

Carte

Automne / Hiver

2026 / 2027

CAEN SAVEURS

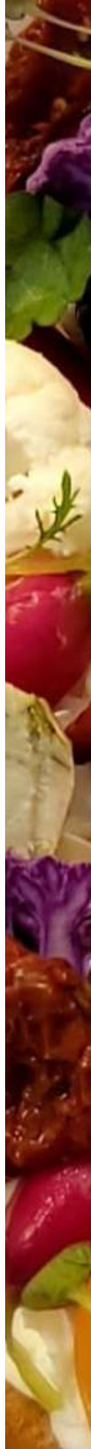
Traiteur normand & responsable

Avec le Chef Miguel Sanches



EXPLOREZ NOTRE UNIVERS CULINAIRE

Manifeste savoureux & engagé	1
Une aventure humaine, un projet de coeur	2
Votre chef	3
Votre interlocuteur privilégié	4
Notre engagement circuit court	5
Notre packaging responsable	7
Petits-déjeuners & pauses sucrée	8
Bentos	9
Bentos chauds	10
Plateaux signatures	11
Buffet & planches à partager	12
Les couronnes à partager	13
Plateaux cocktail	14
La carte des boissons	15
Prêts à savourer ?	16
Conditions générales de vente	17





MANIFESTE SAVOUREUX & ENGAGÉ

A votre service : l'excellence locale au service de vos instants gourmands

Aujourd'hui plus que jamais, la quête de sens passe aussi par l'assiette. Consommer local, frais, de saison et de manière éco-responsable est devenu une priorité pour plus de 85 % des Français. Dans une région riche en producteurs passionnés (viandes, poissons, fruits, légumes, céréales....), nous avons la chance de pouvoir cuisiner chaque jour le meilleur du terroir.

Notre vocation : sublimer le quotidien et faire de vos événements professionnels **des instants uniques,** avec **une cuisine engagée, généreuse et sincère.** Petits-déjeuners, pauses-café, lunchs box, plateaux-repas (froids ou chauds), apéritifs dînatoires, cocktails... nous imaginons **des solutions sur mesure pour tous les moments gourmands** de la journée.

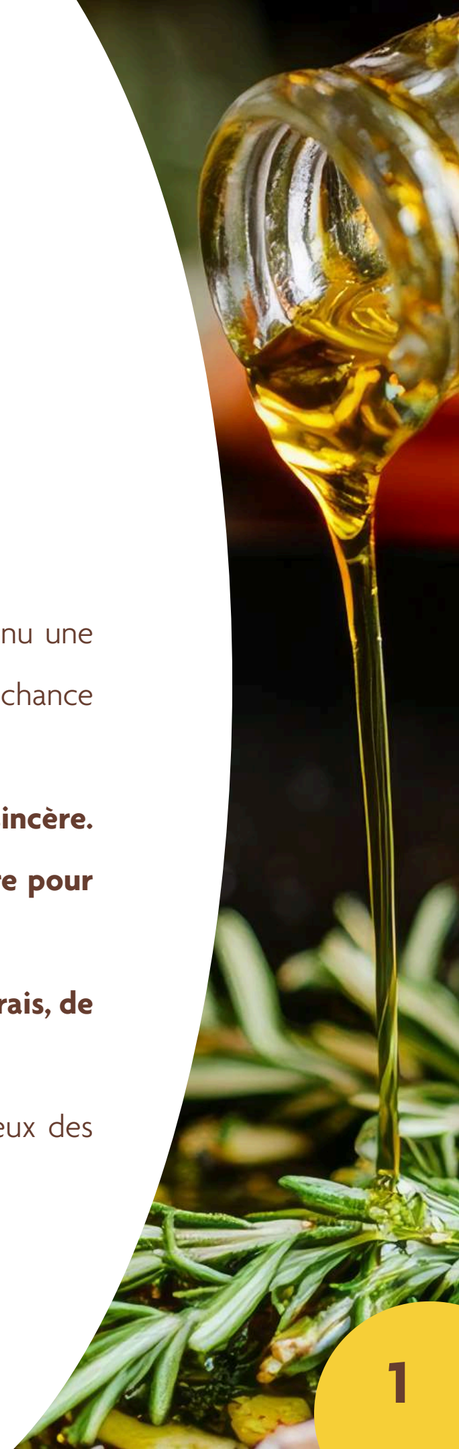
Tout au long de l'année, **notre carte se veut gourmande, créative et pratique.** Nos plateaux sont **élaborés dans notre cuisine à partir de produits frais, de saison, biologiques ou labellisés, issus de circuits courts.**

Chaque étape de **notre production s'inscrit dans une démarche éco-responsable** : réduction des déchets, limitation du plastique, choix rigoureux des produits d'entretien et livraison en véhicules électriques.

