



*Fleur de Saveurs*

- Traiteur -



Le Savoir faire de la  
vente à emporter  
depuis  
plus de 10 ans



*Fleur de Saveurs*

- Traiteur -

**LES MISES EN BOUCHE**



**LES REDUCTIONS SALEES FROIDES** : Tarif TTC à la pièce

- Finger brocolis, saumon, algues..... : 1.80 €
- Nougat chèvre, fruits secs..... : 1.80 €
- Croustade homard, crème crue aux agrumes..... : 1.80 €
- Mendiant chocolat amère, ganache foie gras..... : 1.80 €
- Mon pain d'épices au mi-cuit..... : 1.80 €
- Sablé amandes noisettes, grué de cacao, crème crue aux truffes..... : 1.80 €
- Choux baltique avruga..... : 1.80 €
- Blinis pétoncle mangue saumon / crevettes..... : 1.80 €
- Pain surprise de Noel (48 pièces) ..... : 32.00 €



**LES REDUCTIONS SALEES CHAUDES** : Tarif TTC à la pièce

- Croustade pomme boudin noir..... : 1.80 €
- Croque saumon raifort..... : 1.80 €
- Bun's foie gras poêlé, chutney mangue..... : 1.80 €
- Croustade poire, bleu, noix..... : 1.80 €
- Croustillant escargot persillé..... : 1.80 €
- Gougère roquefort noix..... : 1.80 €
- Soufflé bacon poireaux..... : 1.80 €
- Samoussas poulet forestier..... : 1.80 €



## Carte Des Plats

### Spécial Fêtes de fin d'année

*Du 20 Décembre 2021 au 2 Janvier 2022*

**5 Place de L'Eglise  
85170 LE POIRE SUR VIE**

**Vous pouvez passer votre commande  
lors de votre passage en boutique**

**Par téléphone au 02 51 36 15 96**

**Par Mail : fleurdesaveurs@orange.fr**

**Nous restons à votre disposition**

## LES ENTREES

### LES ENTREES FROIDES : Tarif TTC à la part



- Verrine tartare de saumon, herbes fraîches, crème crue fumée..... : 7.50 €
- Crémeux petits pois, pépites de homard aromates..... : 8.50 €
- Foie gras comme un nougat, chutney de mangue..... : 10.50 €
- Bavaroise de saumon fumé, cœur tartare d'algues..... : 8.50 €
- Verrine mikado de légumes et crevettes à la mangue..... : 7.50 €

### LES ENTREES CHAUDES : Tarif TTC à la part



- Queue de langoustines, sauce corail, bâtons de légumes..... : 8.50€
- St Jacques poireau bacon..... : 8.50 €
- Cassolette de ris de veau aux morilles ..... : 8.50 €
- Mille feuille de sabre florentine, crème chimay..... : 8.50 €
- Cassolette crevettes, rascasse, pétoncle..... : 6.50 €

## LES POISSONS

### LES PLATS POISSONS « avec leur garniture » : Tarif TTC à la part



- Blanquette de lotte à l'ancienne.....: 15.50 €
- Dos de cabillaud mi fumé, nage de légumes.....: 14.50 €
- Papillote de bar, nage de légumes au citron..... : 13.50 €
- Dos de merlu de l'île d'Yeu snacké, nouillette de rave.....: 13.50 €
- Pavé de sandre, crème de pommes de terre aux morilles..: 15.50 €



PENSEZ A FAIRE PLAISIR A VOS PROCHES AVEC LES  
COFFRETS CADEAUX SUR MESURE:  
VINS, EPICERIE, CHOCOLATS, PRODUITS FRAIS...



