



EAT SHARE ENJOY

CATALOGUE
AUTOMNE - HIVER 2023
à partir du 30 septembre

roomsaveurs.fr
01 44 97 59 09





COMMANDE FACILE

www.roomsaveurs.fr

servicecommercial@roomsaveurs.fr

01 44 97 59 09 7j/7 de 8h30 à 17h

Nos produits sont à commander au plus tard la veille avant 17h pour le lendemain, sauf mention spéciale. Ces horaires peuvent évoluer.



SERVICE CONSOMMATEUR

Disponible de 8h30 à 17h, du lundi au vendredi au 01 44 97 58 87



LIVRAISON SOIGNÉE

• 7j/7 de 7h à 22h

• **Livraison green** avec des véhicules propres

• Camions **réfrigérés**

• Avant 18h : **27.90€ HT**

• Après 18h : **40.50€ HT**

• Dimanche et jours fériés : **53.90€ HT**

• Hors zone, 7j/7, 24h/24 : **61€ HT**



NOS SERVICES

• **Dernière minute :**
Le jour-même sur une sélection de produits (plateaux-repas, etc.)

24h avant pour l'offre cocktail

• **Géocalisation** de votre livraison
30min avant



6 Petit-déjeuner & pause

8 Les formules

9 À la carte



12 Déjeuner

14 Les plateaux-repas

24 Les buffets



28 Événementiel

30 Le cocktail

42 Les animations

44 La réception



46 Cadeaux



50 Boissons & accessoires

GLOSSAIRE

INFO PRODUIT



Végétarien



Sans gluten
Sans lactose



Casher



Sans gluten



Vegan



Plat
micro-ondable



Sans porc

INFO LOGISTIQUE



À commander
48h à l'avance



À commander
72h à l'avance



Dernière minute

Room Saveurs chez Wework,
198 avenue de France, 75013
PARIS
RCS Paris- 479292047

Crédits photos :

© Myphotoagency_Paula Soryano,
Sophie Pernot, Stéphanie Lacroix,
Unsplash, Adene Sanchez, SCyther5,
Olga Mazyarkina, Rawpixel, Millann,
Bruez, Ilona Titova.

Suggestion de présentation.

Photos non contractuelles.

Septembre 2023.



“ Chers clients,

Cette année nous avons, une fois de plus, œuvré pour **vous proposer une carte Automne-Hiver pleine de surprises et de nouvelles saveurs**. Nous vous proposons encore plus de produits pour **favoriser vos moments de convivialité en entreprise** tout en

allant plus loin dans nos engagements RSE.

Je suis fière de **maintenir notre exigence** en vous proposant des **marques d'exception** et en privilégiant des **produits de qualité**. Laissez-vous séduire par notre tout **nouveau coffret cocktail FAUCHON**, fruit d'une collaboration qui allie notre savoir-faire à l'excellence de la maison FAUCHON.

Chez **Room Saveurs**, nous croyons en une **cuisine responsable, respectueuse de l'environnement** et de **nos terroirs**. C'est pourquoi notre **marque TWIST** va encore plus loin en s'engageant pleinement pour une cuisine à partir d'**ingrédients locaux** et/ou **bio**.

De plus, nous sommes heureux de continuer une fois de plus notre collaboration avec **Handicap International**. Ensemble, nous œuvrons pour créer un **monde plus inclusif**, où chacun a sa place et peut pleinement participer.

Nous attendons avec impatience de recevoir **vos premières commandes**. Votre satisfaction est notre plus belle récompense et nous mettons tout en œuvre pour dépasser vos attentes à chaque occasion !

Merci pour votre confiance.

Sophie Bogdelin,
Directrice Générale de Room Saveurs ”

QUI EST ROOM SAVEURS ?

INCONTOURNABLE



Le partenaire privilégié de vos moments de convivialité en entreprise, avec des offres pour toutes vos occasions gourmandes.

CUISINE SOIGNÉE



Que ce soit dans nos cuisines du Val-d'Oise ou dans les cuisines de nos partenaires, les plateaux-repas sont cuisinés avec soin, afin de vous garantir un maximum de saveurs.

MARQUE ENGAGÉE

Parmi nos nombreuses initiatives en termes de responsabilité sociétale, nous sommes fiers que 100 % de nos plateaux repas Room Saveurs soient sans plastique.



LIVRAISON RESPONSABLE

Nos livreurs sont des professionnels du secteur et en CDI.



SERVICE CLIENTS 7J/7

Notre équipe vous conseille par téléphone tous les jours de la semaine.



NOS ENGAGEMENTS



Depuis 2015, Room Saveurs se place parmi les 5% des entreprises les plus performantes notées par Ecovadis. 85 000 entreprises ont été évaluées sur les thèmes de l'environnement, du social & droits humains, l'éthique et les achats responsables.

Engagé pour la société...

- Partenaire de l'association Phénix, nous avons pu sauver 49 tonnes de produits alimentaires pour les personnes les plus défavorisées.
- Entre 6 et 12 % de personnes en situation de handicap dans notre atelier.
- Un partenariat avec Handicap International.
- Tous nos livreurs sont en CDI et ont de nombreuses opportunités d'évolution dans l'entreprise.

et pour la planète

- Tous nos emballages de plateaux-repas Room Saveurs sont actuellement sans plastique à usage unique, fabriqués à base de carton ou de produits issus de la canne à sucre.
- Objectif zéro plastique dans tous nos emballages en 2025 (buffets, cocktails...)!
- Nous réduisons notre empreinte carbone grâce à une livraison en véhicules propres, un planning optimisé et une conduite écologique.



Petit-déjeuner & pause

Les formules
À la carte

- ✓ Viennoiseries pur beurre
- ✓ Formules clés en main
- ✓ Également disponible pour les pauses à toute heure de la journée

Petit-déjeuner Les formules



Livré
7j/7



Inclus :
des serviettes
et des gobelets

Pour une dégustation optimale,
pensez à sortir vos viennoiseries
de leur boîte environ 30 minutes
avant votre événement.



Z13

Le classique - 5 pers.

5 mini croissants, 5 mini pains au chocolat, 5 chouquettes et 1 jus d'orange frais

29.50€ HT 32.45€ TTC



Z15

Legourmand - 5 pers.

5 mini croissants, 5 mini fingers pralinés, 5 torsades au chocolat et 1 jus d'orange frais

34.50€ HT 37.95€ TTC



Z19

Formule Petit-Dej' - 20 pers.

20 mini viennoiseries classiques 15
mini muffins
Bar à chouquettes
Bar à brochettes de fruits
Banana bread
4 thermos au choix : thé et café
2 jus d'orange frais
3 jus Alain Milliat au choix : pomme et abricot

255.00€ HT 280.50€ TTC

Inclus en plus : du sucre et des cuillères



Z20

Formule Goûter - 20 pers.

Bar à brochettes de fruits, Brownie, La moelleuse, 2 Planches de 16 crêpes, 2 jus d'orange frais et 3 jus Alain Milliat au choix : pomme et poire

210.00€ HT 231.00€ TTC

nouveau



CM19

Du lundi
au vendredi

48h

À partir du
4 octobre

Formule Pause sucrée - 15 pers.

1 cake baklava à la cardamome, 2 plateaux de cookies chocolat cacahuètes et pistache fleur d'oranger, 1 babka chocolat, 2 Bissap (jus maison à la fleur d'hibiscus) et 2 Zanjabil (jus maison gingembre et citron)

129.90€ HT 142.89€ TTC

Inclus en plus : un couteau

nouveau

Petit-déjeuner À la carte



Livré
7j/7



Inclus :
des serviettes



Z4

20 mini viennoiseries classiques

Croissants et pains au chocolat

25.90€ HT 28.49€ TTC



Z5

24 mini viennoiseries gourmandes

Torsades au chocolat, roulés cannelle et paniers fraise ou griotte

29.90€ HT 32.89€ TTC



Z3

La moelleuse

20 moelleux : financiers aux épices, financiers chocolat, cakes citron-pavot, cakes orange, carotte et épices

34.90€ HT 38.39€ TTC



Z6

Boîte de 30 mini cookies

Chocolat au lait et au caramel beurre salé d'Isigny A.O.P.
Savoir-faire d'Île-de-France

33.90€ HT 37.29€ TTC



L29

Brownie prédécoupé - 10 parts

28.90€ HT 31.79€ TTC

nouveau



L30

Banana bread prédécoupé - 10 parts

29.90€ HT 32.89€ TTC

nouveau

Petit-déjeuner À la carte



Livré
7j/7



Inclus:
des serviettes



L2

Pâtisseries américaines

8 donuts au sucre, 8 mini muffins
chocolat-noisette, 8 pancakes et 2 petits pots de
confiture fraise et abricot

34.90€ HT 38.39€ TTC

Inclus en plus : petites cuillères



L19

Planche de 16 crêpes

Caramel au beurre salé et chocolat-noisette

29.90€ HT 32.89€ TTC



L27

Planche de 15 mini muffins

Cœur caramel beurre salé et chocolat cœur
chocolat-noisette

26.90€ HT 29.59€ TTC



L26 48h

Tarte poire amandine - 8 pers.

