



AU BUREAU
des Saveurs

Tous vos événements sur mesure

Pour tous types d'événements (réunions, séminaires, congrès, portes ouvertes, soirées de gala...) pour des cocktails, repas assis, petits déjeuners ou pauses gourmandes, buffets... nous élaborons avec vous une offre sur mesure, adaptée au type de réception, au budget alloué et selon votre demande, nous pouvons également nous occuper de la décoration et de l'animation.

Nos produits

Notre cuisine est généreuse et raffinée, réalisée à partir de produits frais, sélectionnés pour leur qualité. En s'inspirant des tendances culinaires du moment et de vos envies, nous sommes attentifs à proposer des pièces diversifiées, mélangeant subtilement différentes saveurs...

Nos petites attentions

Pour répondre à toutes vos demandes spécifiques, nous nous adaptons à vos goûts, vos habitudes alimentaires et vos allergies.

Notre vision...

Au Bureau des Saveurs c'est : du partage, de la convivialité, de la complicité autour d'un moment fort, d'une journée, d'une vie ou d'une carrière. Mais aussi, la passion du goût, de l'esthétique, du savoir-faire dans les règles de l'Art pour des moments de plaisir, de découverte et d'étonnement.

*Nous nous
occupons de
TOÛT ! Il ne
vous reste
plus qu'à
profiter.*

Cafés accueil et pauses gourmandes



Petit réveil €

Assortiment de mini-viennoiseries

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins

En douceur €

A l'heure du thé

- Financier aux amandes
- Palet breton aux perles de chocolat
- Mini moelleux vanille chocolat
- Croustillant noisette
- Petit chausson à la confiture de framboise

En gourmandise €€€

Atelier 'Bar à Pan Cake'

- Dégustation de Pan Cake avec un assortiment de confitures, de miel, de pâte à tartiner et de caramel au beurre salé

Galette de Muesli

Cubes de fruits frais à piquer

- Bonbonnières de fraises, kiwis, abricots et ananas

Happy Déj' €€

Nos viennoiseries

- Mini crêpes à la farine de châtaigne
- Galette irlandaise et sa purée d'amandes
- Cake aux bananes et aux fruits rouges

Cubes de fruits frais à piquer

- Bonbonnières de fraises, kiwis, abricots et ananas

Miam-O-Fruits avec service

- Purée de bananes, mix de graines, huile de lin et morceaux de fruits

Le Frenchie €€€

Assortiment de mini-viennoiseries

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins

Et/Ou

Atelier 'Bar à Pan Cake'

- Dégustation de Pan Cake avec un assortiment de confitures, de miel, de pâte à tartiner et de caramel au beurre salé



Tous les cafés accueil et pauses gourmandes sont accompagnés des boissons suivantes :

Boissons chaudes

- Café, assortiment de thés et infusions, sucre et lait

Boissons 'SOFT'

- Jus d'orange, jus de pomme, eau plate et/ou eau pétillante*

**Existe en bouteille en verre ou en plastique*



Les brunchs



Brunch Plaisir

€€

Assortiment de mini-viennoiseries

- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Mini pain aux raisins

Assortiment de produits laitiers

- Yaourts naturels, aux fruits, fromage blanc et fromage
- Duo fromages classique
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges

Planche de charcuterie fine

- Assortiment de saucissons, jambon sec de pays, terrine de campagne, andouille de Bretagne et rondelles de pains spéciaux.

Nos Gourmands

- Fajitas crème de champignons et Bresaola
- Tapas crème basilic et saumon fumé
- Chou aux achards de légumes et au thon
- Brochette de poulet pané, coco et zeste de citron vert

Cubes de fromages à piquer

- Emmental, Cantal, Mimolette, Tomme

Nos Fruités

- Apple Pie
- Mini moelleux orange et fleur d'oranger
- Assortiment de mini choux
- Mini cake au citron vert cœur framboise

Nos Vintages

- Mini cannelé au caramel beurre salé
- Macarons (vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache et framboise)
- Verrine cheesecake et cookie

Brunch Saveurs

€€€

Nos Terroirs

- Jambon de pays au pesto et cerneaux de noix
- Fajitas de rillettes d'oie et framboises acidulées
- Madeleine curry et chorizo

Nos Végétariens

- Blini à la tomate et chèvre, mélange pistache-cranberries-abricots secs
- Cake aux légumes mascarpone et fève
- Financier à la tomate, ricotta et mozzarella

Planche de charcuterie fine

- Assortiment de saucissons, jambon sec de pays, terrine de campagne, andouille de Bretagne et rondelles de pains spéciaux.