PLUS QU'UN SERVICE, C'EST UN ENGAGEMENT.

Celui de vous satisfaire tout en respectant nos valeurs.

Et si notre plus belle récompense reste votre sourire, nous espérons avant tout **vous offrir une expérience culinaire à la hauteur de vos exigences**.





UNE AVENTURE HUMAINE, UN PROJET DE CŒUR

Tout a commencé par une envie partagée : l'envie de faire différemment, avec sincérité et conviction.

Au fil des échanges, des idées, des rêves esquissés, le projet a trouvé sa voie. Une évidence s'est imposée : **bâtir une entreprise à notre image, guidée par des valeurs fortes et une vraie volonté d'engagement.**

Nous sommes deux amis animés par la même énergie : **créer quelque chose de vrai,** où **la cuisine incarne le plaisir, la conscience et le lien.**

Venus de parcours distincts mais complémentaires, nous avons uni nos savoir-faire et notre enthousiasme pour donner vie à ce projet. **Ce qui nous rassemble : c'est l'amour du bon, le respect du vivant, et l'envie profonde de bien faire.**

Notre ambition est sincère et construite : **proposer une cuisine savoureuse, locale et responsable, pensée pour accompagner vos instants professionnels, du matin jusqu'au soir.**

Mais avant tout **: vous écouter, vous comprendre, vous satisfaire et faire de chaque moment partagé un instant de plaisir.**

Ce projet, c'est notre histoire. Nous avons imaginé cette entreprise avec le cœur.

Aujourd'hui, nous vous la partageons avec fierté.

ET SI NOUS SAVOURIONS CHAQUE MOMENT GOURMAND EN LUI DONNANT DU SENS

?



VOTRE CHEF





Miguel Sanches

Un **chef passionné** par une **cuisine authentique, savoureuse et élégante**, où **le fait-maison** est une évidence et une exigence.

Fort de plus de **26 ans d'expérience,** Miguel Sanches fait ses premières armes en région parisienne auprès de grands noms de la gastronomie française, tels que Guy Savoy, David Martin ou encore Le Taillevent.

Il officie ensuite pendant **8 années comme chef de cuisine du Préfet du Calvados**, signant les repas de nombreux chefs d'État, ministres, sénateurs, députés et autres personnalités françaises et internationales.

Reconnu par ses pairs, il participe à de nombreux concours culinaires et **remporte en 2022 le prestigieux Trophée national des Léopards.**

À chaque saison, il partage avec générosité les dernières tendances culinaires et vous fait bénéficier de ses rencontres avec les producteurs et artisans locaux, **pour une cuisine créative, locale et éco-responsable.**

VOTRE INTERLOCUTEUR PRIVILÉGIÉ





Frédéric Viel

Issu d'une formation en génie électrotechnique, Frédéric Viel a évolué pendant plus de dix ans au sein de grands groupes comme Eiffage et Vinci Énergies. En tant que responsable d'affaires, il a mené des projets d'envergure en conjuguant **rigueur, organisation et sens du résultat.**

Fort de cette expérience, il met aujourd'hui **son exigence, sa précision et sa vision d'ensemble** au service d'**un projet de cœur : une offre traiteur responsable, locale et savoureuse.**

Souci du détail, maîtrise logistique et recherche de qualité guident chacune de ses actions, pour **vous garantir une expérience traiteur fiable, soignée… et pleine de saveurs.**

Investi et à l'écoute, Frédéric veille à ce que chaque étape soit fluide, **pour que chaque client se sente pleinement accompagné.**

Ce sens du service, il l'apporte aujourd'hui dans une nouvelle aventure, portée par des valeurs humaines et engagées.



NOTRE ENGAGEMENT CIRCUIT COURT

La volaille

La Ferme de la Houssaye représente 200 hectares au total : 120 ha pour le blé, le maïs et les pois, 20 ha pour les volailles élevées en plein air et 60 ha de prairies.

Ce principe garantit la traçabilité de l'alimentation pour l'élevage et la qualité des produits.

La récolte est stockée au sein de l'établissement afin de réaliser un aliment fermier.

Ils maitrisent toute la chaîne de production, de l'élevage de volailles à la vente.

Le bœuf

Une ferme agroécologique

Née en janvier 2016, l'exploitation agricole de 60 ha est située sur la commune de Saint-Martin-de-Mieux, dans le Calvados, entre Falaise et Pont d'Ouilly, à la frontière des régions naturelles de la Plaine sud de Caen et du bocage de la Suisse Normande.

