



COCKTAIL 2026

AUX SAVEURS D'ARDENNES
08000 LA FRANCHEVILLE
ZAC DU GRAND BAN

Tél : 03.24.57.63.99 Fax : 03.24.57.68.26

traiteur@saveurssardennes.com
www.auxsaveurssardennes.com

Nous mettons à votre service notre expérience et notre savoir-faire, pour toutes sortes d'évènements, aux particuliers comme aux entreprises, avec ou sans prestation de service.

Exposez-nous vos projets et nous vous guiderons dans votre choix. Nous sommes à votre écoute et nous vous conseillerons pour la réussite de votre réception, selon vos envies et votre budget.

Confiez-nous l'organisation de vos événements. Quel que soit le lieu, et le nombre de convives, nous nous adapterons.

Vous trouverez ci-dessous 4 cocktails avec des bases différentes, qui restent toutefois personnalisables et modulables à souhait.

COCKTAIL GONZAGUE

- 3 Navettes garnies (jambon sec, saucisson sec, rillettes de Dinde Rouge)
- 2 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- 2 Petits fours sucrés

Tarif : 11.00 € ht soit 12.10 € ttc/ personne.

COCKTAIL VERLAINE

- 2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde Rouge)
- 2 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- Plateaux dégustation : composés de Spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes » (12 mois d'affinage), saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, filet mignon fumé, bâtonnet de jambon de Reims, Pâté croûte tranché, cornichons, oignons blancs, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- 3 Petits fours sucrés

Tarif : 15.91 € ht soit 17.50 € ttc/ personne

COCKTAIL RIMBAUD

- 4 Petits fours salés chauds (mini quiche boudin blanc, mini quiche saumon poireau, mini pizza et feuilleté chèvre miel)
- 2 Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde Rouge)
- 2 Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette)
- Blinis saumon fumé
- Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes » (12 mois d'affinage), saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, filet mignon fumé, bâtonnet de jambon de Reims, Pâté croûte tranché, cornichons, oignons blancs, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- 3 Petits fours sucrés

Tarif : 21.00 € ht soit 23.10 € ttc/ personne

COCKTAIL GARGANTUA

- **4** Petits fours salés chauds (mini quiche boudin blanc, mini quiche saumon poireau, mini pizza et feuilleté chèvre miel)
- **2** Navettes garnies (jambon sec, rillettes de Dinde Rouge)
- **3** Canapés garnis (tartare ail et fines herbes, chair de crabe crevette, pêche au thon)
- **1** Canapé foie gras chutney de figues sur pain d'épices
- **1** Brochette tomate cerise mozzarella
- **1** Blinis saumon fumé
- Plateaux dégustation composés de spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes » (12 mois d'affinage), saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, filet mignon fumé, bâtonnet de jambon de Reims, Pâté croûte tranché, cornichons, oignons blancs, pains spéciaux et condiments
- Plateaux de bâtonnets de légumes sauce ail et fines herbes
- **3** Petits fours sucrés

Tarif : 25.36 € ht soit 27.90 € ttc/ personne.

Aux **Saveurs d'Ardennes** vous proposent des formules de cocktail qui peuvent convenir au plus grand nombre de nos clients, néanmoins nous sommes à votre écoute pour réaliser des formules personnalisées (verrines, foie gras à la plancha, gambas flambées, fontaine à chocolat)

Les Ateliers culinaires : atelier de la mer à la plancha, atelier saumon, atelier Jambon sec des Ardennes IGP, atelier mini brochettes, atelier foie gras, atelier cocottes : nous consulter.

Plateaux **dégustation** composés de Spécialités Ardennaises finement tranchées : Chiffonnade de Jambon sec « Saveurs d'Ardennes » (12 mois d'affinage), saucisson sec, rondelles de boudin blanc aux oignons, bâtonnet de terrine Rimbaud, filet mignon fumé, bâtonnet de jambon de Reims, Pâté croûte tranché, cornichons, oignons blancs (200 g/pers)

Le tarif est de 6.64 € ht soit 7.30 € ttc par personne.

Amuse-bouche froid en palmier : saucisse sèche boudin blanc aux oignons, surimi, radis, tomates cerise, chorizo, fromages de chèvre

Le tarif étant de 4.73 € ht soit 5.20 € ttc par personne

Boissons :

Soupe champenoise citron vert (2 flûtes par personne)	3.77 € ht soit 4.15 € ttc par personne
Soupe champenoise fruits rouges (2 flûtes par personne)	3.77 € ht soit 4.15 € ttc par personne
Punch, Sangria (2 flûtes par personne)	3.45 € ht soit 3.80 € ttc par personne
Cocktail cerise maison (2 flûtes par personne)	3.41 € ht soit 3.75 € ttc par personne

Personnel de cuisine et de service : nous consulter

Location de vaisselle et de matériels : nous consulter

Livraison en véhicule frigorifique : nous consulter

Aux SAVEURS d'ARDENNES, c'est aussi des buffets froids, des repas chauds, des méchouis, des repas médiévaux, des plats uniques en cocottes géantes, des plateaux repas, et de la restauration de festival et de salon.

Pour de plus amples renseignements, contactez le service traiteur au :

Tel : 03.51.25.19.19 (ligne directe) ou 03.24.57.63.99 ou Email : traiteur@saveursdardennes.com