35.90€ HT 39.49€ TTC

Couteau non fourni



L1 48h

Bûche roulée - 6 à 8 pers.

Chocolat et praliné

35.90€ HT 39.49€ TTC

Couteau non fourni



Z0

Galette des rois à la frangipane - 8 pers.

Avec fève et couronne des rois

32.90€ HT 36.19€ TTC

Couteau non fourni



Z1

Galette des rois poire chocolat - 6 pers.

Avec fève et couronne des rois

33.90€ HT 37.29€ TTC

Couteau non fourni



Petit-déjeuner À la carte - Les bars



Livré
7j/7



Inclus:
des serviettes



Z7

Bar à chouquettes

40 chouquettes au sucre

29.90€ HT 32.89€ TTC



D10

Corbeille de fruits

Assortiment de 2 kg de fruits frais

46.90€ HT 51.59€ TTC



D9

Bar à gourmandises

Mini rochers coco
Mini brownies
Mini financiers
Mini macarons chocolat
Pâtes de fruits
Poids net : 605 g

48.90€ HT 53.79€ TTC



D5

Bar à bonheur

Mini cannelés, Madeleines au chocolat, Mini brownies, Macarons,
Madeleines de Commercys aux agrumes, Mini gaufres au sucre
Poids net : 1,6 kg

84.90€ HT 93.39€ TTC



D8

Bar à brochettes de fruits

28 brochettes de fruits frais : ananas, mangue, kiwi, raisin, fraise,
melon... Composition variant selon la saison

49.90€ HT 54.89€ TTC

Déjeuner

Les plateaux-repas

Les buffets

- ✓ Pas de minimum de commande
- ✓ Du déjeuner rapide au déjeuner formel
- ✓ Des offres disponibles en dernière minute
- ✓ À chaque gamme ses engagements

Déjeuner

Plateaux-repas

FAUCHON
PARIS

Raffinement et élégance

Authenticité et attachement au terroir français ont guidé le travail de Sébastien Monceaux, Chef de la maison FAUCHON.



HA0

Escapade en Anjou

Entrée : Œuf de poule plein air poché, crème de butternut et comté, pousses de raifort, huile de sésame, noisettes torréfiées
Plat : Quinoa d'Anjou parfumé au gingembre, betterave, brocolis, pousses de blettes et huile de sésame
Fromage affiné
Dessert : Macaron au Cointreau, façon ardoise angevine

37.90€ HT 41.69€ TTC

HA4

Escapade dans le Cantal

Entrée : Rémoulade de pomme et céleri aux œufs de truite
Plat : Boeuf de Salers, gnocchettis au cantal comme une truffade, brocolis
Fromage : Saint Nectaire
Dessert : Éclair au chocolat

43.90€ HT 48.29€ TTC



Du 30 septembre au 7 janvier

HA1

Escapade dans le Beaujolais

Entrée : Pâté croûte au foie gras, confit d'oignon cuit au chaudron
Plat : Volaille, crème de topinambour, compotée de cassis et pois gourmands
Fromage : Cervelle de canuts, herbes fraîches, vinaigre de coing Huilerie Beaujolaise
Dessert : Entremet amandes, poire et pain d'épices

38.90€ HT 42.79€ TTC



Du 30 septembre au 7 janvier

HA5

Escapade en Normandie

Entrée : Salade de crosques de camembert, noix et pomme Granny Smith
Plat : Noix de Saint Jacques normandes, crème de panais et poireaux de Créances IGP
Fromage : Livarot
Dessert : Sablé normand aux pommes, caramel au beurre salé et crème montée

43.90€ HT 48.29€ TTC



Du 8 janvier au 8 mars

HA3

Escapade dans le Périgord

Entrée : Chou rouge confit, magret de canard fumé des Landes, pistaches croquantes
Plat : Volaille, crème de cèpe, mousseline de pomme de terre, petits champignons, noisettes torréfiées
Fromage : Cabécou
Dessert : Macaron au pruneau et noix caramélisées

38.90€ HT 42.79€ TTC



Du 8 janvier au 8 mars

HA11

Escapade en Savoie

Entrée : Salade de crozets au comté et génépi
Plat : Omble chevalier poêlé, sauce aux écrevisses, polenta aux herbes et épinards sautés
Fromage : Comté
Dessert : Dôme fruits rouges et amandes

43.90€ HT 48.29€ TTC



Du 27 novembre au 7 janvier

HA6

Escapade Festive

Entrée : Dariole de foie gras et champignons
Plat : Pintade en croûte de noix, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Fromage : Sainte Maure et cantal
Dessert : Croustillant chocolat praliné

44.90€ HT 49.39€ TTC

Déjeuner

Plateaux-repas

TWIST

Goût et engagement

Twist s'engage pour des recettes cuisinées avec les meilleurs produits autour d'ingrédients locaux et/ou bio.



Livré 7j/7



Dernière minute sauf menu MC



Livré dans un coffret en carton recyclable



Inclus : 1 pain Bleu-Blanc-Cœur, 1 kit de couverts en inox et 1 p'tit bonus

Mangez bon et local

Nous sélectionnons le meilleur des ingrédients auprès de nos producteurs français :

pâtes bio de Seine-et-Marne, cresson de Méréville, moutarde de Meaux, truite de Normandie, volaille de Mayenne, bœuf et légumineuses de Vendée, émincé végétal de Loire-Atlantique, etc.



HMO

Le Potager

Entrée : Houmous de pois chiche, amandes torréfiées et menthe fraîche de Normandie
Plat : Emincé végétal aux épices, quinoa d'Île-de-France, brocolis et épinards sautés
Fauxmage : Tofu soyeux aux herbes
Dessert : Compote de pomme et poire, granola vegan

28.90€ HT 31.79€ TTC



HM1

La Basse-cour

Entrée : Tapenade de courge au vinaigre de coing
Plat : Filet de volaille, pâtes d'Île-de-France, dés de carotte et céleri, sauce fromagère
Fromage : Brie de Meaux
Dessert : Mousse chocolat-menthe

28.90€ HT 31.79€ TTC



HM2

La Pêche

Entrée : Salade de grenaille d'Île-de-France et champignon de Paris
Plat : Filet de truite, crème de cresson de Méréville, tagliatelles de poireau
Fromage : Brie de Meaux
Dessert : Fontainebleau aux fruits noirs

30.90€ HT 33.99€ TTC



HM4

La Ferme

Entrée : Céleri rémoulade, jus de pomme de Normandie
Plat : Bœuf à la moutarde de Meaux, salade de haricots blancs vendéens et carotte
Fromage : Brie de Meaux
Dessert : Tartelette poire amandine

33.90€ HT 37.29€ TTC



MC

Menu Casher

Entrées : Houmous classique et chakchouka avec frittata
Plat : Saumon aubergines patates douces
Dessert : Gâteau au chocolat et pommes

39.90€ HT 43.89€ TTC

Le pain, livré à part, contient du gluten.

ROOM
SAVEURS

Hi
handicap
international
humilité & inclusion

Bonne action

Symbole de notre engagement en faveur de l'inclusion, ces plateaux sont dressés par des personnes en situation de handicap.



Livré 7j/7



Dernière minute



Livré dans un coffret en carton recyclable



Inclus : 1 pain Bleu-Blanc-Cœur, 1 kit de couverts et 1 p'tit bonus

Pour chaque plateau-repas acheté, 1€ est reversé à l'association.