Leurs aspirations sont simples :

Mettre en place un système d'élevage écologique, économe et rentable.

Intensifier les interactions écologiques par l'association des espèces.

Développer la vente de proximité de viande de bœuf et de fruits, du producteur au consommateur.

Le porc

Leur exploitation : santé et bien-être !

Le confort des animaux est une priorité à laquelle ils attachent la plus grande attention.

Les porcelets naissent au sein de leur exploitation et les truies sont élevées sur la paille.

Depuis 2010, ils ont entrepris une démarche technique et sanitaire afin de supprimer tous les antibiotiques depuis la naissance et pendant toute la phase d'élevage des animaux.

Sans nitrites, sans nitrates, sans additifs, sans conservateurs, sans colorants, sans arômes artificiels, sans polyphosphates, sans stabilisants, sans salpêtre,...

100% MAISON

Le poisson

Nous privilégierons un approvisionnement local en priorité sur les ports de Ouistreham et de Ports en Bessin pour les fruits de mer (étrilles, tourteaux, coquilles st jacques, ...) et le poisson (roussette, dorade, cabillaud, lieu, maquereau, ...)



NOTRE ENGAGEMEMT CIRCUIT COURT

Les Petites Pousses

Artisans producteurs, ils cultivent des micropousses de qualité de manière vertueuse à partir de graines Bio dans un substrat organique.

Située aux portes du Pays d'Auge, sur la commune de Gonneville en Auge, leur production est destinée au marché local via une distribution en circuit court à proximité de Caen, Cabourg et Deauville, ainsi que dans tout le département du Calvados.

Ils mettent leur exigence au service des gourmets locavores, des chefs et des restaurateurs de la région afin de leur proposer des produits au goût unique de qualité supérieure.

Bons Légumes de Sophie

La passion du goût

Le respect de la Terre..

Sophie, Maraîchère de bien-être, produit des légumes rares ou oubliés, de saison, en agriculture raisonnée.

Installée sur une exploitation maraichère, elle cultive surtout des variétés anciennes de légumes.

Asperge verte - Agrumes - Légumes racines, vieilles variétés. Cultures de plein champ sans traitement

Ferme de l'Odon

Producteur de goût depuis 1984

C'est niché au cœur de la Normandie, à Tourville sur Odon près de Caen que la Ferme de l'Odon exerce sa passion pour la belle des champs.

Leurs pommes de terre sont cultivées exclusivement en France dont environ 90% dans notre tendre Normandie.

Pour ravir vos papilles, la Ferme de l'Odon vise l'excellence : de la sélection rigoureuse des variétés, au suivi de la production, jusqu'à la mise en sachet, ils maitrisent tout le parcours,

Pousses de là

Les bonnes choses de la Terre.

Chez Pousses de là, ils cherchent à cultiver autrement pour s'adapter aux urgences environnementales, redonner plus de sens à notre existence et cultiver une nourriture saine.

Tous leurs produits sont bio ou en conversion à l'agriculture biologique (CAB).

De nouveaux partenariats à venir, guidés par le goût du partage et des valeurs communes...



NOTRE PACKAGING ECO-RESPONSABLE

Recycler, c'est bien. Réutiliser, c'est mieux !

Le recyclage reste une solution de fin de vie : utile, mais énergivore et génératrice de déchets.

Le réutilisable, lui, **limite l'impact environnemental dès le départ et s'inscrit dans une démarche plus responsable, plus durable.**

Parce que nous croyons à une cuisine savoureuse qui a du sens, **nous avons fait le choix de limiter au maximum nos déchets ,** y compris recyclables, sans impacter votre confort.

À jeter ? Seulement la serviette.

Pour nos plateaux Bento comme pour nos autres formules, nous livrons dans des contenants réutilisables que nous venons récupérer après votre événement.

Un système simple, concret et respectueux, au service d'une consommation plus circulaire.





Petits déjeuners & pauses sucrées

Saveurs équilibrées

Allergènes : nous consulter

Barre céréales « maison »

Brochette de fruits frais de saison

Verrine de shia et lait de coco

Jus de pomme de la ferme de Billy

Thermos de café ‘Mon café Normand’ ou de thé Earl Grey

5, 90 € HT / Personne

Saveurs matinales

Allergènes : nous consulter

2 mini viennoiseries au beurre d’Isigny

Jus de fruits local et/ou bio

Thermos de café ‘Mon café Normand’ ou de thé Earl Grey

4, 50 € HT / Personne

Pause savoureuse

Allergènes : nous consulter

3 petits fours « maison »

(financier, cookie, sablé aux éclats de caramel, mini tigré,...)