Assortiment de pain surprises

- Campagne, fougasse, brioché et fougasse végétarien

Atelier 'Brunch'

- Préparation et cuisson d'œufs au plat, bacon, saucisses

Atelier 'Bar à Pan cake'

- Servi avec confitures, miel et caramel au beurre salé

Planche de fromages affinés

- Saint-Nectaire, Sainte Maure, Comté, Cantal et pains spéciaux

Nos Fruités

- Apple Pie
- Mini Moelleux orange et fleur d'oranger
- Assortiment de mini choux
- Mini cake aux citron vert et framboise

Cubes de fruits

- Bonbonnières de fraises, kiwis, abricots et ananas

Les buffets



Nos buffets classiques

À partir de 9.70 € HT | 10.65 € TTC par convive

Assortiment de salades composées 'Plaisir'

Printemps/Été

- Melon, pastèque et fêta
- Quinoa aux petits légumes (*courgettes, aubergines, tomates, poivrons*)
- Tomate, mozzarella et fusilli
- Léonarde (*pommes de terre, brocolis, choux fleurs, carottes, maïs et tomates*)

Automne/Hiver

- Céréales gourmandes (*sarrasin, orge, millet, panais rôti*)
- Indienne (*poulet, carottes, oranges, mayonnaise, épices indiennes*)
- Lentilles, saumon et choux rouge
- Comtoise (*choux, lardons, pommes et comté*)

Sauces : vinaigrette classique, balsamique, pesto, curry coco

Assortiment d'entrées/savouries 'Plaisir'

- Fajitas au jambon Serrano à la tomatade
- Tarte fine tomate et chèvre
- Pâté rennais à la moutarde
- Terrine de poisson et petits légumes

Planche de charcuterie

- Rosette, terrine de campagne, jambon blanc, andouille de Bretagne, rosette, fine tranche de jambon blanc

Plat principal chaud

- Composés en fonction du retour du marché, 3 plats différents chaque semaine.
- Menus disponibles 3 semaines avant l'événement.

Assortiment de viandes et poissons froids 'Plaisir'

- Saumon rôti
 - Poissons
 - Rôti de bœuf au pistou
 - Poulet rôti
- Sauces : mayonnaise, tartare, citron-ciboulette, thaï

Pains spéciaux

Assortiment de dessert XS

- Brownies
- Flan pâtissier
- Tarte aux pommes et cannelle
- Salade de fruits frais

Bar à tartes sucrées

- Tarte framboises
- Tarte sablée aux abricots
- Tarte pécan pie sans gluten
- Tarte crumble aux fruits rouges

Buffet Le Terroir* €

contient : 1,3,5

*Existe avec fromages et desserts

Buffet Plaisir €

contient : 1,2,5,7

Buffet Plaisir avec plat chaud €€

contient : 1,2,4,6,8

Buffet L'élégant €€

contient : 1,2,5,8

Nos Terroirs

- Jambon de pays au pesto et cerneaux de noix
- Fajitas de rillettes d'oie et framboise acidulée
- Madeleine curry et chorizo

Nos Grands larges

- Pain de mie aux algues et saumon fumé
- Blini noir cubes de saumon-raifort et sésame noir

Nos Végétariens

- Blini à la tomate et chèvre, mélange pistache-cranberries-abricots secs
- Cake aux légumes mascarpone et fève
- Financier à la tomate, ricotta et mozzarella

Nos Fromagers

- Toast à la Fourme d'Ambert et compotée de poires
- Rouleau de chèvre à la carotte

