

Saveurs en Scène

Créateur d'événements

cocktails

Nos pièces salées

Nos pièces sucrées

L'organisation de
vos événements



Saveurs en Scène

SIREN 802 201 731

www.saveurs-en-scene.com
contact@saveurs-en-scene.com

06 07 31 46 33

“ Parce que nous voulons faire de votre événement un moment unique et savoureux, toute l'équipe de Saveurs en Scène est à votre écoute afin de mettre en scène l'événement qui vous ressemble !

Pour un apéritif, une pause ou un déjeuner, choisissons ensemble le nombre de pièces qui conviendra le mieux à votre événement.

Nous vous proposons un large choix de pièces salées et sucrées, à base de produits frais de saison, soigneusement sélectionnés par nos Chefs pour leur qualité et leur saveur. ”

Les Veggies

Courgette juste saisie, fromage frais et tomate confite
Carotte à l'orientale, miel et curry
Fraîcheur de pomme verte, radis red meat, épinard frais
Tonnelet de carotte en duo orange et jaune (1)
Pince de pomme croquante, légumes d'été marinés et pamplemousse (2)
Nem de radis blanc, carotte, courgette, haricots verts et menthe (7)

Les Cheese Delights

Bufala de Campana en pois gourmand juste croquant et olive noire
Bouchon de ricotta, croquant de poivron, shiso vert
Demie poire roquefort et noix

Les Saveurs Iodées

Saumon d'Ecosse en gravlax maison, pomme Granny et
crème de Wasabi citronnée (3)
Pétale de radis blanc, rémoulade de crabe et pointe d'Espelette (4)
Thon rouge snacké aux épices Satay, pointe acidulée

Les Réincarnées

Poulet aux deux moutardes, cube de pomme de terre
acidulée, fleurs de bleuets (5)
Agneau confit de 7 heures, carotte en deux façons
Enroulé de bœuf en glaci, crème persillée façon tartare

Les Mini-Brochettes Froides

Jambon Serrano et melon tout simplement
Sot l'y laisse rôti au jus de thym
Sot l'y laisse aux deux moutardes et miel
Sot l'y laisse chaud-froid à l'estragon

Les Choux Salés

Chou nero tapenade fine d'olive noire
Chou rosso tapenade de poivron rouge

Les Délices Alanguis

Sphère de Tarama blanc en black and white
Saumon fumé d'Ecosse sur mini blini
Fois gras sur pain d'épice et sel noir de Chypre

Les Grenailles Farcies

Mini pomme grenaille à la mousse de haddock (6)
Mini pomme grenaille, tartare de saumon, zeste d'orange
confite

Les Finger Sandwichs

Fraich'up : fromage frais, tagliatelles de concombre et alfafa
Parisien : Beurre à la noisette, jambon au torchon et comté
So Figue : fromage de chèvre frais et confit de figues, roquette
Bresaola : fine tranche de bresaola, beurre aux condiments

Les Pains Mignons

Prawn Cocktail
Poulet à l'estragon
Saumon d'Ecosse en gravlax Maison, radis noir et
crème de raifort

Les Streets Fooders

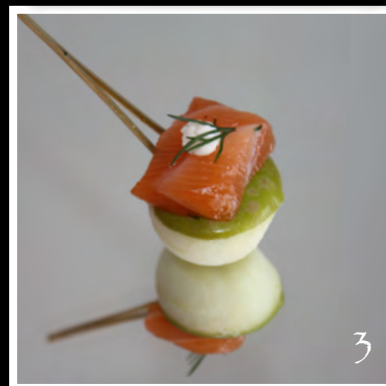
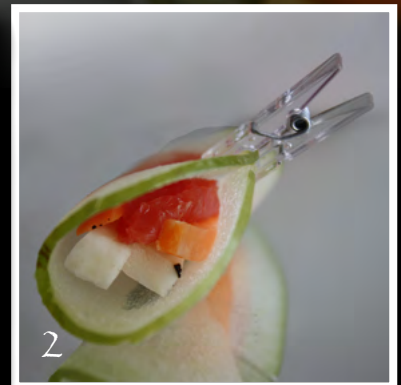
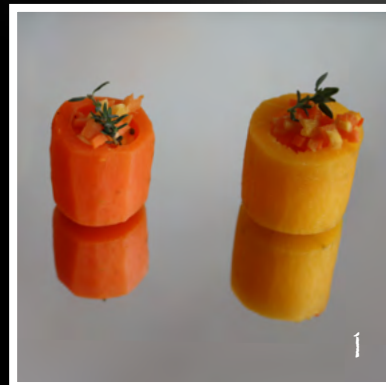
Mini wrap poivron rouge et olive noire, zeste de citron vert
Roast beef froid cuit à juste température façon burger