Corbeille de fruits frais de saison et de fruits secs

Jus de pomme de la ferme de Billy

Thermos de café ‘Mon café Normand’ ou de thé Earl Grey

6, 50 € HT / Personne

Dans notre démarche éco-responsable, nos petits déjeuners sont dressés dans un élégant plateau bois. nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux; Minimum 4 menus identiques.

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie



Bentos

16, 50 € HT / Personne

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie

Ce menu comprend : entrée, plat, dessert et petit pain individuel dressé dans des bentos réutilisables emballés dans un sachet en tissu accompagné de couverts inox et d'un set de table. Nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux;







NOUS PRODUISONS UNE CUISINE FRAICHE ET DE SAISON,
NOS MENUS SONT DONC DONNES A TITRE D'EXEMPLE ET PEUVENT VARIER A LA SEMAINE
CONTACTEZ NOUS POUR EN SAVOIR PLUS

Plateau saveurs + traditions côté terre

Allergènes : fruits à coque, céleri, moutarde, lait, gluten

Taboulé de choux variés de chez Sophie, herbes fraiches et huile d'olive

Ballotine de volaille normande farcie de moutarde de la maison Dupont, pommes de terre grenaille de la ferme de l'Odon et céleri branche de chez Sophie

Riz au lait à la crème crue de la ferme de la Frémondière, crumble de sarrasin et compotée de poires de chez Sophie

Plateau saveurs + traditions côté mer

Allergènes : fruits à coque, céleri, œuf, poisson, arachides, lait, gluten

Salade de légumes d'hiver, mimolette d'Isigny

Maquereau de nos côtes brûlé à la flamme, graines de Normandie , gingembre et coriandre des jardins de Kami

Comme une tarte renversée de gâteau aux amandes, et crémeux citron

Plateau saveurs + traditions végé (possible en version végan)

Allergènes : fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, lait, gluten

Taboulé de choux variés de chez Sophie, herbes fraiches et huile d'olive

Falafel de petits pois chiches aux herbes, salade de Quinoa de chez pousse de là façon libanaise

Carotte cake à ma façon et crème végétale

COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15

Pris au dépourvu ?! Nous avons la solution : **LE PLATEAU DU MARCHE**
pour toute commande passée au-delà du délai de 48h et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone

Bentos chauds

23, 50 € HT / Personne

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie

Ce menu comprend : entrée, plat, dessert et petit pain individuel dressé dans des bentos réutilisables emballés dans un sachet en tissu accompagné de couverts inox et d'un set de table. Nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux;







NOUS PRODUISONS UNE CUISINE FRAICHE ET DE SAISON, NOS MENUS SONT DONC DONNES A TITRE D'EXEMPLE ET PEUVENT VARIER A LA SEMAINE - CONTACTEZ NOUS POUR EN SAVOIR PLUS

Plateau saveurs gourmandes du Bessin

Allergènes : céleri, moutarde, œuf, poisson, lait, gluten

Rémoulade de céleri de chez Sophie et pommes de la Grande Ferme, gravlax de maquereau de nos côtes

Crumble de cochon de Bayeux confit au cidre, purée de courges

Pavlova, diplomate vanille et crémeux de marron

Plateau saveurs gourmandes du Cotentin

Allergènes : graine de sésame, mollusques, crustacés, œuf, poisson, arachides, lait, gluten

Panna cotta de potimarron, fricassé de moules de Bouchot

Comme une blanquette de poisson de nos côtes, sauce suprême, crème crue de la ferme de la Frémondière, cidre de la ferme de Billy et risotto de graine de lin de chez Pousse de là

Finger Caen choco et cacahuète

Plateau saveurs gourmandes végé (possible en version végan)

Allergènes : céleri, graine de sésame, œuf, arachides, lait, gluten

Panna cotta de potimarron, vinaigrette noix et marrons

Parmentier de bolognaise de lentilles de chez Pousse de là, écrasé de pommes de terre de la ferme de l'Odon à l'huile d'olive

Financier sarrasin, compotée de poires de chez Sophie, crème montée végétale vanille

COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15

Pris au dépourvu ?! Nous avons la solution : **LE PLATEAU DU MARCHE**
pour toute commande passée au-delà du délai de 48h et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone

Plateau signature Suisse Normande

Allergènes : fruits à coque, graine de sésame, œuf, poisson, lait, gluten

Mosaïque de jeunes poireaux brûlés de chez Sophie et truite normande fumé « maison »

Comme un tataki de bœuf d'Au fil de l'Ante, quinoa de chez Pousse de là, petits légumes de chez Sophie et Neufchâtel AOP (recette gagnante au concours du Trophée des Léopards 2022)