Nos Canapés chauds 'Prestige'

- Cromesquis de canard
- Pommes de terre grenailles au foie gras
- Samoussas aux petits légumes
- Mini cassolettes de Saint-Jacques et petits légumes
- Feuilles de brick et gambas à la mexicaine

Nos Gourmands

- Fajitas crème de champignon et Bresaola
- Tapas crème basilic et saumon fumé
- Chou à la fondue de poireau et au thon
- Brochette de poulet pané, coco et zeste de citron vert

Plat principal Chaud

- Composé en fonction du retour du marché, 3 plats différents chaque semaine.
- Menus disponibles 3 semaines avant l'événement.

Assiette Gourmande au choix :

- Plaisir : (Entremet du Verger, mousse abricot et mousse pêche de vigne, mousse au chocolat et chou à la vanille XS)
- Saveurs : (Chiboust poire chocolat, chou caramel XS, verrine caramélo)
- Prestige : (Entremet framboise chocolat blanc, mousse chocolat pistache XS, macarons)

Buffet Breton

€

Planche de charcuterie

- Rosette, terrine de campagne, jambon blanc, andouille de Bretagne

Atelier 'Galette Saucisse'

- Dégustation d'une demie galette saucisse par personne

Assortiment de salades composées 'Bretonnes'

- Taboulé de chou-fleur
- Salade Paysanne : Pommes de terre, noix, poulet, tomates, dés d'emmental
- Salade de pommes de terre, thon et oignons rouges
- Assortiment de vinaigrettes et sauces (vinaigrette classique et balsamique, sauce pesto, sauce curry coco)

Planche de fromages 'Plaisir'

- Camembert, Bûche de chèvre, Emmental, Cantal et pains spéciaux.

Assortiment de dessert XS

- Far Breton XS
- Kouign aman XS
- Tarte aux pommes et cannelle XS
- Crème chocolat à l'ancienne

Nos Tapas

- Tortillas à piquer
- Patatas Bravas
- Chausson farcis au thons, oignons, tomates et olives
- Olives noires marinées à l'espagnole
- Empanadas (*petits chaussons*)
- Tapas artichauts marinés
- Tartine catalane
- Verrine d'Ensaladilla (*salade*)
- Salade espagnole : poivrons grillés, pommes de terre, carottes, petit pois
- Cassolette de calamars sautés aux poivrons
- Cassolette de moules à l'ail gratinées
- Bocadillos au jambon et fromages espagnols
- Beignets de calamars
- Crevettes à l'ail

Planche de charcuterie ibérique

- Assortiment de saucissons, chorizos, Pata Negra et rondelles de pains spéciaux.

Planche de fromages ibériques

- Ossau Iraty
- Tomme catalane

Assortiment de desserts ibériques

- Crème catalane
- Bras de Gitan XS

- Langoustines vivantes
- Bigorneaux
- Bulots
- Crevettes 50/70
- Araignée/Tourteau
- Homard
- Citron en quartier
- Mayonnaise maison
- Pains spéciaux



Buffet *Imagine* Tendances Bio et/ou Vég' €

Le concept

Idéal pour les régimes ou les intolérances alimentaires. Ce buffet permet à vos convives de choisir eux-mêmes les ingrédients de leur salade. Original, convivial, et pratique.

Nos ingrédients

Boulgour		Concombres	
Fusillis		Croûtons	
Iceberg		Maïs en grains	
Pommes de terre		Mix de graines (Tournesols, courges, cranberries, raisins secs, noix, abricots)	
Pousses d'épinards		Noix concassées	
Quinoa		Oignons frits	
Roquette		Tomates cerises confites	
Riz blanc			
Ananas		Emmental	
Aubergines grillées		Feta en cube	
Avocat		Fourme d'Ambert	
Carottes râpées nature		Vinaigrette balsamique	
Champignons de Paris		Sauce curry coco	
Cœurs d'artichauts		Sauce pesto	

Assortiment de cakes salés Bio et/ou Végétarien

- Cake au fromage
- Cake aux tomates confites et basilic
- Cake aux légumes
- Cake au thon

Nos desserts

Assortiment de desserts Vegan

- Tarte citron meringuée Vegan
- Mousse chocolat Vegan

Pour réaliser nos prestations, nous sélectionnons uniquement des produits de qualité, c'est pourquoi leur composition peut varier en fonction du marché et des saisons.

