Saveurs & Emotions

Un traiteur d'exception pour vos événements

CATALOGUE SEMINAIRES

TARIFS HT

Saveurs & Emotions
92 impasse du bois des carrières
Lieu-dit les carrières - 46090 Maxou
05.65.31.38.96
traiteur@saveurs-et-emotions.com

Saveurs et Emotions vous propose un lieu de réception atypique, à seulement 1h20 de Toulouse et 5min de la sortie d'autoroute pour tous vos événements professionnels.

Ce domaine respectueux de l'architecture quercynoise offre un environnement de travail unique, en pleine nature, une splendide infrastructure propice à la réflexion et à la détente.

Séminaire à la journée

Salle Le Fénil
pour vos réunions

Possibilité de diviser la salle en plusieurs espaces
Capacité 100 pers.

Salle le Caminol pour vos repas
Capacité maximum :
30 repas assis

Pour toute location, nous mettons à votre disposition :

- Tables rondes et rectangulaires
- Chaises Louisiane
- Vidéoprojecteur
- Ecran de projection
- Paperboard
- Wifi sécurisé
- Salles chauffées / climatisées
- Parking privé
- Accès handicapé

TARIFS :

½ journée 150 €
Journée 300 €

Séminaire résidentiel

Salles du Fénil et de la Voute pour vos réunions de travail

Salles du Caminol et de la Fourniol pour vos repas

Pour toute location, nous mettons à votre disposition :

- Tables rondes et rectangulaires
- Chaises Louisiane
- Vidéoprojecteur
- Ecran de projection
- Paperboard
- Wifi sécurisé
- Parking privé

Hébergement en chambres simples ou doubles sur place au Domaine du Hameau des Saveurs (indisponible en juillet – août). Tarifs sur demande.

Le service traiteur

Petit déjeuner

(séminaire résidentiel uniquement)

- Boissons :

café, thé, chocolat au lait, jus de fruits

- Pain frais, beurre, confiture, assortiment de viennoiseries

TARIFS :

- Mis à disposition dans la cuisine commune de la salle de la Fourniol (côté gîtes) 5 €

- Servi dans la salle Le Caminol (côté traiteur) 8 €

Café d'accueil

6 €

- Boissons chaudes :
café, thé

- Rafraichissements :
jus de fruits, eau minérale plate et gazeuse

- Assortiment de viennoiseries

Pause café

4 €

- Boissons chaudes :
café, thé

- Rafraichissements :
jus de fruits, eau minérale plate et gazeuse

- Bouchées sucrées
(Supplément de 1€ par personne)

Cocktail apéritif de bienvenue

8 €

- 5 pièces apéritives par personne

- Soupe de champagne, jus de fruits, eau plate et gazeuse

Les repas

Tous nos menus comprennent : eau plate en carafe, ¼ de vin rouge par personne, pain, café et service. Dans les menus ci-dessous, vous trouverez nos propositions pour établir un choix unique pour l'ensemble des participants.

La Formule du Chef 18€

Magret de canard séché, cou de canard farci, confit de canard, pommes de terre à la sarladaise, Rocamadour et salade verte

~

Dessert du jour

Le Menu Terroir 19€

Entrées au choix :

Terrine périgourdine, fricassée de champignons et salade verte

Salade de filet de rouget, gambas et aïoli

Foie gras de canard maison (supplément de 2€)

~

Plats au choix :

Brochette d'aiguillette de canard, abricot, sésame

et poêlée de légumes de saison

Filet mignon de porc rôti, sauce au beurre rouge

et gratin de pommes de terre

Cassoulet maison

~

Fromage :

(Supplément de 1,80€)

Rocamadour

~

Desserts au choix :

Panna cotta aux éclats de pralin caramélisés

Tarte aux noix maison et glace vanille

Le Menu Gourmand 32€

Entrées au choix :

Brochette terre et mer façon Daguin

saumon et foie gras

Œuf poché à la Périgourdine

foie gras poêlé et sauce au Porto

~

Plats au choix :

Tournedos de bœuf sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes de saison

Filet de sandre ou de Saint-Pierre, beurre blanc et risotto aux asperges

~

Ardoise de fromages affinés

Rocamadour, Cantal, Saint-Nectaire

~

Desserts au choix :

Chou parfait aux noix

biscuit noix et miel, soufflé vanille tonka,

chou craquelin garni de soufflé aux noix

Délice aux fruits rouges

biscuit amande, mousse de fruits rouges, passion,

chocolat au lait croquant

Saveurs & Emotions