Les desserts individuels
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

Les tartelettes - 3,00 € / portion
- Sablé breton aux framboises (en saison)
- Fraises (en saison)
- Citron meringué
- Chocolat caramel au beurre salé
- Pommes paysannes
- Poires bourdalou
- Feuilletés abricot pistache
- Tartelette fine aux pralines roses

- Tartelette vigneronne - 3,50 €
  (poire confite au vin, crème chiboust)

Entremets - 3,50 € / portion
- Forêt Noire à la griotte
- Saint-Honoré traditionnel
- Paris Brest traditionnel
- Royal chocolat au croustillant praliné
- Crémeux vanille sur son croustillant caramel

Macarons - 3,50€ / unité
- Cassis de bourgogne
- Framboise mousseline vanille (en saison)

Assortiment de mignardises sucrées
1,80 € pièce

Les tartes et entremets
(par personne - minimum pour 8 personnes)

Les tartes - 3,00 € / pers.
- Sablé breton aux framboises (en saison)
- Fraises (en saison)
- Citron meringué
- Chocolat caramel au beurre salé
- Pommes paysannes
- Poires bourdalou
- Feuilletée abricot pistache
- Tarte fine aux pralines roses

- Tarte vigneronne - 3,50 €
  (poire confite au vin, crème chiboust)

Entremets - 3,50 € / pers.
- Royal chocolat au croustillant praliné
- Fraisier, Framboisier, Poirier
- Bavarois au nougat et son cœur à l'abricot
- Crémeux vanille sur son croustillant caramel
- Macaron géant à la framboise (en saison)
- Forêt Noire à la griotte
- Saint-Honoré traditionnel
- Paris Brest traditionnel
- Mon « Idéal » Mille & 1001 saveurs
- Crémeux vanille, framboise litchi, biscuit pistache

Entremet glacé - 4,00 € / pers.
Glacé mille et un parfums



Nouveau - Éclair géant 10/12 personnes - 35,00 €
- - Pistache, griottes (ou framboises en saison)
- - Caramel beurre salé

Plats traditionnels d'ici et d'ailleurs
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Lasagnes de bœuf maison - 7,50 €
- Moussaka - 7,50 €
- Croziflette - 7,50 €
- Bressiflette (pomme de terre, volaille et Bresse Bleu) - 8,50 €
- Tête de veau sauce gribiche et ses petits légumes (Carotte, pomme de terre, poireau, navet) - 8,50 €
- Bœuf à la provençale et ses pâtes fraiches) - 8,50 €
- Sauté de volaille au curry et lait de coco, céréales gourmandes - 8,50 €
- Paëlla traditionnelle (Riz, fruits de mer, moules, poulet, chorizo et crevette) - 9,00 €
- Linguines aux crevettes et sa crème de chorizo) - 9,00 €
- Linguines aux fruits de mer) - 9,00 €
- Tartiflette et ses trois charcuteries (Rosette, bacon et jambon cru) - 9,50 €
- Petit salé aux lentilles du Puy (Lentilles, carotte, échine, porc, saucisse Montbéliard) - 10,00 €
- Porc laqué au sésame et ses nouilles chinoises - 10,00 €
- Pot au feu garni (Carotte, pomme de terre, navet, poireau, paleron de bœuf, os à moelle) - 10,00 €
- Chili con carne et son riz basmati - 10,00 €
- Aligot et ses Diots de Savoie - 10,00 €

- Couscous de canard aux fruits et légumes frais (Semoules, légumes, abricots, pruneaux, cuisse de canard confite) - 10,00 €
- Couscous (Semoules, légumes, ½ cuisse poulet, boulette de bœuf, merguez, côtelette d'agneau) - 12,00 €
- Choucroute garnie (Chou, pomme de terre, saucisson, lard, saucisse de Strasbourg et fumée, jambonneau) - 12.00 €
- Choucroute de la mer (Chou, pomme de terre, poireaux, saumon, haddock, moules, crevettes) - 14,00 €
- Cassoulet (haricots, tomate, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, lard) - 14,00 €