Duo de camemberts affiné au calvados et tomme normande, jeunes pousses du jardin des Kamis, vinaigrette au cidre de la ferme de Billy

Les pommes en trompes l'oeil



Plateau signature Côte de Nacre



Allergènes :

Allergènes : céleri, graine de sésame, œuf, poisson, lait, gluten

Gravlax de maqueraux, salade vitaminé

Pavé de maigre de nos côtes juste snacké, salade de graines de chez Pousse de là

Duo de camemberts affiné au calvados et tomme normande, jeunes pousses du jardin des Kamis, vinaigrette au cidre de la ferme de Billy

Baba au calvados de la ferme de Billy et yuzu normand

Ce menu comprend : entrée, plat, dessert, petit pain individuel et eau minérale en bouteille en verre dressé dans un élégant plateau bois avec assiettes porcelaine accompagné de couverts inox et d'un verre.
(nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux)

Plateaux signature

Tarif unique : 28, 50 € HT

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie

NOUS PRODUISONS UNE CUISINE FRAICHE ET DE SAISON
NOS MENUS SONT DONC DONNES A TITRE D'EXEMPLE ET PEUVENT VARIER A LA SEMAINE
CONTACTEZ NOUS POUR EN SAVOIR PLUS

Plateau signature Pays d'Auge

(possible en version végan)

Allergènes : céleri, graine de sésame, œuf, lait, gluten

Mosaïque de jeunes poireaux et carottes, mayonnaise légère aux agrumes

Dahl de lentilles corail de chez Pousse de là, tartare de légumes croquants

Duo de camemberts affiné au calvados et tomme normande, jeunes pousses du jardin des Kamis, vinaigrette au cidre de la ferme de Billy

Sablé sarrasin, chocolat grand cru et poire aux épices

Pris au dépourvu ?! Nous avons la solution :
LE PLATEAU DU MARCHE pour toute commande passée au-delà du délai de 48h et jusqu'à 10h le jour même uniquement par téléphone

COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15



Buffets

Dressé dans d'élégants plateaux bois.
(nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux)
Minimum 4 personnes – possibilité de mixer les saveurs de nos planches

Buffet "Caen c'est bon"

Allergènes : nous consulter

Planche de charcuterie normande de chez Barbaque sans nitrite (coppa, saucisson façon chorizo, lonzu et noix de bœuf séché) et fromage affiné (Pont l'Evêque AOP, Tomme de la Bergerie de la Souleuvre, Tête de moine, Livarot AOP) accompagné de beurre de la Ferme de la Férondière, pain, chutney et pickles de légumes « maison »

6 grosses pièces salées froides lunch : Wrap végétarien, cake aux patatte douce, verrine de salade de quinoa de chez Pousse de là façon taboulé, verrine de lentilles de chez Pousse de là coriandre, échalote et sauce de chez Noye, brochette de volaille fermière façon Vallée d'Auge, brochette de bœuf normand « Trophée des Léopards »

4 grosses pièces sucrées lunch : Financier pistache et cerise amarena, brochette de fruits frais de saison, verrine de riz au lait à la crème crue et poire aux épices, Caen choco cacahuète

35 € HT / Personne

COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15



Planches à partager

Dressé dans d'élégants plateaux bois.
(nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux)
Minimum 4 personnes – possibilité de mixer les saveurs de nos planches

Planche de fromages saveurs locales

Allergènes : nous consulter

Pont l'Evêque AOP, Tomme de la Bergerie de la Souleuvre, Tête de moine, Livarot AOP accompagné de beurre de la Ferme de la Férondière, pain, et chutney

10 € HT / Personne

Planche saveurs nordiques

Allergènes : nous consulter

Saumon Label rouge écossais fumé « maison », gravlax de lieu de nos côtes à la betterave, filet de maquereau de pèche locale au poivre de timut, filet de sardine mariné au balsamique de pomme, accompagné de financier à l'aneth, sauce à la crème crue de la ferme de la Férondière et citron, tartinade de fèves

15 € HT / Personne

Planche de charcuterie Normande terre + saveurs

Allergènes : nous consulter

Coppa, saucisson façon chorizo, lonzu et noix de bœuf séché accompagné de beurre de la Ferme de la Férondière, pain et pickles de légumes « maison »

10 € HT / Personne

Planche Végane

Allergènes : nous consulter

Assortiment de charcuteries véganes, accompagné de tartinade de légumes et de pain

12 € HT / Personne

COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie



Les couronnes à partager

14 à 16 personnes

Dressé dans d'élégants plateaux bois accompagnés de couverts inox.
Nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux.