Nos ingrédients

Boulgour		Poulet émincé nature		Feta	
Fusillis		Ananas		Fourme d'Ambert	
Iceberg		Aubergines grillées		Emmental	
Pomme de terre		Avocat		Sauce pesto	
Pousses d'épinards		Carottes râpées nature		Vinaigrette balsamique	
Quinoa		Champignons de Paris		Sauce curry coco	
Roquette		Cœurs d'artichauts			
Riz blanc		Concombres		Assortiment de cakes salés	
Anchois		Croûtons		- Cake au fromage	
Crevettes		Maïs en grains		- Cake aux tomates confites et basilic	
Saumon fumé émincé		Mix de graines (Tournesols, courges, cranberries, raisins secs, noix, abricots)		- Cake aux légumes	
Thon émietté		Noix concassées		- Cake au thon	
Bresaola émincée		Oignons frits			
Jambon blanc émincé		Tomates cerises confites		Assortiment de desserts	
Jambon de pays émincé				- Tartes, entremets, mousses et gâteaux	

Nos desserts

Les cocktails

Pour commencer...



Nos Terroirs : *Produits français de notre enfance*



Nos Grands larges : *Pièces à base de produits de la mer*



Nos Végétariens : *Légumes et fruits secs au rendez-vous*



Nos Fromagers : *Pièces cocktails à base de fromage*



Nos Épicuriens : *Pour les gastronomes*



Nos Gourmands : *Équivalent 2 pièces cocktails*



Nos Grandes faims : *Assortiment de mini-sandwichs*



Planche de charcuterie fine : *Accompagnés de pain spéciaux*



Nos Canapés chauds 'Prestiges' : *À base de produits raffinés*



Nos Grandes faims chauds : *Wraps et brochettes de viandes*



Nos Grandes faims Snacks chauds : *Équivalent 2 pièces cocktails*

Et pour finir...



Planche de fromages : *Accompagnés de pains spéciaux*



Cubes de fromages : *À piquer*



Nos 'Tout Choco' : *Pièces au chocolat*



Nos Vintages : *Comme à l'ancienne*



Nos Fruités : *Pièces à base de fruits*



Assortiment de desserts XS : *Équivalent 2 pièces cocktails*

Apéritif

À partir de 4.20 € HT / 4.62 € TTC par convive

Plaisir €

Existe en 4 | 6 | 9 pièces*

Salées



Saveurs €

Existe en 6 | 9 pièces*

4 salées, 2 sucrées / 7 salées, 2 sucrées



Prestige €

Existe en 6 | 9 pièces*

4 salées, 2 sucrées / 7 salées, 2 sucrées



Dinatoire

À partir de 27.50 € HT / 30.25 € TTC par convive

Prestige €€€

Existe en 22 pièces*

17 salées, 5 sucrées



Déjeunatoire | Dinatoire

À partir de 13.30 € HT / 14.63 € TTC par convive

Plaisir €

Existe en 10 pièces*

8 salées, 2 desserts XS (équivalent 2 pièces cocktails)



Plaisir €€

Existe en 18 pièces*

13 salées, 5 sucrées



Saveurs €€

Existe en 12 pièces*

9 salées, 3 sucrées



Saveurs €€

Existe en 18 pièces*

13 salées, 5 sucrées



Nombre de pièces par convive*

Pour réaliser nos prestations, nous sélectionnons uniquement des produits de qualité, c'est pourquoi leur composition peut varier en fonction du marché et des saisons.

Les Ateliers



Atelier 'Barbecue' 🍴 €€ / €€€

- Assortiment de viandes marinées grillées au barbecue
- Convivial : merguez, chipos, ribs et émincés de poulet marinés au soja.
- Chic : brochettes d'aiguillettes de canard marinées et émincés de poulet marinés au soja.

