buffet

Côté salé

Plateau de tomates et mozzarella marinées au pistou
Assortiment d'antipasti italiens (légumes grillés
Quiches de saumon et chèvre frais
Plateaux de charcuterie et ses condiments
Taboulé au saumon fumé
Coeurs de laitue et dentelles de parmesan
Duo de melon et pastèque
Assortiment de fromages variés

Les grillades

Brochettes d'agneau au cumin
Duo de gambas et saumon au thym/citron
Blancs de volaille marinés en aigre doux
Ribs de porc sauce thaï
Gratin d'aubergines à la Parmigiana
Pommes de terre en robe des champs cuites à la braise

Côté sucrerie

Brochettes de fruits frais
Variation d'entremets sucrés

Tarif : 59.00 € TTC/Personne

Matériel, boissons et service compris de 11 h à 15 h



S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute commande doit parvenir à la Société Saveurs et Prestige au plus tard 10 jours ouvrables avant la prestation et n'est définitivement enregistrée par la Société Saveurs et Prestige qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour la commande, accompagné d'un acompte correspondant à 40% du montant total TTC de la commande pour les événements privés et de particuliers (réceptions de cérémonies, mariages, baptême, etc...). Le solde est exigible à J-7 sauf accord exceptionnel de notre part.

Article 2

La description des prestations de Saveurs et Prestige est déterminée par le devis qui est adressé au client. Les prix de nos devis sont fermes durant un délai de 2 mois sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques. Les usages de la profession permettent à Saveurs et Prestige de majorer le montant du devis, de la facture, de la participation aux frais de fonctionnement des équipements demandés par le gestionnaire de la salle de réception.

Les branchements électriques sont à la charge du client.

Article 3

En cas d'annulation totale ou partielle par le client, l'acompte pourra être conservé par la Société Saveurs et Prestige à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable. Toute annulation doit être notifiée par écrit à la Société Saveurs et Prestige. En cas d'annulation par Saveurs et Prestige, cette dernière entraînera le remboursement des sommes versées par le client sans aucune autre indemnité.

Article 4

Les modifications de commande devront être signalées par écrit au plus tard 7 jours ouvrables avant la prestation pour être prises en compte.

Article 5

La facturation sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande, même si le nombre réel d'invités s'avérait inférieur. Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le bon de commande. Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute diminution de commande de plus de 25% par rapport à la commande initiale.

Article 6

Toute commande supporte des frais de livraison qui seront précisés au client. Dans le cas d'une livraison qui n'est pas assurée par la Société Saveurs et Prestige, le client supporte les risques de l'acheminement des produits. Il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis-à-vis du transporteur extérieur. Tout retard de livraison des marchandises par la Société Saveurs et Prestige de moins de 2 heures, de même que toute avance dans la livraison de 2 heures au plus, ne saurait donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de ne pas régler l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en considération passé le délai de 24 heures après la prestation. Toute contestation devra être formulée par écrit.

Article 7

Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard qui seront appliqués de plein droit sans mise en demeure. En cas de retard de paiement, la Société Saveurs et Prestige pourra suspendre toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre action judiciaire.

Article 8

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même et/ou ses invités. La perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à sa disposition sont à la charge effective du client.

Article 9

La Société Saveurs et Prestige pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la Société Saveurs et Prestige...).

Article 10

Tous litiges quant à l'interprétation ou l'exécution des présentes seront la seule compétence des tribunaux de Nice.

Le Client

Saveurs et Prestige

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux