

Tarifs location de vaisselle lavage compris

| | |
|---|----------------|
| Assiette plate | 0.50 € |
| Assiette à dessert..... | 0.50 € |
| Verre a pied (vin) | 0.45 € |
| Verres à eau..... | 0.45 € |
| Couteaux, fourchettes, petites cuillères..... | 0.35 € l'unité |

Vaisselle jetable

Tarif en fonction des éléments souhaités

Saveurs d'Espagne

Lieu-dit Pommerlet
19 Rte des côtes 42240
Saint Maurice en Gourgois
06 35 59 80 15 / 06 89 83 48 50
Email: saveursdespagne@gmail.com
Site: saveurs-d-espagne.fr



Saveurs d'Espagne

Traiteur Espagnol



Propositions Apéritives & Dinatoires Tarifs 2026

- Croquettes de poulet ou jambon cru par 12 : 15.90€
- escalivada (confit de poivrons aubergines) deux formes possibles
- Bouchées par 12: 13.90 € ; pinchos à 2,00 € pièce
- Pinchos pan con tomaté jambon cru (pain grillé chair de tomate fraiche)1.70 € pièce
- Bouchées de picadillo (chair fraiche de chorizo maison) par 12: 12.90 €
- Brochette tortilla chorizo 1.90 €
- Mini empanadillas (chausson farci tomates poivrons oignons olives et thon) par 12: 14,90 €
- Beignets de lotte ou morue par 12: 15.90 €
- Mini brochettes au curry ou paprika ou herbes 2,30 € pièce
(porc poulet ou dinde au choix)
- Tortilla espagnole nature (environ 45/50 carrés apéritif par tortilla) 17,50 € la pièce
- Tortilla espagnole au chorizo, poivrons ou courgettes: 18,50 € la pièce
- Pinchos au crabe (pain grillé chair de crabe mayonnaise maison) 2.50 € pièce
- Canapés mousse de saumon par plaque de 40 pièces 29.90 €
- Brochette gambas calamars persillade 2.90 € pièce
- Frites de courgettes panées tapenade aux poivrons par 16: 12.00 €
- Mini tartelettes au maquereaux par 12 : 13,90 €
- Mini éclairs au saumon fumé par 12 15,90 €
- Assortiment 48 bouchées classiques 41.00 €

16 mini quiches, 16 mini tartelettes aux oignons, 16 mini pizzas jambon fromage. Disposées sur plateau traiteur peut être dégusté froid ou tiède, vous pouvez les tiédir sur le plateau 6mn à 160 degrés.

Toutes nos propositions sont faites maison



Planche Apéritive Espagnole formule complète (modulable à la demande)

Environ 160/180 gr la part (49,90 € le kg)

charcuteries artisanales espagnoles et fromage de brebis affiné

Chorizo cular et traditionnel, jambon cru serrano, lomo (filet mignon de porc séché au pimenton, saucisson, mix d'olives variées, fromage manchego

Planche Apéritive : 5.50 € /pers jambon cru espagnol et mix d'olives variées



Entrepénas fabricant de charcuteries artisanales de León

Bouchées de terre et de tradition, ambassadrices des saveurs de León.

Entrepeñas est synonyme de saveur traditionnelle. Une entreprise familiale liée à l'histoire de la terre sur laquelle elle est basée : Geras de Gordón, au cœur de la réserve de biosphère de l'Alto Bernesga, au nord-ouest de notre province.

Dédié à l'élaboration artisanale de charcuterie depuis plus de 60 ans et trois générations, le nom de famille Entrepeñas est la meilleure charcuterie et salaison, il est synonyme d'excellence, de confiance et de saveur intense. Nous vous invitons à le consulter.

Parler d'Embutidos Entrepeñas, c'est parler de saucisses et de salaisons de León, faites à la main et séchées naturellement dans l'air de la montagne léonaise à 1200m d'altitude : une délicatesse authentique qui vous transportera vers les saveurs d'autan.

Entrepeñas suit un protocole strict qui combine une méthode de production naturelle et artisanale déjà utilisée par leurs ancêtres et un strict respect des règles de sécurité alimentaire.

Produits naturels fabriqué à la main.

Ressourcement naturel à l'air de la montagne à 1200m d'altitude dans un environnement déclaré Réserve de la Biosphère par l'UNESCO.

Ne contient pas de conservateurs ni de colorants. Chez Entrepeñas, nous n'utilisons que des matières premières de première qualité.

Nos sangrias

- Sangria rouge ou blanche ou Punch 8.50 € le litre**

Nos Entrées

- Gazpacho avec sa brochette melon jambon cru ou concombre tomate selon la saison 4.50 € pièce**
- Demi hors d'œuvre; citron farci (salade de riz) 3.00 € pièce**
- 1/2 Avocat farci riz thon avocat 3.90 € pièce**
- Terrine de lotte sauce citronnée 5.00 € /personne**
- Assiette espagnole ;jambon cru ,chorizo ,tartine d'escalivada, tortilla ,olives aux anchois et aux poivrons : 5.00 €/pers**

Nous pouvons à la demande vous proposer un buffet froid avec des entrées de salades de crudités ou composées, plateau de charcuterie, viande froide et fromage Merci de nous contacter dans ce cas.