HHIO

Menu traditionnel indien

Entrée : Chou à l'indienne et coriandre
Plat : Dhal de lentilles corail, sauce crémeuse au curry vert et riz basmati
Fauxmage : Tofu soyeux aux herbes
Dessert : Mousse de yaourt au curcuma et cardamome, amandes torréfiées

30.90€ HT 33.99€ TTC

nouveau



HHI1

Menu traditionnel birman

Entrée : Karyanchintheet thote - salade birmane aux herbes, cacahuètes et sésame
Plat : Volaille épicée, boulgour à la mangue verte
Fauxmage : Tofu soyeux aux herbes
Dessert : Riz au lait à la fleur d'oranger

30.90€ HT 33.99€ TTC

nouveau

Déjeuner Plateaux-repas



Cuisine du monde

Une offre inédite de cuisine du monde avec des plats dépayés grâce à un traiteur qui emploie des chefs réfugiés en CDI pour leur permettre de reconstruire leur vie en France.



Livré du lundi au vendredi



À commander 48h à l'avance



Livré en lunchbox



Inclus : un kit de couverts



CM0 À partir du 4 octobre

Kala chana mijotés et caviar de butternut

Entrée : Salatet Malfouf - salade de chou rouge, carotte et grenade, servi avec du pain pita (Syrie)

Plat : Kala chana mijotés aux épices douces (Bangladesh), caviar de butternut à l'huile de moutarde (Bangladesh), riz basmati cuit à l'iranienne (Iran)

Dessert : Salade de fruits - fruits de saison, huile d'olive et aneth

24.90€ HT 27.39€ TTC

CM1 À partir du 4 octobre

Salade de poulet Yassa

Entrée : Keshke - caviar de boulgour au yaourt, noix et menthe, servi avec du pain pita (Syrie)

Plat : Salade Yassa de poulet mariné au citron, carotte et oignon (Sénégal), riz basmati cuit à l'iranienne (Iran)

Dessert : Cake baklava à la cardamome et eau de rose (Iran)

25.90€ HT 28.49€ TTC



CM3 À partir du 4 octobre

Butter chicken

Entrée : Salade arnabit - chou fleur au tahiné et à la grenade

Plat à réchauffer : Butter chicken - poulet mijoté dans une sauce crémeuse aux épices douces (Bangladesh), riz basmati cuit à l'iranienne (Iran)

Dessert : Brownie au chocolat et tahiné

25.90€ HT 28.49€ TTC

CM4 À partir du 4 octobre

Boulettes Kefta, salade de chou fleur au tahiné

Entrée : Houmous - caviar de pois chiches au yaourt et tahiné, servi avec du pain pita (Syrie)

Plat : Boulettes kefta de bœuf et d'agneau, mayonnaise à l'ail (Syrie), salade Arnabit de chou fleur rôti au tahiné et à la grenade (Syrie)

Dessert : Moraba EHavidj - yaourt grec, confiture de carottes maison (Iran)

25.90€ HT 28.49€ TTC

CM8 À partir du 4 octobre

Salade «Mushroom Choila» au poivre timut

Entrée : Mtabal Shawandar - caviar de betteraves au yaourt et tahiné, servi avec du pain pita (Syrie)

Plat : Mushroom Choila - champignons pleurotes au poivre timut sauce pimentée à la tomate et coriandre (Népal), riz basmati cuit à l'iranienne (Iran)

Dessert : Cookie à la pistache et fleur d'oranger

24.90€ HT 27.39€ TTC

CÔTÉSUSHI

Les sushis les plus colorés

Une offre japonaise au déjeuner !
Toute l'expérience Côté Sushi pour vous au bureau.



Livré du lundi au vendredi



À commander 48h à l'avance



Livré en lunchbox



Inclus : une sauce sucrée, une sauce salée, du wasabi, du gingembre et des baguettes



CS0

Menu veggie

Entrée : Salade de chou

Plat : 12 Makis avocat cheese

Dessert : Salade d'ananas

21.90€ HT 24.09€ TTC

CS5

Menu saumon

Entrée : Salade de chou

Plat : 6 Makis saumon,

6 Fondants saumon cheese

Dessert : Salade de fruits

21.90€ HT 24.09€ TTC

CS9

Menu california

Entrée : Salade de chou

Plat : 4 California crevette,

4 California saumon, 4 California veggie

Dessert : Salade de fruits

21.90€ HT 24.09€ TTC

CS11

Menu chirashi saumon

Entrée : Salade de chou

Plat : Chirashi tartare de saumon, concombre

Dessert : Salade d'ananas

23.90€ HT 26.29€ TTC

Déjeuner

Plateaux-repas

ROOM DÉJEUNER

Les essentiels du déjeuner

L'allié de tous les budgets, nos recettes traditionnelles simples, gourmandes et généreuses cuisinées à partir d'ingrédients saisonniers vous régaleront.



HE0

Coffret vert détendu

Entrée : Salade de betterave rouge et échalote
Plat : Boulettes végétales, guacamole, taboulé vert et pousses d'épinard
Dessert : Compote de pomme et poire

22.90€ HT 25.19€ TTC



HE1

Coffret jaune acidulé

Entrée : Carottes râpées
Plat : Dés de poulet, boulgour citronné, butternut, ananas et sauce au fromage blanc
Fromage : Part de camembert
Dessert : Muffin aux myrtilles

21.90€ HT 24.09€ TTC



HE2

Coffret violet délicat

Entrée : Salade de chou rouge
Plat : Colin, riz au sésame noir, haricots rouges et pousses de betterave
Fromage : Part de camembert
Dessert : Muffin aux myrtilles

22.90€ HT 25.19€ TTC



HE4

Coffret orange vitaminé

Entrée : Carottes râpées
Plat : Wok de bœuf à la coriandre, nouilles de riz et lamelles de carotte
Fromage : Part de camembert
Dessert : Mousse au chocolat

23.90€ HT 26.29€ TTC

ROOM SOUP'

Pour se réchauffer

Une gamme réconfortante grâce à des recettes simples et gourmandes, le tout à un prix accessible. À déguster chaud !

nouveau



HS0

Velouté réconfortant

Entrée : Taboulé rose de betterave
Plat à réchauffer : Soupe crémeuse de carotte, fromage et graines de courges
Fromage : Part de camembert
Dessert : Muffin aux myrtilles

19.90€ HT 21.89€ TTC



HS1

Soupe tonkinoise

Entrée : Salade de chou rouge
Plat à réchauffer : Phô de poulet - bouillon asiatique, nouilles et émincé de volaille
Fromage : Part de camembert
Dessert : Muffin au chocolat

20.90€ HT 22.99€ TTC



Sur le pouce

Des recettes du quotidien conçues pour des déjeuners sur le pouce. À déguster chaud !



G0

Pâtes conchiglie

Plat à réchauffer : Pâtes conchiglie à la crème ricotta épinard, tomates cerise et mozzarella
Desserts : Cookie chocolat noir et dessert de fruits mangue passion

19.90€ HT 21.89€ TTC



G1

Risotto au poulet

Plat à réchauffer : Risotto crémeux au poulet, champignons de Paris et ciboulette
Desserts : Cookie chocolat au lait et dessert de fruits mangue passion

19.90€ HT 21.89€ TTC



G5

Saumon, écrasé de pomme de terre

Plat à réchauffer : Pavé de saumon, écrasé de pomme de terre et crème ricotta épinard
Desserts : Cookie chocolat noir et dessert de fruits pomme fraise

19.90€ HT 21.89€ TTC

Déjeuner

Plateaux-repas



Le sans gluten

Des recettes authentiques, appétissantes et sans gluten préparées tous les jours comme à la maison, pour vous garantir fraîcheur et qualité.



ALO  

Quiche potiron emmental

Entrée : Carottes râpées, grains de courges
Plat : Quiche potiron emmental, salade cœur de romaine
Dessert : Cake banane coco

17.90€ HT 19.69€ TTC

ALJ 

Quiche petits pois lardons

Entrée : Betterave et carottes râpées
Plat : Quiche petits pois lardons, salade cœur de romaine
Dessert : Cake banane coco

17.90€ HT 19.69€ TTC



ALS  

Quiche épinard emmental et romarin

Entrée : Betterave et carottes râpées
Plat : Quiche épinard, emmental et romarin, salade cœur de romaine
Dessert : Cookie chocolat au lait et noix de pécan

17.90€ HT 19.69€ TTC

AL10  

Salade de lentilles aux légumes de saison et feta

Entrée : Carottes râpées, grains de courges
Plat : Salade de lentilles aux légumes de saison et feta
Dessert : Cookie chocolat au lait et noix de pécan

18.90€ HT 20.79€ TTC



Authenticité et passion

En bocal et engagé dans une démarche zéro déchet avec des recettes authentiques cuisinées à partir de produits locaux et de saison.