Atelier 'Baguette des saveurs' €

- Très longue baguette tradition coupée à façon garnie d'ingrédients cuisinés maison : chèvre, tomates confites et aromates, poulet, miel et emmental, rillettes de poisson à l'aneth et citron vert, beurre de roquefort au jambon de pays aux figues et à la roquette.

Atelier 'Baguette des saveurs' Chaud 🍴 €

- Très longue baguette chaude coupée à façon garnie d'ingrédients cuisinés maison.

Atelier 'Bar à Soupes' 🍴 €

- Velouté de légumes de saison, croûtons et gruyère râpé.

Atelier 'Bar à tartes salées' €€

- Tarte au chèvre et tomates confites, tarte au thon et épinards, tarte multicolore aux tomates.

Atelier 'Burger' 🍴 €€

- Préparation minute de mini burgers avec du pain tradition et du bœuf haché, accompagné de sauce barbecue, oignons et salade.

Atelier 'Chicken wings marinés et fingers de pommes de terre' 🍴 €€

- Chicken wings marinés à la sauce Barbecue, à la sauce mexicaine ou à la sauce thaï.

* Ailes de poulet

Atelier 'Choucroute' 🍴 €

- Brochettes de viande, saucisson à choucroute et pommes de terre vapeur.

Atelier 'Découpe de foie gras' €€€

- Accompagné de chutney de pommes, tartines de pain tradition ou brioché.

Atelier 'Découpe de jambon Ibérique affiné' €€ / €€€

- Accompagné de tartines de pain tradition et de pains spéciaux. *

*Existe en 9 ou 24 mois

Atelier 'Découpe de Magret Fumé' €€

- Accompagné de sauce framboise et de tartines de pain tradition et pains spéciaux.

Atelier 'Découpe de Saumon Fumé' €€

- Saumon fumé servi avec toasts, assortiment de beurres parfumés et sauces.

Atelier 'Dégustation de fromages affinés' €€

- Saint-Nectaire, Sainte-Maure, Neufchâtel, Cantal
- Assortiment de baguettes coupées.

Maîtres d'hôtels et animateurs culinaires sont disponibles...



Atelier 'Galette Saucisse' € / €€

- Existe en demi galette ou une galette par convive. Galettes non roulées.

Atelier 'Galette de Sarrasin' chaud' €€

- Accompagnées de jambon/fromage, galettes saumon fumé/crème au chèvre/pesto, galettes sardines et concassés de tomates.*

*Existe en demi-galette, une galette ou 2 galettes par personne.

Atelier 'Gaspacho et Jus de légumes' €€

- Gaspacho de carottes, concombres, tomates, céleris, chou-fleur au curry, jus de betteraves, brunoise de légumes.

Atelier 'Huîtres de Cancale N°4' €€ / €€€

- Existe en 3 et 12 huîtres par convive.

Atelier 'Moules-Frites revisitées' €€

- Tartare de moules et espuma de moules marinières, 'fingers' de pommes de terre.

Atelier 'Paëlla revisitée' €€

- Poulet ou poisson, fruits de mer ou Saint-Jacques, il y en a pour tous les goûts...

Atelier 'Raclette' €€

- Accompagné de jambon blanc, rosette, speck et jambon de Bayonne, pommes de terre façon vapeur et fromage à raclette.

Atelier 'Saveurs bretonnes revisitées' €

- Atelier participatif où les convives créent leurs assortiments de saveurs.

Galettes séchées, crêpes séchées, espuma de moules marinières, mousse de poulet, mousse de sardines grillées, mousse de légumes, sablé au fromage, crumble à l'andouille, chantilly pomme.

Atelier 'Wok aux saveurs asiatiques' €€

- Cuisson de légumes wok et poulet laqué.

Ateliers 'Wraps' €€

- La Bretonne : Wrap de galette de blé noir aux différents saveurs.