- Escarboeuf et ses pommes grenailles à la fleur de sel - 10,00 €
- Gratin d'andouillette à la fondue de poireaux et ses pommes vapeurs - 10,00 €
- Coq au vin au Chénas et son gratin dauphinois - 10,00 €
- Bœuf bourguignon et ses pâtes fraiches - 10,00 €
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz aux petits légumes - 10,00 €
- Délice du vigneron (lard, saucisson et rôti cuits dans le gène) et son gratin dauphinois - 10,00 €
- Sauté de veau aux olives et son boulgour aux petits légumes - 10,00 €
- Joue de bœuf confite et son gratin dauphinois - 10,00 €
- Rognon de veau sauce bourguignonne et écrasé de patate douce - 10,00 €

= plat végétarien

VOUS SOUHAITEZ COMMANDER ? VOICI NOS RECOMMANDATIONS !

La réalisation de nos mets maison se fait avec des produits frais et locaux.
Un délai de 8 jours est nécessaire pour réaliser votre commande.

Ce délai nous permet : • de commander les marchandises • de les recevoir • de les cuisiner
Toutefois en cas de besoin, nous vous invitons à nous contacter et nous aurons grand plaisir à vous indiquer ce que nous pouvons faire pour vous satisfaire.

À noter : un chèque de caution vous sera demandé pour le matériel prêté.

ZAC Grand Sud - 210, rue des Pommiers - 71000 Mâcon - Tél : 03 85 36 51 35
contact@1001saveurs.eu - www.1001saveurs.eu

Agence Panama - www.agence-panama.com - 12/2024

CARTE 2025

Mille & 1 saveurs Traiteur



« La cuisine
est multi-sensorielle.
Elle s'adresse à l'œil,
à la bouche, au nez,
à l'oreille et à l'esprit.
Aucun art ne possède
cette complexité. »
Pierre Gagnaire

Les pièces cocktail
(minimum 6 pièces de chaque sorte)

Pièces 1,80 € pièce
- Nougat de chèvre, miroir de tomate
- Tartelette de Brillat-Savarin, miel et crumble gazette du Morvan
- Mini sandwich à la Fourme d'Ambert et poire confite
- Mini cookie : chorizo et parmesan
- Club aux céréales, mortadelle et sa crème Philadelphia moutarde
- Toast rillettes de canard, pickles de raisin
- Moelleux de courgette, caviar d'aubergine, chorizo
- Persillé de truite, gel de persil, crème de yuzu
- Miroir de Saint-Jacques au zeste de citron et piment d'Espelette
- Gâteau de sandre, sablé à la graine de fenouil
- Blini au sarrasin, guacamole, crevette au piment de Bresse
- Club suédois, chair de crabe, aïoli et roquette
- Wrap de truite fumée des Dombes, crémeux pesto

Les Cuillères 1,80 € pièce
- Brunoise de légumes du soleil, œuf de caille
- Crevette sweet chili, nouille soja
- Carpaccio de bœuf, crème d'anchois, câpre et moutarde

Les Verrines 1,80 € pièce
- Crème d'asperge, vinaigrette de jambon ibérique et parmesan
- Panna cotta au pesto, coulis de tomate et bille de chèvre
- Chantilly de Mona Lisa au bacon, crispy oignon

Les pièces foie gras 2,20 € pièce
- Cuillère confit d'oignon, truffe de foie gras et noisettes torréfiées
- Opéra de foie gras, miroir au cassis de Bourgogne
- Tartelette aux oignons, compotée de figues, crème de foie gras
- Financier de figue, foie gras et pic de magret



Pains surprise
(60 pièces)

- Cochonnaille *(rosette, terrine de campagne, jambon cuit et cru, beurre, moutarde)* - 35,00 €
- Jardinier *(tapenade, houmous, crème de poivrons, caviar de tomate)* - 35,00 €
- Fromager *(Comté, chèvre frais, cervelle de canut, Bresse Bleu)* - 35,00 €
- Norvégien *(saumon fumé, haddock fumé, beurre à l'aneth et échalote)* - 45,00 €
- Périgourdin *(foie gras, rillettes de canard, magret fumé)* - 48,00 €
- 1001 parfums *(charcuterie, fromage et saumon fumé)* - 40,00 €