Les Minis Fournées

Tarte fine façon pissaladière
Tarte fine feuilletée tomate fraîche au thym et chèvre
Finger croq' jambon au torchon et Emmental
Aubergine grillée au Comté d'été, pomme grenaille

Les Minis-Brochettes Chaudes

Sot l'y laisse rôti au jus de thym
Sot l'y laisse aux deux moutardes et miel
Sot l'y laisse au citron confit



Les Petits Fours Frais Fruités

L'Abrico'thym : crémeux abricot, thym confit

Véritable clafoutis aux mûres

Crémeux Pamplemousse sur palet Breton Maison

NY Cheese-cake citron, zestes de citron vert

Club Toscan : biscuit moelleux pistache, vanille et framboises

Ultra framboise : pâte de fruits Maison et framboise fraîche

Roll d'orange sanguine et éclats de dragées

Délice girly framboise : framboise fraîche sur mousse framboise glacée (7)

Lingot Petit Beurre groseille : crème de lait et groseille fraîche (2)

Sphère d'aloé vera, cœur fleur d'oranger et note d'amande douce

Dôme fraise Mara des bois (3)

Les Petits Fours Frais Pâtisseries

Feuille à feuille crème légère vanillée : crème vanille entre deux feuilletages maison au beurre, sucre glace

Finger explosion de chocolat, paillettes or : ganache chocolat de Tanzanie, feuillantine pétillante (4)

Mini Saint-Honoré : tarteline caramel, crème légère et mini chou caramélisé

Dôme praliné biscuité sur pic, chocolat noir fin : demie sphère de praliné biscuité nappée de chocolat

Pompon Coco : sablé Breton chocolat, croustillant choco coco et sphère de crème coco (5)

Moka frappé : mousse choco café, viennois café, crème légère et copeau de chocolat

Les Bouchées Cubistes

Carrément Passion : mousse passion et sa gelée passion sur sablé

Palet chocolat et fleur de sel, éclats d'argent : cube de ganache de Tanzanie et fleur de sel

Choux et Carolines

Chou crémeux citron vert infusé basilic

Chou Paris-Brest

Caroline Café

Caroline Chocolat

Les Tartelines

Carambar, carré de chocolat noir

Intensément chocolat, feuille d'or

Ananas citron vert, thym citron (6)

Citron Meringué

Framboise

Fraise

Les Macarons

Caramel beurre salé, Citron, Framboise, Pistache, Cassis, Chocolat, Vanille, Café...

Les Petits Fours Moelleux

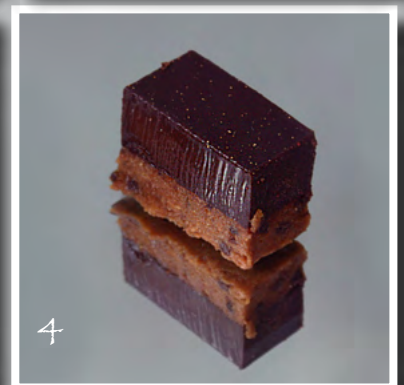
Moelleux au chocolat, pralin Maison

Financier au thé Earl Grey

Framboisine amande et confit de framboise

Moelleux à la pistache

Financier Bergamote



Attentif au moindre détail, Saveurs en Scène prend en charge votre projet du plus classique au plus sophistiqué.

Nous gérons son organisation du menu à la décoration, en passant par l'animation, le tout orchestré par une équipe de maîtres d'hôtel dynamique, professionnelle et à l'écoute.

Contactez-nous pour un devis sur mesure.