- Chili con Carne

- Saumon, ou poulet : accompagné de légumes crus et sauce épicée *

*1 ou 2 wraps par convive



Les Ateliers Sucrés

À partir de 1.30 € HT / 1.43 € TTC par convive

Atelier 'Bar à Pan Cake ou Crêpes sucrées' 🍷 € / €€

- Accompagnés de pâte à tartiner, confitures, miel et caramel au beurre salé.

Atelier 'Bar à Tartes sucrées' €

- Tarte framboise, tarte sablée aux abricots, tarte pécan pie sans gluten, tarte crumble aux fruits rouges.

Atelier 'Barbe à Papa' €

- Le rendez-vous des grands enfants !

Atelier 'Bar à smoothie' 🍷 €€

- Gaspacho, jus et eau parfumée

Atelier 'Fontaine à Chocolat' 🍷 €€€

- Cubes de fruits à piquer, bonbonnières de kiwis, d'abricots et d'ananas, brochettes de guimauve.

Atelier 'Gaufres sucrées' 🍷 €€

- Pas de chichi, ici c'est les gaufres !

Atelier 'Nuage d'Azote' €€€

- Crèmes glacées réalisées à partir d'azote liquide. *Spectacle garanti !*

Atelier 'Pain Perdu' 🍷 €€

- Accompagnés de pâte à tartiner, sauce au miel et caramel au beurre salé.

Atelier 'Pop Corn' €

- Ambiance cinéma !



Une idée d'atelier ? Votre événement sur mesure au 02 99 83 04 42 ou à contact@bureau-saveurs.com

Les banquets



Pour tous repas, nous nous adaptons à votre demande pour préparer des menus élaborés ou plus simples. Des assiettes gourmandes ou plutôt légères, toujours à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Vous pouvez compter sur la qualité et la rapidité de notre équipe toujours aux petits soins.



Menu Plaisir

→ NOS ENTRÉES

Croustillant de chèvre au pain d'épices, salade folle et sa vinaigrette aux agrumes

-

Crumble de poisson et légumes, mesclun et sa vinaigrette aux agrumes

-

Terrine de saumon et lieu à la tomate, crème fouettée au pistou

→ NOS PLATS

Rôti de lieu, marinière de coquillages et son riz safrané

-

Filet de poulet laqué au miel et épices, étuvée de légumes

-

Confit de bœuf, petits légumes et pommes de terre confites à la graisse de canard

→ NOS DESSERTS

Mini choux croustillant à la griotte, et son coulis de vanille de Madagascar

-

Tartare de fruits infusés à la menthe

-

Amandine poire et son coulis de chocolat grand crus

Nos menus sont accompagnés de : Condiments et pains, eau plate et pétillante 'Plancoët' (bouteille en verre), boissons chaudes : Café, assortiment de thés et infusions

Menu Saveurs

→ NOS ENTRÉES

Mille feuille de galette de blé noir, pommes de terre et échalotes, accompagné d'une chantilly de crème de hareng fumé

-

Pressé de bœuf et petits légumes à la vinaigrette de gingembre, mesclun de jeunes pousses et herbes fraîches

-

Spirale de jambon italien à la moutarde à l'ancienne, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan

→ NOS PLATS

Filet de lieu rôti à la citronnelle, jus de coquillages et algues wakamé accompagnés d'une poêlée de sarrasin aux légumes

-

Filet mignon de porc à la provençale, piperade de légumes en timbale et poivrons confits

-

Suprême fermier au jus de thym, pommes de terre fondantes et champignons sautés au beurre salé

→ NOS DESSERTS

Crumble de pommes façon 'Tatin', accompagné de caramel au beurre salé

-

Financier aux fruits, crème mascarpone au citron

-

Verrine pistache, coulis de chocolat noir et espuma de vanille

Menu Prestige

→ NOS ENTRÉES

Tarte Tatin de poireaux, brochette de langoustines et vinaigrette de fruits de la passion

-

Aumônière croquante aux artichauts à la moutarde à l'ancienne et crevettes sautées