Inclus: 1 pain Bleu-Blanc-Cœur et 1 kit de couverts en inox



Mazarin s'engage pour une démarche vertueuse. Contactez le 01 44 97 59 19 si vous souhaitez que vos sacs et bocaux soient récupérés pour être lavés puis réutilisés*.

*Minimum de 8 plateaux-repas complets à récupérer dans Paris intramuros et dans le 95.



MZ0 

Flan de potimarron

Entrée : Soupe poireaux pommes de terre façon grand-mère
Plat : Flan de potimarron, cacahuètes grillées
Dessert : Tarte mangue, rocher coco

33.90€ HT 37.29€ TTC



MZ2 

Merlu à la moutarde à l'ancienne

Entrée : Crème de pois chiche et carottes au cumin
Plat : Merlu à la moutarde à l'ancienne, pommes boulangères
Dessert : Panna cotta vanille

33.90€ HT 37.29€ TTC



MZ4  

Confit de bœuf en parmentier

Entrée : Velouté de butternut
Plat à réchauffer : Confit de bœuf en parmentier
Dessert : Cheesecake, caramel à la fleur de sel de Guérande

33.90€ HT 37.29€ TTC

Déjeuner

Les buffets

Comment ça marche ?

1



Réceptionnez votre buffet dans un coffret unique.

2



Ouvrez-le et sortez les plateaux que vous disposerez pour vos invités.

3



Dégustez, profitez, réservez-vous !

4



Rassemblez ce qui reste et recyclez tout dans la boîte.

FAUCHON
PARIS

Raffinement et élégance

Authenticité et attachement au terroir français ont guidé le travail de Sébastien Monceaux, Chef de la maison FAUCHON.



Livré 7j/7



À commander 48h à l'avance



Livré dans un coffret en carton recyclable



Inclus : 6 pains Bleu-Blanc-Cœur aux céréales et 6 kit de couverts en inox



Du 30 septembre au 7 janvier

HU9

Coffret buffet FAUCHON individuel Automnal - 6 pers.

Entrées :

- 6 Salade de croques de camembert, noix et pomme Granny Smith
- 6 Rémoulade de pomme et céleri aux œufs de truite

Plats :

- 6 Volaille, crème de topinambour, compotée de cassis et pois gourmands
- 6 Noix de Saint-Jacques normandes, crème de panais et poireaux de Créances IGP

Fromage :

- 6 Saint Nectaire

Desserts :

- 3 Macaron au Cointreau, façon ardoise angevine
- 3 Sablé normand aux pommes, caramel au beurre salé et crème montée

259.90€ HT

285.89€ TTC

HU10

Coffret buffet FAUCHON individuel Hivernal - 6 pers.

Entrées :

- 6 Choux rouge confit, magret de canard fumé des Landes, pistaches croquantes
- 6 Salade de crozets au comté et génépi

Plats :

- 6 Volaille, crème de cèpe, mousseline de pomme de terre, petits champignons, noisettes torrifiées
- 6 Omble chevalier, sauce aux écrevisses, polenta aux herbes et épinards sautés

Fromage :

- 6 Saint Nectaire

Desserts :

- 3 Macaron au pruneau et noix caramélisées
- 3 Éclair au chocolat

259.90€ HT

285.89€ TTC

Du 8 janvier au 8 mars

Déjeuner

Les buffets

TWIST

Goût et engagement

Twist s'engage pour des recettes cuisinées avec les meilleurs produits autour d'ingrédients locaux et/ou bio.



Livré 7j/7



À commander 48h à l'avance



Livré dans un coffret en carton recyclable



HU3

Buffet Twist à partager - 10 pers.

Salades :

- Salade de pâtes d'Île-de-France et petits légumes
- Salade de céleri rémoulade, jus de pomme de Normandie
- Salade de pomme de terre grenaille d'Île-de-France et champignons de Paris au vinaigre de figue

Planches :

- Volaille rôtie
- Saumon rôti citron vert gingembre et saumon mariné façon gravlax
- Plateau de fromages

Desserts :

- 5 Tartelette poire amandine
- 5 Fontainebleau aux fruits noirs

299.00€ HT 328.90€ TTC

Inclus : 10 pains individuels Bleu-Blanc-Cœur, 10 grandes assiettes, 10 petites assiettes, des couverts de service, 10 kits de couverts en inox et 1 sac poubelle



HU6

Buffet Twist individuel - 6 pers.

Entrées :

- 6 Salade de haricots blancs vendéens
- 6 Tapenade de courge au vinaigre de coing

Plats :

- 6 Filet de volaille, pâtes d'Île-de-France, dés de carotte et céleri, sauce fromagère
- 6 Filet de truite, crème de cresson de Méréville, tagliatelles de poireau

Fromage :

- 6 Brie de Meaux

Desserts :

- 3 Compote de pomme et poire, granola
- 3 Mousse chocolat-menthe

189.00€ HT 207.90€ TTC

Inclus : 6 pains individuels Bleu-Blanc-Cœur et 6 kits de couverts

ROOM DÉJEUNER

Les essentiels du déjeuner



HU2

Buffet Room Déjeuner à partager - 10 pers.

Salades :

- Salade de taboulé aux herbes
- Salade de riz, sésame et butternut
- Salade de betterave rouge et échalote

Planches :

- Plateau de fromages
- Planche de charcuterie
- Volaille rôtie

Desserts :

- 5 Compote de pomme et poire
- 5 Muffin au chocolat

249.00€ HT 273.90€ TTC

Inclus : 10 pains individuels Bleu-Blanc-Cœur, 10 grandes assiettes, 10 petites assiettes, des couverts de service, 10 kits de couverts en inox et 1 sac poubelle



HU7

Buffet Room Déjeuner individuel - 6 pers.

Entrées :

- 6 Carottes râpées
- 6 Salade de betterave rouge et échalote

Plats :

- 6 Dés de poulet, boulgour citronné, butternut, ananas et sauce au fromage blanc
- 6 Colin, riz au sésame noir, haricots rouges et pousses de betterave

Fromage :

- 6 Camembert

Desserts :

- 3 Mousse au chocolat
- 3 Muffin aux myrtilles

159.00€ HT 174.90€ TTC

Photos non contractuelles



Cuisine du monde



CM17

Formule Buffet à partager - 10 pers.

- Plateau d'Onion Bhaji - beignets d'oignon et farine de pois chiche aux épices douces, sauce Tamarin
- Plateau ater sambusas aux pommes de terre, sauce Basale à la tomate
- Houmous de pois chiche
- Keshke - boulgour au yaourt
- Mtabal Shawandar - caviar de betterave
- Salade Arnabit - chou fleur et tahiné
- Salade de blé vert fumé Freekeh
- Salade Mushroom Choila de pleurotes au poivre timut
- Salade Yassade poulet mariné
- Cake façon baklava à la cardamome et eau de rose
- Salade de fruits de saison, huile d'olive et aneth
- 20 petits pains pita

259.90€ HT 285.89€ TTC À partir du 4 octobre



CM18

Formule Buffet végétarien à partager - 10 pers.

- Plateau d'Onion Bhaji - beignets d'oignon et farine de pois chiche aux épices douces, sauce Tamarin
- Plateau ater sambusas aux pommes de terre, sauce Basale à la tomate
- Houmous de pois chiche
- Keshke - boulgour au yaourt
- Mtabal Shawandar - caviar de betterave
- Salade Arnabit - chou fleur et tahiné
- Salade de blé vert fumé «Freekeh»
- Salade Mushroom Choila de pleurotes au poivre timut
- Salade Salatet Malfouf - carottes, chou rouge et mélasse de grenade
- Cake baklava à la cardamome et eau de rose
- Salade de fruits de saison, huile d'olive et aneth
- 20 petits pains pita

254.90€ HT 280.39€ TTC À partir du 4 octobre

Photos non contractuelles

Événementiel

Le cocktail

Les animations

La réception

- ✓ Pour vos petits et grands événements
- ✓ Commande jusqu'à la veille pour le lendemain
- ✓ Une équipe événementielle à votre écoute avec des devis à la personne
- ✓ Des formules clés en main

Événementiel

Le cocktail - formules



C62

Formule La Sélection - 10 pers.

- Plateau Tchín
- Plateau Relax
- Mini burgers
- Mini desserts gourmands

Nombre de pièces : 108

224.90€ HT 247.39€ TTC



C65

Formule La Sélection Italienne - 6 pers.