La couronne saveurs + gourmandises

Allergènes : nous consulter

Base cake parmesan

Fromage frais au basilic

Chiffonnade de charcuterie de chez Barbaque sans nitrite

Pickles « maison »

Petits légumes des jardins de Kami

Fromages affinés

Tarif : 40 € HT

La couronne saveurs de saison

Allergènes : nous consulter

Base financier sarrasin

Lemon curd

Fruits frais de saison

Fruits secs

Tarif : 40 € HT

La couronne saveurs véganes

Allergènes : nous consulter

Base cake végan

Pickles de légumes

et charcuteries véganes

Tarif : 45 € HT







COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie



Plateaux cocktail

Plateau 48 pièces salées froides

Allergènes : nous consulter

60 € HT

Epinglé de radis meat et gravlax de maquereau de nos côtes

Cannelé de fromage normand sur sablé aux noix

Tataki de bœuf à ma façon, wasabi et pickles

Nori de poireau et saumon fumé

Pomme de terre nouvelle, fromage frais de chèvre et noix

Pic moule de Bouchot, coppa et pois gourmand

Le radis beurre

Financier pesto, mascarpone et légumes confits

Dressé dans d'élégants plateaux bois.
Nous récupérons les plateaux le jour même ou le lendemain matin dans vos locaux.

Plateau 48 petits fours sucrés

Allergènes : nous consulter

Choux craquelin chocolat cacahuète

Cannelé normand au calvados

Dôme de pomme caramel beurre salé sur un palet

Financier pistache et cerise amarena

Tartelette coco mangue passion

Pavlova diplomate à la vanille et crémeux de marrons

Mini baba épice calvados et yuzu

Macarons maison

60 € HT





COMPLETER VOTRE MENU
Ajouter des boissons, du café – voir page 15

Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie



Carte des boissons

En adéquation avec notre démarche éco-responsable nous avons sélectionné des boissons locales (hors eaux minérales produites en Bretagne), toutes sont en verre perdu ou consigné.

Les eaux en verre consigné

Eau plate Plancoët 50cl ..... 1,50€ HT
Eau plate Plancoët 1l ..... 1,80€ HT
Eau pétillante Plancoët 50cl ..... 1,50€ HT
Eau pétillante Plancoët 1l ..... 1,80€ HT

Les boissons chaudes

Thermos de café Normand 1l ..... 15€ HT
Thermos de thé vert rooibos 1l ..... 15€ HT
Thermos de chocolat chaud 1l ..... 15€ HT

Les softs en grandes bouteilles

Jus de pomme de la ferme de Billy 1l ..... 5,50€ HT
Nectar de poire williams bio « le coq toqué » 75cl ..... 7,50€ HT
Jus d'orange bio « le coq toqué » 75cl ..... 7,50€ HT
Jus d'abricot du Roussillon « le coq toqué » 75cl ..... 7,50€ HT
Jus d'ananas pain de sucre « le coq toqué » 75cl ..... 7,50€ HT

Les softs en bouteilles individuelles

Jus pomme d'amour de la ferme de Billy 33cl ..... 3,80€ HT
Jus pomme basilic de la ferme de Billy 33cl ..... 3,80€ HT
Jus pomme rhubarbe de la ferme de Billy 33cl ..... 3,80€ HT
Jus pomme framboise de la ferme de Billy 33cl ..... 3,80€ HT
Nectar de poire williams bio « le coq toqué » 25cl ..... 3,80€ HT
Jus d'orange bio « le coq toqué » 25cl ..... 3,80€ HT
Lou Kombucha citron, menthe, gingembre 33cl ..... 6,50€ HT
Lou Kombucha fraise, fleur de sureau 33cl ..... 6,50€ HT

Les Cidres et poirés

Cidre fruité de la ferme de Billy 75cl ..... 6,50€ HT
Demi-sec très rond alliant sucrosité et amertume avec délicatesse
Cidre tonic de la ferme de Billy 75cl ..... 8,50€ HT
Cidre tonic de la ferme de Billy 33cl ..... 3,50€ HT
Original, citronné et très vif
Cidre corsé de la ferme de Billy 75cl ..... 6,50€ HT
Brut avec des notes d'amertume
Cidre terroir chic de la ferme de Billy 33cl ..... 3,50€ HT
Brut avec des notes d'amertume