-

Nem de saumon fumé à la crème de raifort, œufs de poisson au wasabi

→ NOS PLATS

Magret de canard au poivre vert, pommes de terre dauphines et poêlée de légumes oubliés

-

Filet de veau en croûte de noisettes, purée de butternut à l'huile de truffe

-

Filet de Cabillaud aux épices 'Retour des îles', riz Thaï, coco et citron vert

→ NOS DESSERTS

Assiette Gourmande 'Prestige' : Entremet framboise chocolat blanc, mousse chocolat pistache XS, macarons (vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache et framboise)

-

Dôme fruits des bois, moelleux parfumé à la vanille

-

Entremet Plaisir Passion

Laissez vous guider par notre service commercial pour composer votre devis

02 99 83 04 42 ou contact@bureau-saveurs.com

La cave

COCKTAILS SANS ALCOOL

Prix HT | Prix TTC

- *Bloody Soft - Création Au Bureau des Saveurs*
(jus de tomate, jus de citron, ketchup, tabasco, sel de céleri) 9.25 € | 10.18 €
- Breizh Mojito (jus de pomme, menthe, citron vert, eau pétillante) 6.05 € | 6.66 €
- Douceur de fruits maison (coulis de fruits rouges, jus de pomme, jus d'orange, sucre de canne) 9.10 € | 10.01 €

LES SOFTS

- Eau de source plate 1.5 L 1.70 € | 1.87 €
- Eau minérale Plancoët 1L 3.30 € | 3.63 €
- Eau minérale Plancoët fines bulles 1L 3.70 € | 4.07 €
- San Pellegrino 1L 2.80 € | 3.08 €

JUS DE FRUITS

- Jus de fruits frais 1L 9.30 € | 10.23 €
- Jus de raisin 1L 5.10 € | 5.61 €
- Jus de pomme de Bretagne 1L 3.20 € | 3.52 €
- Jus d'orange 1L 5.30 € | 5.83 €
- Jus d'ananas 1L 3.60 € | 3.96 €
- Jus de pomme Bio 1L 8.50 € | 9.35 €

SODAS

- Schweppes agrumes, Cola, Orangina 1,5 L 5.95 € | 6.55 €

LES BOISSONS CHAUDES

- Café 100% arabica 1.05 € | 1.16 €
- Thé 'Comptoir de Paris' Grand Earl Grey 1.20 € | 1.32 €
- Thermos café 100% arabica 1L 10,00 € | 11.00 €
- Thermos d'eau chaude 1L + sachet de thé 'Comptoir de Paris' Grand Earl Grey 11.00 € | 12.10 €

Pour la carte des boissons complète, contactez notre équipe commerciale au 02 99 83 04 42 ou à contact@bureau-saveurs.com



PÉTILLANTS

Prix HT | Prix TTC

- AOC Blanc de blanc 'Veuve Arnaud' 75cl
- AOC Crémant de Loire 'Domaine de la Prévoté' 75cl
- AOC Champagne Paul Dangin 'Carte Or' 75cl

11.50 € | 13.80 €
15.75 € | 18.90 €
32.20 € | 38.64 €

VIN ROUGE

- AOC Bordeaux 'Terres Douces' 75cl
- AOC Chinon 'Les Graves' 75 cl
- AOC St Emilion 'Château Petit Faurie Quet' 75cl
- IGP Méditerranée Petite Pâturée Bio 75cl

9.80 € | 11.76 €
21.00 € | 25.20 €
30.50 € | 36.60 €
10.50 € | 12.60 €

VIN BLANC

- AOC Touraine Sauvignon 'La Porte Saint André' 2011 75cl
- AOC Côtes de Gascogne 'Tariquet Premières Grives' moelleux 75cl
- Vin blanc VDP coteaux d'Enserune 'Domaine Regismont' 75cl