- Dips Italie : Aioli, olive noire, poivron rouge, biscuits salés
- Un plateau Italien salé : Bresola, Brochette mozzarella et antipasti, Polenta aux câpres et anchois, Bouchée au provolone et poire, Toast veau et tomates confites, Chou rosso au poivron
- Un plateau Italien sucré : Tiramisu au café, Chou panna cotta, Tiramisu au citron, Chou pistache, Tiramisu à la framboise, Chou ricotta et fruits secs
- Une bouteille de vin italien : Montepulciano d'Abruzzo Cantina - 75 cL

Nombre de pièces : 54 et 3 dips

139.90€ HT 153.89€ TTC

Tire-bouchon non inclus



C67

Formule Fêtes de fin d'année & accessoires - 10 pers.

- Plateau Fête
- Mini Burgers
- Coffret Signature salé
- Plateau Pétillant
- 2 Bûches roulées au chocolat
- Pack d'accessoires : toppers en forme d'étoile, canons à confettis, une guirlande étoilée et un chemin de table

Nombre de pièces : 132 pièces et 16 parts de bûche

380.00€ HT 418.00€ TTC

Édition des Fêtes
Du 27 novembre au 7 janvier



CM15

Formule Apéritif salé - 10 pers.

- Plateau de brochettes de poulet Yassa
- Plateau d'Onion Bhaji - beignets d'oignon et farine de pois chiche aux épices douces
- Plateau de tartelettes champignon poivre de Timut et tartelettes poireau aneth
- Plateau ater sambusas aux pommes de terre

Nombre de pièces : 88

167.90€ HT 184.69€ TTC



CM16

Formule Cocktail dînatoire - 10 pers.

- Plateau cocktail : saumon mariné, chou et crème de petits pois, omelette Kuku Lubia aux haricots verts
- Plateau cocktail : effiloché d'agneau aux épices, sablé à la tapenade et za'atar, tartelette champignon poivre de Timut
- Plateau de brochettes de poulet Yassa, à la moutarde et oignons caramélisés
- Plateau d'Onion Bhaji - beignets d'oignon et farine de pois chiche aux épices douces, sauce Tamarin
- Plateau ater sambusas aux pommes de terre, sauce Basale à la tomate
- Keshke - boulgour au yaourt
- Mtabal Shawandar - caviar de betterave
- Houmous de pois chiche
- Plateau de mignardises : mini carrot-cake, mini brownie, tartelette cacahuète, sablé noix et coing
- 20 petits pains pita

Nombre de pièces : 135 pièces et mezzés

295.90€ HT 325.49€ TTC



Événementiel

Le cocktail - formules



Livré 7j/7



Inclus : des serviettes



C49

Formule Mise en bouche pour 15

Happy Wraps
Holà Tapas
Découvertes salées
Bar à brochettes apéritives
Bar à brochettes de fruits
Classiques de la pâtisserie
Petits fours chocolat

Nombre de pièces : 235

349.90€ HT 384.89€ TTC



C50

Formule Déjeuner pour 15

Happy Wraps
Découvertes salées
Trio de mini clubs
Holà Tapas
Bar à brochettes apéritives
Bar à brochettes de fruits
2 Classiques de la pâtisserie 2
Petits fours chocolat

Nombre de pièces : 325

469.90€ HT 516.89€ TTC



C51

Formule Afterwork - 10 pers.

Bröd Polaires
Happy Wraps
Trio de mini clubs
Hello Bagels
Duo de cakes salés

Nombre de pièces : 108 pièces et 20 parts de cake

179.90€ HT 197.89€ TTC



C66

Formule Anniversaire & accessoires - 15 pers.

Bröd Polaires, Garden Party, Découvertes salées, Duo de cakes salés,
Bar à brochettes apéritives, Classiques de la pâtisserie, Douceurs
iconiques et 2 Brownies

Pack d'accessoires : une carte d'anniversaire,
5 guirlandes «Happy Birthday», des ballons à gonfler et 24 bougies

Nombre de pièces : 216 pièces, 20 parts de cake et 20 parts de brownie

410.00€ HT 451.00€ TTC

Événementiel

Le cocktail salé - à la carte



Inclus : des serviettes

nouveau



CL1

Coffret cocktail FAUCHON salé

Tataki de saumon aux graines de sésame
Canette laquée à l'ananas rôti
Millefeuille de viande des Grisons et comté
Veau mariné aux épices, röstie de pomme de terre
Polenta verte, crema verde
Tartelette provençale de ratatouille, bresaola

Nombre de pièces : 24

79.90€ HT 87.89€ TTC



Édition
des Fêtes
Du 27 novembre
au 7 janvier

C19 du lundi au vendredi

Coffret Signature salé

Bouchée couscous
Chou forestier aux cèpes
Dôme de tarama Bresaola
comté
Gravlax de saumon
Duo de carottes, crème fromage
persil, brocoli
Roulé céleri, coriandre et truffe
Bouchée au foie gras

Nombre de pièces : 56

119.90€ HT 131.89€ TTC

Événementiel

Le cocktail salé - à la carte



C20 **Plateau Tchín**
Paris-Brest au saumon, Brochettes poulet carotte champignon, Chou forestier aux cèpes, Bouchée châtaigne potimarron, Haddock à l'orange
Nombre de pièces : 28
59.90€ HT 65.89€ TTC



C21 **Plateau Fête**
Gravlax de saumon, Cube tajine d'agneau, Cube de gambas, Dhal de lentilles, Bouchée châtaigne et potimarron, Chou rosso au poivron
Nombre de pièces : 28
59.90€ HT 65.89€ TTC



C24 **Plateau Relax**
Cheesecake cresson topinambour
Duo de carottes et crème de brocoli
Chou rosso au poivron
Patate douce et moutarde
Paris-Brest chèvre et miel
Pomme de terre grenaille et crème de poivron
Nombre de pièces : 28
59.90€ HT 65.89€ TTC



C52 **Bouchées Street Food Pita**
Mini wraps veggie, Mini wraps pastrami, Mini wraps poulet tandoori
Nombre de pièces : 24
56.90€ HT 62.59€ TTC



C55 **Mini burgers**
Mini burgers rosbi, Mini burgers veggie
Nombre de pièces : 20
59.90€ HT 65.89€ TTC



C3 **Hello Bagels**
Bagel aux graines de sésame noir, tomate et olive
Bagel aux trois graines, tomate et feta
Bagel nature, chèvre et courgette
Bagel aux graines de carvi, houmous et carotte
Nombre de pièces : 24
39.90€ HT 43.89€ TTC



C4 **Bröd Polaires**
Mini sandwich pain polaire au saumon et fromage frais
Nombre de pièces : 32
44.90€ HT 49.39€ TTC



C5 **Happy Wraps**
Roulé tortilla épinard, poulet rôti, houmous et piquillos
Roulé tortilla aux graines de lin et saumon fumé
Roulé tortilla à la tomate, crème de raifort et petits légumes
Roulé tortilla aux graines de lin, pastrami et moutarde de Dijon
Nombre de pièces : 28
43.90€ HT 48.29€ TTC



C7 **Trio de mini clubs**
Mini club sandwich coppa, pain épinard
Mini club sandwich saumon, pain malté
Mini club sandwich chèvre figue, pain de campagne
Nombre de pièces : 24
39.90€ HT 43.89€ TTC



C41 **Garden Party**
Bouchée houmous et lamelles de courgette
Tartellette carotte gingembre
Muffin petit pois menthe
Crackeraux noix, avocat et amande
Tartellette tomate piquillos
Moelleux polenta olive
Mini falafel
Nombre de pièces : 36
53.90€ HT 59.29€ TTC

Le cocktail salé - à la carte



C42

Holà Tapas

Blinis de polenta, tapenade d'olive verte et tomate cerise
Gaufre chorizo poivron
Tartine de coppa,
Moelleux tomate, artichaut et basilic
Nombre de pièces : 37

53.90€ HT 59.29€ TTC



C54

Duo de cakesalés - 18 à 20 parts

Chèvre tomate courgette

29.90€ HT 32.89€ TTC



C59

Découvertes salées

Bouchée végétale au quinoa, lentilles corail, purée de carotte jaune et fève
Mini club à la crème d'épinard, fromage de chèvre
Éclair au houmous citronné, petits pois et lentilles corail
Mini cake au sarrasin, crème aux agrumes, saumon fumé

Nombre de pièces : 48

69.90€ HT 76.89€ TTC

64.90€ HT 71.39€ TTC



CS13

Twin box - 2 à 3 pers.