Les Box à partager
(pour 6 personnes)

- La box du jardinier - 35,00 € la box
Finger carotte, concombre, poivron, tomate cerise, radis, chou-fleur, houmous au curry & ses sauces cocktail : fines herbes, aïoli

- La box du charcutier - 50,00 € la box
Saucisson, mini pâté-croûte, jambon truffé, mortadelle, terrine de campagne, cookies de chorizo, rillettes de poulet fumé, coppa, pickles de courgette, oignons involtini

- La box du poissonnier - 50,00 € la box
Truite fumée, saumon mariné, rillettes de thon, crevettes marinées, poulpe à l'escabèche, tarama, anchois à la provençale, blinis

- La box Bourguignonne - 45,00 € la box
Saucisson, pâté en croûte, lard paysan, terrine de campagne, gratons, Comté fruité, chèvre du Mâconnais, morbier, tomme à l'ail des ours



Pièces chaudes

- Assortiment de feuilletés chauds (80 pcs environ) - 32,00 € le kg
- Gougères bourguignonnes (80 pcs environ) - 23,00 € le kg
- Plaque de quiche ou pizza (96 pcs) - 48,00 €

Les wood box
(minimum 4 pièces de chaque sorte)

- Fagottinis de parme sauce roquefort - 4,00 €
- Raviolos au reblochon, crème de lard - 4,00 €
- Risotto de coquillettes, bacon et parmesan - 4,00 €
- Wok de légumes thaï et ses gambas snackées - 4,00 €
- Curry de crevettes et ses mini soufflettes - 4,00 €
- Saumon sauce homardine, fondue florentine - 4,00 €
- Escargots de Bourgogne sauce meurette vin blanc - 4,50 €
- Ravioles de Royan sauce morilles - 4,50 €

Les mini-bouchées chaudes
(minimum 6 pièces de chaque sorte)

- Mini quiche ou mini pizza - 0.80 €
- Gougère à l'Époisses - 1.50 €
- Mac saveurs au bœuf du Charolais - 2,00 €
- Mini vol-au-vent d'escargot - 2,00 €
- Le mini croque Mâconnais : saucisson, crème moutarde - 2,00 €
- Le mini croque savoyard : jambon fumé, fromage à raclette - 2,00 €
- Brochette de volaille yakitori - 2,00 €
- Navette andouillette - 2,00 €
- Navette savoyarde - 2,00 €
- Navette saumon, épinard - 2,00 €
- Cromesquis de chèvre à la brunoise provençale - 2,00 €
- Bonbon de saumon au lard fumé, sauce teriyaki - 2,00 €
- Curry de crevette et petits légumes, pain naan - 2,00 €
- Mini burger de canard et sa fondue de brebis - 2,00 €
- Caille confite et sa gazette du Morvan - 2,20 €
- Cromesquis de ris de veau et morilles - 2.20 €
- Blinis confit d'oignon, foie gras poêlé - 2,20 €
- Pointe d'asperge, bacon et Parmigiano - 2,20 €
- Surprise du Charolais en robe de bacon - 2,20 €

Les entrées froides
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Terrine d'oie à la moutarde à l'ancienne - 6,50 €
- Le pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles et vin jaune - 7,50 €
- Dôme de foie gras aux poires caramélisées, sablé au piment de Bresse - 9,50 €
- Ecrin de foie gras mi-cuit sur son crunchy de noisette, miroir d'abricot, tuile de sarrasin grillé - 9,50 €
- Marbré de foie gras de canard et compotée de lapereau aux pruneaux - 10,00 €
- Oreiller façon 1001 Saveurs, confit de griotte au Saint-Amour - 10,00 €
- Crème brulée de foie gras en tartelette, chiffonnade de magret fumé, pickles de champignons - 10,00 €