- Fromage blanc ou sec 2,80 € / personne**
- Salade de fruits au rhum 3.90 € / personne**
- Tarte fine aux pommes 2.90 € la part**
- Pain 0.70 € /pers / petits pains individuels: 0.90 €**

Pizzas Quiches

Plaques de pizzas et quiches 40x30 (environ 54 toasts)

Réalisées par nos soins

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Pizza jambon/fromage..... | 23.00 € la plaque |
| Pizza aux champignons..... | 23.50 € |
| Pizza aux anchois..... | 24,90 € |
| Pizza 3 fromages..... | 24,90 € |
| Empañada jambon/fromage..... | 30,90 € |
| (Tourte espagnole en pâte feuilletée) | |
| Quiche..... | 33.00 € |
| Plaque de tarte à l'oignon..... | 28.90 € |

Fin de soirée

Soupe à l'oignon gruyère et croutons 5.50 €/pers

Buffet du lendemain personnalisé en fonction de vos choix

Location de vaisselle (voir tarif en dernière page)

La vaisselle est à rendre non lavée mais débarrassée des déchets triée et rangée dans son emballage d'origine.

Un inventaire est effectué à la mise à disposition et au retour du matériel loué. Le matériel loué est soumis à une caution selon le barème suivant:

Commande inférieur à 50€ => montant caution : 50€

Commande entre 50€ et 200€ => montant caution : 200€

Commande supérieur à 200€ => montant caution : 500€

La facture finale est établie en tenant compte du matériel manquant, de la casse ou des détériorations conformément au tarif en vigueur dont le client à prix connaissance dès la signature du bon de commande.

Nos plats uniques

Tarifs 2026 ci-dessous en livraison

Cuisiné sur place ajouter + 1,00 €/pers avec montant minimum (uniquement sur le plat principal hors tapas et autres)

480 € en journée et 595 € en soirée

| | |
|--|---------|
| Paella poulet et fruits de mer..... | 10.90 € |
| Enfants:..... | 8.90 € |
| Paella lotte et fruits de mer..... | 12.40 € |
| Fideua poulet et fruits de mer (paella aux pates)..... | 10.90 € |
| Enfants..... | 8.90 € |
| Fideua lotte et fruits de mer..... | 12.40 € |
| Poulet basquaise avec riz tarif unique..... | 8.90 € |
| Riz espagnol tarif unique..... | 8.90 € |
| Zarzuela..... | 13.90 € |
| Encornets farcis morue et gambas+ riz..... | 13.90 € |
| Queues de lotte aux moules et gambas sauce au fumet de crustacés accompagné de riz..... | 12.90 € |
| Cocido (potée espagnole)..... | 12.90 € |
| Bœuf bourguignon +pates ou riz au choix..... | 12.50 € |
| Formule entrée + paella ou Fideua..... | 15.90 € |
| Assiette espagnole ou Terrine de lotte et gambas aux petits légumes sauce citronnée ou Terrine printanière (terrines accompagnées de salade verte) | |

Nos Buffets froids

Sur devis personnalisé

Toutes nos réalisations sont faites maison sauces et assaisonnement y compris

SALADES

macédoine, salade façon niçoise, lentilles à la paysanne ou simple, pates au surimi, taboulé menthe, taboulé au thon, salade boulgour/quinoa petits légumes, tendres perles aux poivrons grillés, Coleslaw, carottes râpées aux raisins secs, salade de riz au thon tomates œufs durs

QUICHES ET TARTES INDIVIDUELLES 3,90 € pièce

Tarte tomate feta

Quiche

Quiche au gratin dauphinois et comté

Quiche aux légumes et herbes de provence

Quiche au reblochon lardons et pommes de terres

CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine de campagne, mousse de canard, jambonnette, jésus cuit,

VIANDES FROIDES

Poulet rôti, rôti de porc, rôti de bœuf, brochettes de poulet

Nos verrines 1,90 € pièce (sauf au foie gras) PAGE 5

- Verrine caviar du pauvre (lentilles saumon fumé)
- Îles flottantes salées (velouté d'asperges chantilly de saumon)
- Tendres perles poivrons
- Verrine fraîcheur au chorizo (mousse au fromage frais ail persil et chorizo grillé)
- Verrine escalivada mousse au chèvre (poivrons aubergines confits)
- Verrine crème de parmesan chiffonnade de jambon cru
- Verrine crème de saumon fumé
- Verrine mousse de thon tomates surimi
- Verrine caviar de courgettes à la crème de parmesan
- Verrine chantilly de foie gras confit de figues pain d'épice 2.50 €

Nos tartinades 1,70 € par personne

- Tapenade
- Rillettes de maquereau
- Anchoïade
- Rillettes de thon

Toutes nos tartinades sont accompagnées de croutons de pain

Possibilité de faire un mix

Nos animations culinaires

Atelier Plancha terre et mer au choix: mini brochette de poulet dinde boeuf ou porc au pimenton doux, curry ou thym citron,

Mini brochette de calamars ou de seiches et gambas marinées huile d'olive ail et persil ou brochette de poisson marinade maison

Minimum 50 personnes tarif en fonction de vos choix