40 Sushis et Makis :
6 Fondants saumon cheese
8 Garden veggie
6 Makis avocat cheese
8 California saumon avocat
8 Samba acho (saumon avocat et coleslaw)
4 Sushis saumon

49.90€ HT 54.89€ TTC



CS14

Nikkeïbox - 2 à 3 pers.

42 Sushis et Makis :
6 Makis avocat cheese
12 California crevette
16 Sambalima
8 California saumon

56.90€ HT 62.59€ TTC



CS15

Roll'in box - 3 à 4 pers.

64 Sushis et Makis :
8 Garden saumon
12 Fondants cheese
12 Sushis saumon
12 California saumon avocat
20 California saumon cheese

79.90€ HT 87.89€ TTC

CS16

Big Box - 5 à 6 pers.

80 Sushis et Makis :
12 Fondants saumon cheese
12 Makis avocat cheese
12 California saumon avocat
12 Garden saumon
32 California saumon cheese

99.90€ HT 109.89€ TTC

Événementiel

Le cocktail salé - à la carte

À commander
48h à l'avance



L14
Planche de charcuterie fine
Jambon sec, bresaola, mortadelle à la pistache et saucisson
Poids net : 370 g
34.90€ HT 38.39€ TTC
Inclus : 1 pain tradition Bleu-Blanc-Cœur 300 g, 1 pince et des serviettes



L16
Planche de saumon mariné
Saumon mariné et sa sauce gravlax
Poids net : 710 g
39.90€ HT 43.89€ TTC
Inclus : 1 pain tradition Bleu-Blanc-Cœur 300 g, 1 pince et des serviettes



L18
Planche de foie gras - 6 pers.
Foie gras de canard et son confit de figues
Poids net : 240 g
44.90€ HT 49.39€ TTC
Inclus : 1 pain tradition Bleu-Blanc-Cœur 300 g, 1 pince et des serviettes

Édition
des Fêtes
Du 27 novembre
au 7 janvier



L20
Planche de fromages
Comté et bleu d'Auvergne de la fromagerie Beillevaire, camembert et fromage de chèvre
Poids net : 450 g
32.90€ HT 36.19€ TTC
Inclus : 1 pain tradition Bleu-Blanc-Cœur 300 g, 1 pince et des serviettes



AL20 du lundi au vendredi
Quiche lorraine à partager - 6 à 8 parts
39.90€ HT 43.89€ TTC
Inclus : des serviettes • Couteau non fourni



AL21 du lundi au vendredi
Quiche épinard et romarin à partager - 6 à 8 parts
39.90€ HT 43.89€ TTC
Inclus : des serviettes • Couteau non fourni

Événementiel

Le cocktail sucré - à la carte

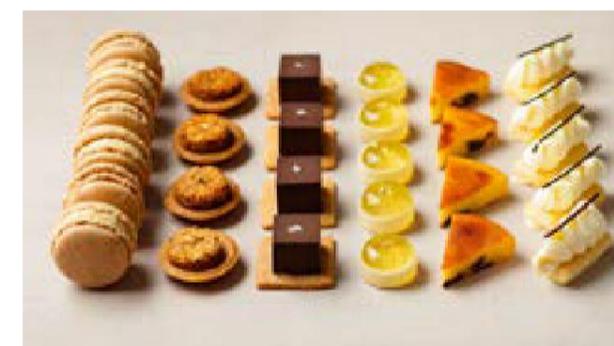
Inclus :
des serviettes

nouveau

FAUCHON
PARIS



CL2 72h
Coffret cocktail FAUCHON sucré
Dôme mandarine et orange
Carré Gianduja, ganache vanille et noisette torréfiée
Tartelette kiwi et ananas au gingembre
Rocher caramel tendre, noix de pécan
Chou au chocolat
Financier aux noisettes, framboises et citron vert
Nombre de pièces : 24
79.90€ HT 87.89€ TTC



C22 48h du lundi au vendredi
Plateau Détente
Macaron vanille, Tartelette caramel et fleur de sel, Cube chocolat, Bouchée virgin mojito, Farbreton, Tiramisu citron
Nombre de pièces : 28
57.90€ HT 63.69€ TTC



C23 48h du lundi au vendredi
Plateau Joie
Macaron pistache, Chou chocolat-passion, Lingot moka, Chou pistache, Tiramisu citron, Bouton chocolat et noix de coco
Nombre de pièces : 28
57.90€ HT 63.69€ TTC



C25 48h du lundi au vendredi
Plateau Pétillant
Explosion matcha et passion, Far breton, Cube chocolat, Macaron vanille, Tartelette kiwi, Tartelette framboise
Nombre de pièces : 28
59.90€ HT 65.89€ TTC



C53 48h du lundi au vendredi
Mini desserts gourmands
Far breton, Chou chocolat-passion, Petit tigré
Nombre de pièces : 28
49.90€ HT 54.89€ TTC

Événementiel

Le cocktail sucré - à la carte



C45 Classiques de la pâtisserie

Tartelette citron
Carré Opéra
Tartelette pistache
Éclair au chocolat
Financier framboise
Flan griotte
Nombre de pièces : 24
39.90€ HT 43.89€ TTC



C46 Petits fours chocolat

Sablé chocolat au lait et noix de coco
Entremet duo de chocolats et feuilletine
Moelleux chocolat-framboise
Finger praliné noisette et feuilletine
Financier au chocolat
Entremet chocolat mascarpone et café
Tartelette caramel-chocolat
Tartelette chocolat-noisette
Nombre de pièces : 42
53.90€ HT 59.29€ TTC



C60 Douceurs iconiques

Mont-Blanc
Chou praliné
Lingot citron
Dôme fruits rouges
Tatin de pomme
Rocher chocolat
Spirale mangue
Opéra
Nombre de pièces : 48
69.90€ HT 76.89€ TTC



C61 Mignardises sucrées

Opéra
Tartelette mangue-passion
Tartelette framboise
Tartelette chocolat-caramel
Mini éclair café
Mini éclair chocolat
Tartelette citron-pistache
Tartelette chocolat-amande
Entremet ananas-coco
Nombre de pièces : 56
69.90€ HT 76.89€ TTC

Événementiel

Le cocktail - bars



D1 Bar à crudités
Carottes, concombres, tomates cerise, radis roses, chou-fleur et sauce fromagère
Poids net : 1 kg
47.90€ HT 52.69€ TTC



D2 Bar à brochettes apéritives
Tomate cerise & poivron, Tomate jaune & concombre, Emmental & raisin noir, Poulet & abricot sec
Nombre de pièces : 28 brochettes
49.90€ HT 54.89€ TTC



D14 Bar à Finger food
Gougère au fromage, Mini muffin tomate courgette Boursin®, Finger piquillos et manchego, Finger moutarde à l'ancienne et poivrons marinés, Finger saumon fumé citron et ciboulette, Finger bresaola et courgettes
Nombre de pièces : 80
109.90€ HT 120.89€ TTC



D8 Bar à brochettes de fruits
Fruits frais : ananas, mangue, kiwi, raisin, fraise, melon, ...
Composition variant selon la saison
Nombre de pièces : 28 brochettes
49.90€ HT 54.89€ TTC



C47 Les incontournables : pièces salées
Happy Wraps, Holà Tapas, Garden Party, Trio de mini clubs
Nombre de pièces : 125
184.90€ HT 203.39€ TTC



C48 Les incontournables : pièces sucrées
Classiques de la pâtisserie, Petits fours chocolat, Assortiment de macarons
Nombre de pièces : 126
149.90€ HT 164.89€ TTC

Les animations

ROOM ANIMATION

Convivialité & partage

Idéal pour vos soirées d'entreprise, afterwork, team building, cocktail... Nos ateliers rendent uniques vos événements !