- Entremet de brochet aux crevettes sur sa mousseline d'orange et gingembre, et son aïoli safrané - 7.50 €
- Bavarois de saumon fumé aux œufs de truites, biscuit pesto - 8,50 €
- Bodega de saumon fumé et son œuf poché - 8,50 €
- Charlotte de rouget, caviar d'aubergine - 8,50 €
- Tartelette norvégienne, crème d'asperge, rillettes de crabe, œuf mi-cuit, sauce anglaise - 8,50 €
- Médaillon de sandre aux écrevisses en robe de poireau - 8,50 €
- Tartare de noix de Saint-Jacques, gelée de mangue et sa salade d'herbes - 9,50 €

- Entremet de chèvre, brunoise provençale au pesto en robe de courgette - 6,50 €

Les entrées chaudes
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Œufs en meurette (x3) et ses mini croutons - 7,50 €
- Chausson de chair de grenouille en persillade - 8,50 €
- Tourte de canard aux cèpes façon lorraine - 8,50 €
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles - 8,50 €
- Ravioles aux escargots, crème à l'ail noir - 8,50 €

- Feuillantine de fruits de mer - 7,50 €
- Ravioles d'écrevisses au coulis de crustacés sur sa fondue de poireaux - 8,50 €
- Surprise de dorade, farce fine aux noix de Saint-Jacques, sauce crémant - 8,50 €
- Filet de Saint-Pierre, beurre à l'orange et safran du Beaujolais - 8,50 €
- Cannelloni de sole, algues farcies aux épinards et sa sauce poulette au curry - 8,50 €
- Mousseline de sandre aux ravioles d'épinard, jus crustacé - 9,50 €
- Noix de Saint-Jacques snackées sur son risotto de coquillettes au chorizo - 9,50 €



Les plats chauds
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Jambon à l'os sauce moutarde-miel - 7,50 €
- Jambon en croûte sauce madère - 8,50€
- Cuisse de canard confite jus au thym - 9,50€
- Suprême de volaille fermière sauce chorizo - 8,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce Etrez - 8,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce morilles - 9,50 €
- Suprême de volaille fermière sauce écrevisses - 9,50 €
- Ballotin de pintade aux choux confits - 9,50€
- Jarret de veau cuisson 7 heures - 9,50€
- Civet de biche sauce grand veneur (en période de chasse) - 9,50€
- Coq au vin jaune et morilles - 9,50€
- Magret de canard rôti sauce porto et chorizo - 10,00 €
- Crapaudine de caille farcie au foie gras - 10,00 €
- Tournedos de joue de bœuf au foie gras - 10,00 €
- Pavé de bœuf sauce bourguignonne à l'échalote - 11,00 €
- Totem de veau sauce périgourdine - 11,00 €
- Totem de veau en robe de bacon, jus réduit au balsamique - 12,00 €
- Chateaubriand façon Rossini - 12,00 €
- Souris d'agneau confite à la fleur de thym - 14,00 €
- Poulet de Bresse à la crème - 14,00 €

Les garnitures
(par personne - minimum 4 portions de chaque sorte)

- Poêlée de champignons forestiers (100 g) - 3,00 €
- Crêpe parmentière (3 pièces) - 3,00 €
- Lasagnes de légumes de saison - 3,00 €
- Gratin dauphinois (250g) - 3,00 €
- Mini paillasson de patate douce et Comté (3 pièces) - 3,00€
- Tian de légumes - 3,50 €
- Brunoise provençale - 3,50 €
- Flan de courgettes - 3,50 €
- Ecrasé de patate douce aux oignons confits - 3,50 €
- Millefeuille de pomme de terre - 4,00 €
- Pommes grenailles à la fleur de sel - 4,00 €
- Méli-Mélo de légumes de saison - 4,00 €
- Risotto aux asperges vertes et parmesan - 4,00 €
- Gratin de ravioles aux épinards - 4,00 €
- Tatin de poivrons - 4,00 €
- Lasagnes crémeuses aux champignons des bois - 4,00 €
- Gratin de pomme de terre aux cèpes (250g) - 4,00 €
- Gratin de cardons (en saison) - 4,50 €
- Pulpe de pomme de terre à la truffe - 4,50 €

Nouveau
Rôtisserie à emporter

Jambon à l'os entier
(30/35 personnes)
150,00 €
avec une sauce choix :
Madère,
moutarde-miel
ou poivre vert