8.90 € | 10.68 €
9.60 € | 11.52 €
10.10 € | 12.12 €

VIN ROSÉ

- AOC Gaillac 'La bastide de Lévis' Rosé 75cl

8.60 € | 10.32 €

COCKTAILS

- Kir Pétillant (Blanc de blanc, crème de fruit) 1L
- Punch (Rhum blanc, jus de fruits, citron vert, gousse de vanille, sucre, cannelle) 1L
- Blue Lagoon (Vodka, curaçao, limonade, jus de citron) 1L

11.70 € | 14.04 €
9.80 € | 11.76 €
7.90 € | 9.48 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Pour la carte des vins complète, contactez notre équipe commerciale au 02 99 83 04 42 ou à contact@bureau-saveurs.com

Les services

La livraison

Nous livrons avec un véhicule frigorifique à température réglementaire (entre 3° et 6 ° C).

Des frais de livraison seront dus en fonction du montant HT de la commande et de la zone géographique de livraison comme décrit ci-dessous :

ZONE A

Acigné, Betton, Cesson Sévigné, Chantepie, Chevaigné, Gévezé, La Chapelle-des-Fougeretz, La Mézière, Liffré, Mélesse, Montgermont, Mouazé, Pacé, Parthenay-de-Bretagne, Rennes, Saint-Aubin-d'Aubigné, Saint-Grégoire, Saint-Jacques-de-la-Lande, Saint-Sulpice-la-Forêt, Thorigné-Fouillard, Vern-sur-Seiche, Vezin-le-Coquet

. Forfait de 15 € HT si commande inférieure à 80€ HT

. Forfait de 30 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 150€ HT

. Forfait de 60 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 500 € HT

ZONE B

Brécé, Bruz, La Bouëxière, Chartres-de-Bretagne, Châteaubourg, Châteaugiron, Chavagne, Cintré, Domloup, La Chapelle-Thouarault, L'Hermitage, Le Rheu, Mordelles, Noyal-sur-Vilaine, Saint Gilles, Servon-sur-Vilaine

. Forfait de 25 € HT si commande inférieure à 120€ HT

. Forfait de 60 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 200€ HT

. Forfait de 120 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 700 € HT

ZONE C

Bédée, Bourgbarré, Corps-Nuds, Guichen, Laillé, Nouvoitou, Noyal-Chatillon-sur-Seiche, Orgères, Pont-Péan, Saint-Armel, Saint-Erblon

. Forfait de 35 € HT si commande inférieure à 150€ HT

. Forfait de 100 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 300€ HT

. Forfait de 200 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 900 € HT

Pour toutes les autres communes, contactez-nous : 02 99 83 04 42 ou contact@bureau-saveurs.com.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

Retrouvez toutes nos conditions générales de vente sur : www.bureau-saveurs.com

Au Bureau des Saveurs - SARL CHAUVEL G - Siège social : ZA des 4 chemins - 35250 Mouazé.

RCS 495065906 - Rennes. Crédit photos : Au Bureau des Saveurs, Pixabay, Freepik. Photos non contractuelles

Les plateaux repas

Pour vos pauses déjeuners, nous proposons une gamme de plateaux repas. Notre célèbre '*Panier du Marché*' avec chaque semaine 3 nouveaux plats, entrées et desserts. Le plateau repas végétarien avec un nouveau menu chaque semaine mais également des plateaux plus élaborés... Retrouvez tous nos plateaux repas sur : www.bureau-saveurs.com

La location

Pour vos prestations, nous proposons de la vaisselle à usage unique ou de la vaisselle lavable. (Assiettes, couverts, verres, serviettes...).



Pour la location de matériel (*chaises, tabourets, bancs, tables rondes ou rectangles, avec ou sans housses, manges debout avec ou sans housses, tonnelles, barnums et tapis rouges*).

Le service

Maîtres d'hôtel, serveurs, animateurs culinaires et cuisiniers sont disponibles pour assurer vos prestations.





AU BUREAU
des Saveurs

A R T I S A N T R A I T E U R

ZA des 4 Chemins, Rue Laennec - 35250 Mouazé

02 99 82 04 42

Du lundi au vendredi de 09h00 à 18h00

contact@bureau-saveurs.com

www.bureau-saveurs.com



Suivez nous !