Fontaine au chocolat



Burgers



Smoothies



Glaces givrées



Galettes bretonnes



Gaufres

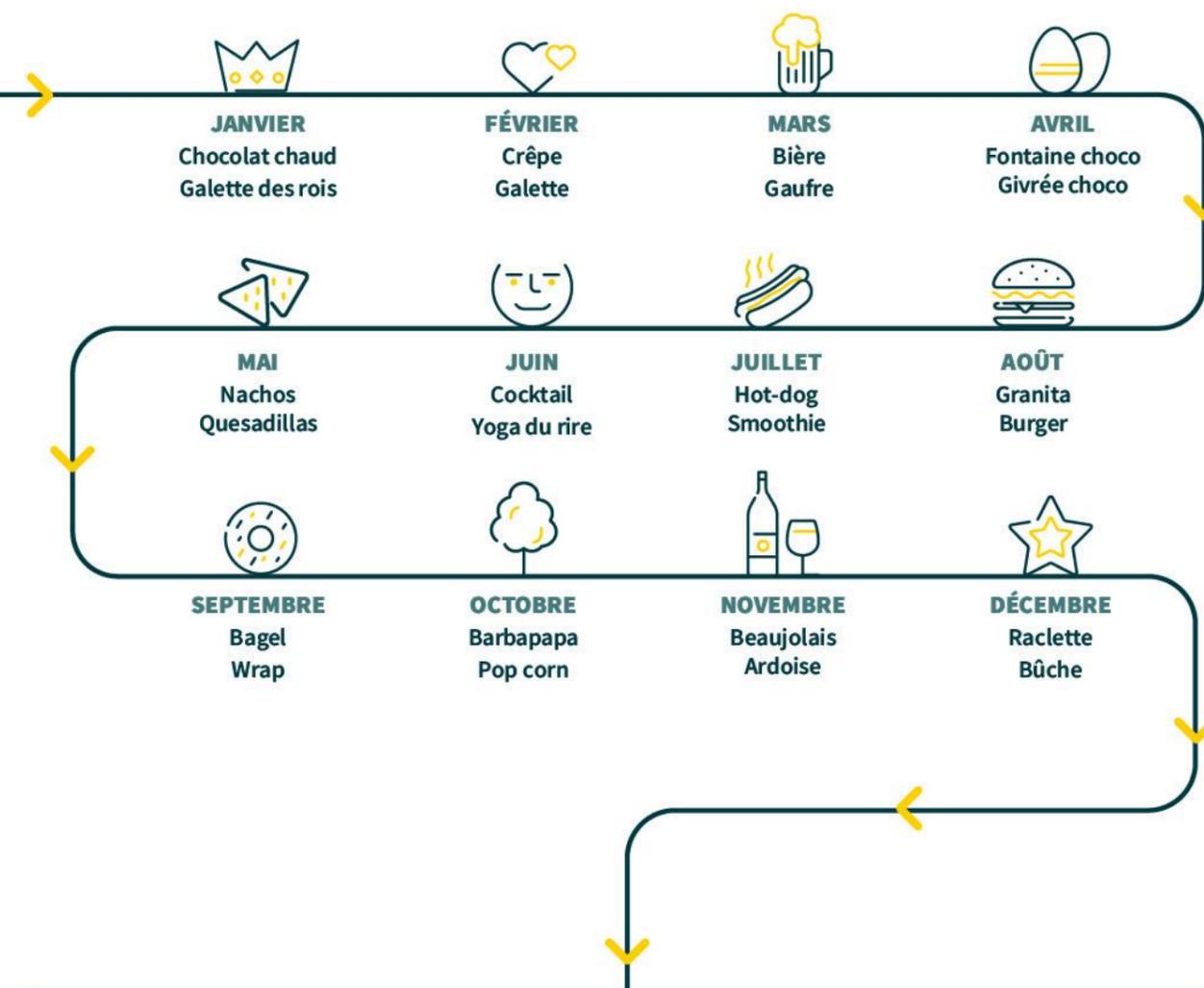


Cocktails



Chocolat chaud

ET +
ENCORE
...



Pour des moments conviviaux
en entreprise, découvrez de nombreux
autres ateliers clés en main avec installation
et animation comprises !

Informations et chiffrage sur devis
01 44 97 89 19

animation@roomsaveurs.fr

Événementiel

La réception



FLEUR DE METS
RÉCEPTIONS

Excellence et engagement

Maison parisienne créée en 2003, Fleur de Mets est spécialisée dans l'organisation de réceptions et de grands événements d'exception.

Portée par le Chef Philippe SAILLARD, la gastronomie Fleur de Mets est inspirée, créative et métissée.

Une cuisine consensuelle, belle au regard et franche en bouche. Ancrée dans la naturalité, indissociable des saisons et des producteurs, respectueuse du goût et de l'environnement.

Devis sur-mesure

Contactez-nous au **01 44 97 89 19**. Nous vous accompagnons pour organiser votre réception.

Retrouvez **4 offres pour vos réceptions** :



La Nuance Vert Amande

Toute la fraîcheur
Fleur de Mets



La Nuance Jaune Citron

Un mix gourmand de pièces raffinées
et de mets généreux



La Nuance Orange Corail

Généreux et convivial,
nos iconiques produits à partager
pour un cocktail dans l'air du temps



La Nuance Bleu Marine

Profitez du plaisir d'un dîner classique,
entrée/plat/dessert,
en format cocktail

Cadeaux



- ✓ Pour toutes les attentions et tous les budgets
- ✓ Disponible en dernière minute



F5
Écrin de 15 chocolats pralinés

Poids net : 130 g
32.90€ HT 34.71€ TTC



F14
FAUCHON fait son cirque

Boîte décorée contenant 36 chocolats au lait, noirs, pralinés et ganaches
Poids net : 360 g
56.90€ HT 60.03€ TTC
Disponible à partir du 2 novembre



F6
Coffret de 32 macarons
Caramel, citron, framboise, pistache, vanille, café, noisette, chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir, violette-cassis, vanille-framboise, rose
74.50€ HT 78.60€ TTC



F13
Calendrier de l'avent
24 délicates surprises : napolitains, confiseries et pâtes de fruits vous accompagneront jusqu'à Noël
Édition des Fêtes Jusqu'au 10 décembre
39.90€ HT 47.88€ TTC



F9
Shopping à Paris
Réglette de carrés gourmands 70 g, Thé «le bonheur», Petits pavés enrobés aux 3 chocolats 150 g, Mini-crêpes cheddar 65 g, Tartinable aubergine ricotta et menthe 90 g
Poids net : 450 g
47.90€ HT 50.53€ TTC



F11
Pause salée
Mini petits beurres brebis piment 100 g, Tartinable aubergine ricotta menthe 90 g, Effiloché de poulet au citron confit 100 g, Rillettes de saumon 80 g
Poids net : 380 g
36.90€ HT 38.93€ TTC



F12
Douceurs sucrées
Truffes au chocolat noir 100 g, Caramels au beurre salé 120 g, Thé «le bonheur», Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g, Confiture abricot 115 g
Poids net : 455 g
49.90€ HT 59.88€ TTC



CB6
Les douceurs gourmandes
Mini financiers au citron 100 g, Rochers pralinés aux éclats de noisettes grillées 80 g, Florentins au chocolat au lait 35 g, Amandes grillées au chocolat au lait 100 g, Confiture abricot amandes 230 g
39.90€ HT 42.09€ TTC



CB7
Le panier du Sud-Ouest
Suprême de foie de canard 65 g, Chutney de figues 40 g, Terrine de campagne aux noisettes 70 g, Terrine du Barry 70 g, Terrine de porc à la ciboulette 70 g, Terrine de foie de volaille au Banyuls 70 g, Mini- toasts nature 40 g, Florentins au chocolat au lait 35 g
37.90€ HT 39.98€ TTC



CB8
L'unanime
Bloc de foie gras de canard 100 g, Chutney de mangue au poivre de Sechuan 45 g, Rillettes pur canard supérieures 140 g, Terrine pur canard à la fleur de sel et au piment d'Espelette 140 g, Florentins au chocolat au lait 35 g, Amandes grillées au chocolat au lait 100 g
49.90€ HT 52.64€ TTC



Coffret cadeau
Bouteille de 50 cL de jus de pomme, carotte, citron & gingembre
29.90€ HT 35.88€ TTC
Livré du lundi au vendredi • À commander 48h à l'avance



Coffret 3 cocktails prêts à consommer
49.90€ HT 59.88€ TTC

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



Bouquet de fleurs fraîches - Nature
Sur devis



Bouquet de fleurs fraîches - Solaire
Sur devis



Bouquet de fleurs séchées & vase - Doriane
Sur devis

Commande sur devis au 01 44 97 89 19 ou animation@roomsaveurs.fr

Boissons & accessoires



Boissons



VIN BLANC

Sauvignon - Albrères - 75 cL
Un vin frais à la robe jaune pâle, offrant une belle acidité sur des arômes exotiques. Idéal à l'apéritif, avec des entrées ou des fromages, des poissons en sauce ou une volaille à la crème.

15.00€ HT 18.00€ TTC

Le Bugey A.O.C. Bio - 75 cL
Robe jaune pâle. Notes de fleurs blanches et agrumes. Parfait avec des plats à base de fromage.