## LES VIANDES

### LES PLATS DE VIANDES : Tarif TTC à la part



- Sauté de cerf grand veneur.....: 10.00 €
- Caille farcie foie gras, en papillote.....: 16.00 €
- Filet de veau aux girolles.....: 16.00 €
- Bœuf filet Rossini.....: 16.00 €
- Damier de chapon, farce aux champignons.....: 16.00 €

### LES GARNITURES de vos plats : Tarif TTC à la part



- Noisétine de carottes.....: 2.50 €
- Noisétine de raves.....: 2.50 €
- Véritable dauphinois.....: 2.50 €
- Poêlée de fêtes.....: 2.50 €
- Mousseline de panais.....: 2.50 €
- Pomme de terre surprise.....: 2.50 €
- Pomme darphin aux champignons.....: 2.50 €

## LES GRANDS CLASSIQUES

### LE FOIE GRAS de canard façon FLEUR DE SAVEURS et dérivés :



- Foie gras de canard mi-cuit nature.....: 90.00 € le kg
- Foie gras de canard mi-cuit Espelette.....: 98.00 € le kg
- Marbré pain d'épices.....: 98.00 € le kg
- Pâté croute à la royale.....: 60.00 € le kg
  
- Verrine chutney figue à la pièce.....: 4.80 €
- Verrine de confit d'oignons à la pièce.....: 4.80 €
- Verrine chutney pomme, poire à la pièce.....: 4.80 €

### LES PRODUITS FUMES « MAISON » :



- Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse.....: 58.00 € le kg
- Thon fumé.....: 68.00 € le kg
- Magret fumé.....: 48.00 € le kg
- Mignon de porc.....: 38.00 € le kg
- St Jacques fumée.....: 78.00€ le kg

LA DIFFERENCE CHEZ **FLEUR DE SAVEURS**

NOUS FABRIQUONS TOUS NOS PLATS

AVEC DE BONS PRODUITS FRAIS





## LES FROMAGES

beillevaire  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

### PLATEAU DE FROMAGES n°1 :

Pour 5 personnes: 17€50

Pour 10 personnes: 35€00

- Comté 12 mois
- Coulommiers
- Cabri d'ici
- Bleu de Bonneval
- Curé Nantais

### PLATEAU DE FROMAGES n°2 :

Pour 5 personnes: 21€00

Pour 10 personnes: 42€00

- Beaufort
- Bessin aux herbes
- Venise verte
- Pont d'Yeu
- Brun de noix

### PLATEAU DE FROMAGES n°3 :

Pour 5 personnes: 25€00

Pour 10 personnes: 50€00

- Ste Maure ciboulette
- St Nectaire au foin
- Brie pistache noix
- Machecoulais
- Comté 24 mois
- Petit camembert aux truffes

## PLUS DE 25 REFERENCES DE FROMAGES EN BOUTIQUE

### LES REDUCTIONS SUCREES: Tarif TTC à la pièce



- Cube pistache fruits rouges.....: 1.80 €
- Croquant.....: 1.80 €
- Tarte carrée, croustillant choco.....: 1.80 €
- Chou Paris Brest.....: 1.80 €
- Lemon.....: 1.80 €



## LES DOUCEURS

### LES BÛCHES : 2-4-6 PARTS : Tarif TTC à la part

- Fleur de Saveurs (vanille, pistache et framboise).....: 5.60€ la part
- Dolce Lemon (Citron, praliné) (kg) .....: 5.60 € la part
- Croquant chocolat (kg) .....: 5.60 € la part
- Nuage (mangue, passion, biscuit amande) (kg) .....: 5.60 € la part
- Athéna: bûche glacée (vanille, framboise, coulis citron) (kg) .....: 5.60 € la part

### LES PETITS INDIVIDUELS : Tarif TTC à la part

- Festive (kg) .....: 4.50 € la part
- Paris Brest (kg) .....: 4.50 € la part
- JAVA (chocolat, caramel, vanille, tonka) (kg) .....: 4.50 € la part
- Venezuela (chocolat, vanille) (kg) .....: 4.50 € la part

Tout est préparé en respectant les règles sanitaires

L'Equipe Fleur de Saveurs vous souhaite  
de Joyeuses Fêtes...