Poiré Domfront de la ferme de Billy 75cl ..... 8,50€ HT

Les vins et champagnes

Merlot rouge IGP Le Chant du Merle 75cl ..... 8,50€ HT
Côtes de Rhône rouge AOP Bio Les petites canailles 75cl ..... 16,50€ HT
Chardonnay rosé IGP Domaine des 3 Lys 75cl ..... 8,50€ HT
Chardonnay blanc IGP Pays d'OC Sensation Saint Benezet 75cl ..... 8,50€ HT
Côte de Gascogne blanc IGP Domaine Maulbat 75cl ..... 8,50€ HT
Bourgogne blanc AOP Domaine de la Creuze 75cl ..... 16,50€ HT
Blanc de blancs de Bourgogne 75cl ..... 16,50€ HT
Crémant de Loire Domaine des Coutures 75 cl ..... 25€ HT
Champagne Guy Lamoureux Tradition Brut 75cl ..... 35€ HT







Tarifs hors frais de livraison, installation, matériel autre que mentionné et service. Livraison fraicheur garantie





Notre cuisine produit la totalité de notre carte en frais à la commande pour garantir une qualité gustative et limiter nos déchets alimentaires.

Doté des équipements les plus récents et peu énergivores pour limiter le plus possible l'impact de notre activité sur l'écologie, notre laboratoire est au cœur de notre engagement pour une cuisine durable, de qualité, fraiche, locale et de saison.

Notre cuisine est équipée d'un système de traçabilité avancé qui suit chaque matière première depuis la réception dans nos locaux jusqu'à la livraison du produit fini chez nos clients. Cette démarche qualité permet de garantir une transparence totale sur l'origine de nos produits et une sécurité alimentaire optimale dans le respect de la réglementation HACCP.

Nos camions électriques sont réfrigérés et adaptés pour transporter de l'alimentaire avec un contrôle de température permanent.

Votre commande est à conserver entre 0°c et 3°c,

Si vous ne consommez pas immédiatement, nous pouvons vous fournir le moyen du maintien de cette température.

Prêts à Savourer ?

Quand commander ?

Au minimum 48h à l'avance du lundi au vendredi de 8h à 17h

(week-end et jours fériés sur demande et conditions particulières)

(Possibilité de commander le jour même uniquement par téléphone)

Comment commander ?

Par téléphone : 02 14 74 87 72

Par mail : contact@caensaveurs.fr

Via le site internet : www.caensaveurs.fr

Indiquer le contenu de votre commande,
l'adresse de livraison et de facturation si différente,
un numéro de téléphone, la date et l'heure de livraison souhaitées

Horaires de livraison

Petits déjeuners : de 7h à 9h00

Plateaux repas, cocktail et afterworks : de 11h à 17h

Frais de livraison

Vous pouvez vous exonérer des frais de livraison en venant récupérer votre commande dans nos locaux.

En cas de livraison, nos tarifs sont les suivants :

- Entre 0 et 15 Km : 8 € HT (franco 300€ HT)
- Entre 16 et 35 Km : 16 € HT
- Au delà : nous consulter





Conditions générales de vente

Validité de la commande : afin de réserver définitivement votre commande, veuillez nous retourner les conditions générales dûment signées et complétées. Un acompte de 30% pour toute commande supérieure à 1500€ HT vous sera demandé avant la prestation et le solde sera à régler dans les 30 jours après la réception. Tout retard sur la date de règlement fixé, entraine une majoration de 0.5% par période de 10 jours de retard et ce, sans mise en demeure préalable et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixé à 40 € sera appliquée.

La confirmation du nombre définitif d'invités doit nous être communiqué 72 heures avant la date de la manifestation. Le nombre indiqué constituera la base de la facturation.

Si le nombre venait à être dépassé sans que la société CAEN SAVEURS ne soit préalablement prévenue, la facturation sera établie à partir du nombre de convives présent à la manifestation. Cette situation pourrait porter préjudice tant aux invités du client qu'à l'image de marque de la société CAEN SAVEURS.

Résiliation de la commande

Toute résiliation par le client d'une commande ou réservation acceptée quelle qu'en soit la cause entraîne pour celui-ci la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible.

Transport

Les produits périssables sont acheminés en véhicule réfrigéré aux normes d'hygiènes Européennes.

Par mesure d'hygiène, la société CAEN SAVEURS se dégage de toutes responsabilités de conservation sur les restes.

Matériel

Les risques de casse, de dégradation ou de disparition des matériels ou des biens présents sur le lieu de la manifestation, du fait du client ou de ses invités ne seront pas couverts par notre assurance.

Nous nous dégageons de toutes responsabilités en cas de perte ou de vol de vestiaire.

Toute détérioration ou perte du matériel appartenant à la société CAEN SAVEURS, causée par le client ou l'un de ses invités, sera facturée sur la base de sa valeur à neuf..