24.00€ HT 28.80€ TTC

Côtes du Rhône - Parallèle 45 - 75 cL
Vin à la robe de couleur jaune clair avec des reflets verts. Nez franc sur les agrumes frais qui s'ouvre sur des arômes de pêche, des notes d'amande fraîche et de fleurs d'oranger.

16.00€ HT 19.20€ TTC

Bourgogne Aligoté - André Ducal - 75 cL
Vin au bouquet aromatique fin ! Accompagnera à merveille vos poissons, crustacés, fromage doux et à pâte molle.

22.00€ HT 26.40€ TTC

Pays d'Oc I.G.P. - Les Javelles Vioignier - 75 cL
Un vin très riche et sirupeux en bouche, rond, mais avec une bonne fraîcheur et une bonne acidité.

17.00€ HT 20.40€ TTC

VIN ROSÉ

Côtes de Provence Bio - Amaryllis - 75 cL
Vin d'une belle robe pâle, très expressif au nez sur des notes d'agrumes et de fruits rouges. Il se mariera parfaitement avec du saumon ou des légumes du soleil.

15.00€ HT 18.00€ TTC

Côtes de Provence - Mde Minuty - 75 cL
Cevin à la robe légère et brillante propose une bouche souple avec une belle fraîcheur acidulée. Il accompagnera vos crudités, vos grillades et vos tartes avec élégance.

21.00€ HT 25.20€ TTC

VIN ROUGE

Montepulciano d'Abruzzo Cantina - 75 cL
Un vin frais et élégant qui se dévoile avec des notes florales et de petits fruits rouge et noir. Cevin équilibré et élégant accompagnera vos mets italiens, viande, avec succès.

17.00€ HT 20.40€ TTC

Lussac Saint-Émilien A.O.P. - Château Lyonnat - 75 cL
Un vin avec une belle robe ruby très dense, une puissance et bien équilibrée qui ne manque pas de caractère et d'arômes. Il accompagne très bien les viandes rouges grillées, les viandes en sauce ou un plateau de fromages.

22.00€ HT 26.40€ TTC

Chinon - Les Terroirs des Rabelaisiens - 75 cL
Vin charpenté, avec une robe légère, aux nuances de pourpre.

18.00€ HT 21.60€ TTC

Bordeaux - Château Cazevert - 75 cL
Nez intense et complexe. Vin tannique à déguster par exemple avec vos viandes. Un incontournable !

16.00€ HT 19.20€ TTC

Côtes du Rhône - Château Gigognan - 75 cL
Jolie robe et nez expressif complexe aux arômes de fruits rouges et de garrigue.

18.00€ HT 21.60€ TTC

Bourgogne A.O.P. Pinot noir - André Ducal - 75 cL
Un vin droit et équilibré, 100% Pinot noir, avec une belle présence fruitée et une finale d'une grande fraîcheur.

19.00€ HT 22.80€ TTC

CHAMPAGNE

Champagne rosé - FAUCHON - 75 cL
Délicat et attrayant, la seconde couleur de FAUCHON.

55.00€ HT 66.00€ TTC

Champagne Nicolas Feuillatte - 75 cL
Un Champagne intense, qui incarne parfaitement l'idée de l'assemblage champenois, par ses fruits mûrs, sa profondeur et sa gourmandise. Accompagnera parfaitement vos apéritifs mais aussi tout votre repas.

47.00€ HT 56.40€ TTC

Champagne brut - Charles Mignon (récoltant) - 75 cL
Un nez d'agrumes suivi de notes florales et de miel. Champagne d'excellence, idéal pour les cocktails et réceptions. Première étoile au Guide Hachette des Vins.

40.00€ HT 48.00€ TTC

CRÉMANT

Le Crémant A.O.C. Bio - 75 cL
Robe jaune claire brillante. Nez typique de levures. Bouche fraîche et élégante. Parfait en apéritif avec des gougères.

29.00€ HT 34.80€ TTC

CIDRE

Cidre Sassy - 75 cL
Premier né de la Maison Sassy, ce cidre a ouvert la voie de la qualité et du naturellement bon.

10.00€ HT 12.00€ TTC

BIÈRE

Bière Gallia Nouveau Western IPA - 33 cL

6.00€ HT 7.20€ TTC

Bière blonde originale BAPBAP - 33 cL
Une bière blonde artisanale brassée au cœur du quartier Oberkampf à Paris.

6.00€ HT 7.20€ TTC

BOISSONS FRAÎCHES

Evian - 50cL	3.20€ HT	3.38€ TTC
Evian verre - 75cL	5.00€ HT	5.28€ TTC
Evian - 1,5L	5.00€ HT	5.28€ TTC
L'Eau Neuve - Tetra Pak - 50cL	4.00€ HT	4.22€ TTC
Badoit - 50cL	3.20€ HT	3.38€ TTC
Badoit verre - 75cL	5.00€ HT	5.28€ TTC
Badoit - 1L	5.00€ HT	5.28€ TTC
San Pellegrino - 50cL	4.00€ HT	4.22€ TTC
Coca-Cola - 1,25L	6.00€ HT	6.33€ TTC
Coca-Cola zéro - 1,25L	6.00€ HT	6.33€ TTC
Limonade Phénix - 1L	6.00€ HT	6.33€ TTC

Jus d'orange frais pressé - 1L	8.50€ HT	8.97€ TTC
Jus de pomme - 1L - Alain MILLIAT	8.90€ HT	9.39€ TTC
Jus de raisin blanc Sauvignon 1L - Alain MILLIAT	8.90€ HT	9.39€ TTC
Nectar de poire Williams - 1L - Alain MILLIAT	8.90€ HT	9.39€ TTC
Nectar d'abricot - 1L - Alain MILLIAT	8.90€ HT	9.39€ TTC
Kombucha - 33cL - Alain MILLIAT	5.50€ HT	5.80€ TTC
Gingerbeer - 33cL	5.50€ HT	5.80€ TTC
Sirop de grenadine - Monin	15.00€ HT	15.83€ TTC
Sirop de menthe - Monin	15.00€ HT	15.83€ TTC

BOISSONS CHAUDES

Z9 - Instant thé bio - 6 à 8 pers.
Thermos d'eau chaude et sélection de thés biologiques et équitables «English tea shop»: 4 sachets de thé vert et 4 sachets de thé noir de Ceylan

19.90€ HT 21.89€ TTC

Inclus: 8 gobelets, du sucre, des touillettes et des serviettes

Z10 - Instant café équitable - 6 à 8 pers.
Thermos de café 100% Arabica

19.90€ HT 21.89€ TTC

Inclus: 8 gobelets, du sucre, des coupelles de lait, des touillettes et des serviettes

Accessoires



Sacpoubelle 100L	1.00€ HT	1.20€ TTC
Kit C'propre Le petit + qui fait toute la différence ! 1 gel antibactérien, 10 cure-dents emballés, 1 éponge, 1 produit de nettoyage pour votre table	4.90€ HT	5.88€ TTC
Nappe épaisse 25 m	26.00€ HT	31.20€ TTC
Lot de 10 assiettes jetables	3.50€ HT	4.20€ TTC
Boîte à couverts - 5 pers. Cette boîte à couverts sans plastique est composée de 5 grandes assiettes, 5 petites assiettes, 5 kits de couverts et des serviettes en papier	12.00€ HT	14.40€ TTC
Lot de 50 verres en carton	5.00€ HT	6.00€ TTC

Lot de 6 verres en verre - 16cL	3.90€ HT	4.68€ TTC
Lot de 6 verres à vin en verre - 16cL	22.90€ HT	27.48€ TTC
Lot de 6 flûtes à Champagne en verre	24.90€ HT	29.88€ TTC
Limonaire	2.90€ HT	3.48€ TTC
Corbeille à pain en coton et jute (pain non inclus)	4.00€ HT	4.80€ TTC
Couteau	2.50€ HT	3.00€ TTC
Pain individuel BBC - 50 g	0.70€ HT	0.74€ TTC
Pain céréales individuel BBC - 50 g à commander au plus tard la veille avant 17h pour le lendemain	0.80€ HT	0.84€ TTC
Pain tradition tranché BBC - 300 g à commander au plus tard la veille avant 17h pour le lendemain	3.80€ HT	4.01€ TTC

Pour toute demande de location de matériel, contactez-nous.



www.roomsaveurs.fr
7j/7, 24h/24

01 44 97 59 09
De 8h30 à 17h, du lundi au vendredi

servicecommercial@roomsaveurs.fr
Du lundi au vendredi