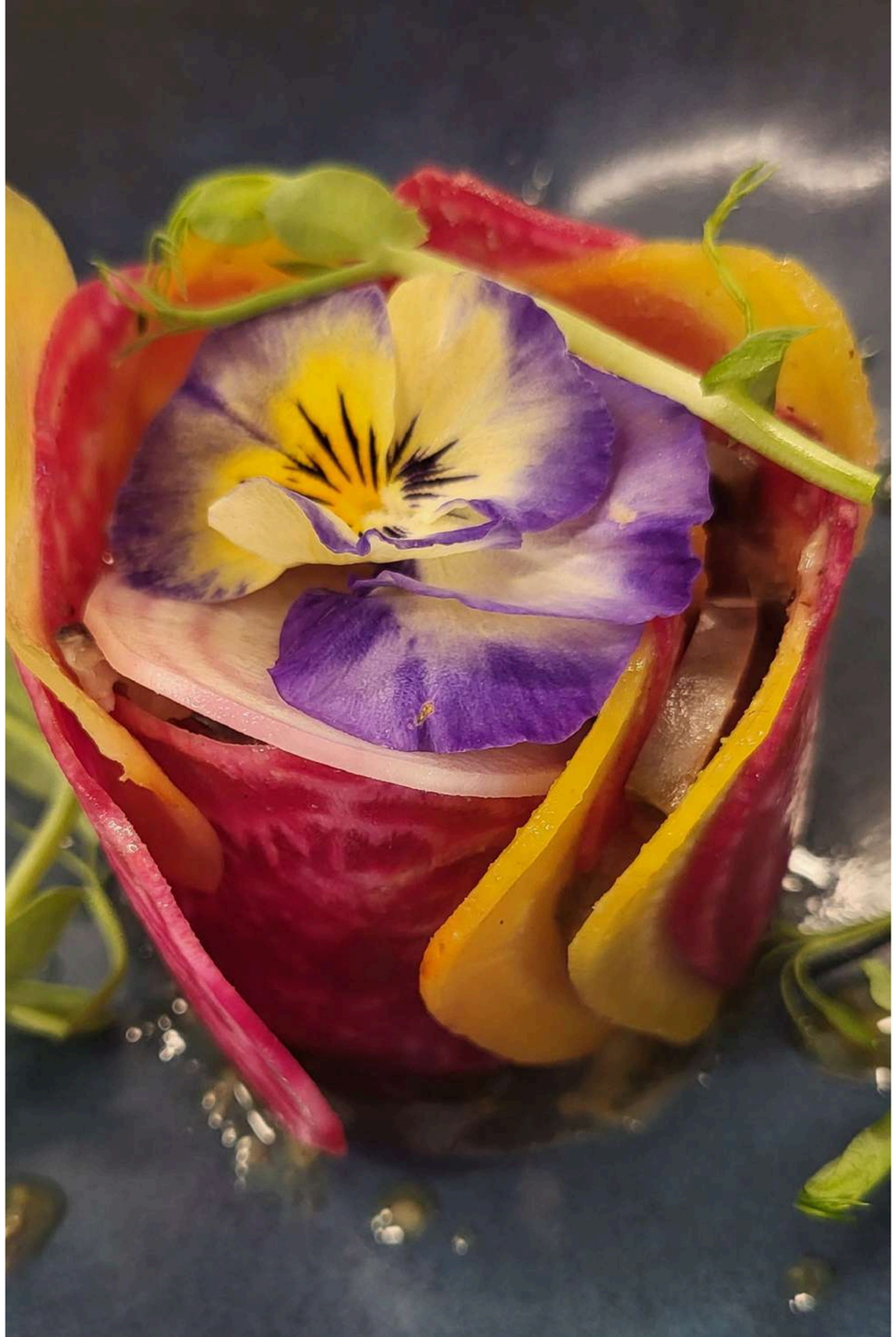
Lieu de la réception

Dans la salle de votre choix dont la location reste à votre charge, un rendez-vous pour la visite de celle-ci sera nécessaire afin que nous puissions assurer votre manifestation dans les meilleures conditions. Suite au rendez-vous, votre devis restera modifiable compte tenu des difficultés d'accès (étage, éloignement des sites,.....)

Tarifs

La société CAEN SAVEURS se réserve le droit de diminuer ou augmenter ces tarifs en fonction de la T.V.A. en vigueur et de la hausse du coût des matières premières.

CAEN SAVEURS
Traiteur normand & responsable
Avec le Chef Miguel Sanches



CAEN SAVEURS

Traiteur normand & responsable

Avec le Chef Miguel Sanches

Nous nous tenons à votre disposition

pour toutes informations complémentaires.

