



AU BUREAU
DES SAVEURS

ENTREPRENDRE DANS L'QUEST

13&14 OCTOBRE

RENNES | PARC EXPO

LES ÉTAPES POUR PASSER COMMANDE

Merci de bien vouloir suivre les étapes ci-dessous pour passer commande

1. INFORMATIONS À RENSEIGNER OBLIGATOIREMENT :

Veuillez compléter les champs suivants dans le formulaire :

- **Nom de l'entreprise / Entité**
- **Numéro de SIRET**
- **Nom et prénom du contact référent**
- **Adresse e-mail du contact**
- **Numéro de téléphone**
- **Numéro de stand sur le salon**

2. CHOIX DES MENUS

Merci d'indiquer vos choix de menus directement dans le formulaire (menu du jour, quantités, options éventuelles).

- **Les menus seront présentés dans ce document : vous pourrez saisir la quantité selon vos besoins dans la colonne quantité.**

3. ENVOI DU FORMULAIRE

- Le formulaire complété est à envoyer avant le 7 octobre 2025 à l'adresse suivante :
contact@bureau-saveurs.com

4. DEVIS ET VALIDATION DE COMMANDE

À réception de votre demande :

- Un devis personnalisé vous sera envoyé sous 48h.
- Votre commande sera validée uniquement après réception du règlement (par virement bancaire).

Toute commande non réglée avant l'événement ne pourra être prise en compte.

Merci de respecter la date limite afin de garantir une bonne organisation du service.

FORMULAIRE :

Nom de l'entreprise / Entité :

Numéro de SIRET :

Nom et Prénom du contact référent :

Adresse e-mail du contact :

Numéro de téléphone :

Numéro de stand sur le salon :



AU BUREAU
DES SAVEURS

ENTREPRENDRE DANS L'QUEST

13&14 OCTOBRE

RENNES | PARC EXPO

Journée du 13 octobre 2025

BALUCHON "CHAUD"

Entrée + Plat + Dessert

18.50€^{HT}

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
pain individuel env 50g, sel, poivre, kit
couverts biodégradable et gobelet carton.

Quantité Menu :

Quantité :

Entrées :

Verrine de quinoa à la betterave, carotte, feta, herbes fraîches et vinaigrette gingembre et curcuma.
Clafouti aux légumes d'hiver (brocoli, panais, potiron).....
Verrine coleslaw.....

Plats :

Poisson du jour (colin) au citron vert, riz cantonais.....
Hachis Parmentier de ma grand mère.....
Escalope de poulet façon Saltimbocca, semoule et ratatouille à la tomate.....
Boulettes de bœuf à la menthe, riz aux céréales gourmandes.....

Plats végété :

Boulette de soja sauce menthe, Riz aux céréales gourmandes.....
Hachis Parmentier végétarien.....
Pané de blé façon Saltimbocca, semoule à la tomate.....
Galette haricot azuki au citron vert, riz cantonnais.....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....
Eclair chocolat caramel.....
Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....
Mousse chocolat noir et caramel passion.....

BALUCHON FRAICH'BOL

Plat + Dessert

13.80€^{HT}

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
pain individuel env 50g, sel, poivre, kit
couverts biodégradable et gobelet carton.

Quantité Menu :

Plats :

Fraich'bol "Basque"
(Farfalles, jambon de Bayonne, tomates, piquillos, Ossau-Iraty, olives noires), pesto Rosso.....
Fraich'bol "Basque végété"
(Farfalles, quinoa, tomates, piquillos, Ossau-Iraty, olives noires), pesto Rosso.....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....
Eclair chocolat caramel.....
Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....
Mousse chocolat noir et caramel passion.....

BALUCHON SANDWICH

Plat + Dessert

9.50€^{HT}

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
cuillère à dessert biodégradable, serviette
et gobelet carton..

Quantité Menu :

Plats :

Pique'Mie "Le BBQ"
(baguette sandwich, dinde, sauce barbecue, cheddar, salade, tomate).....
Pique'Mie "Le Rosbeef"
(pain Ciabatta, rôti de bœuf, champignons cuits, oignons cuits, brie, moutarde à l'ancienne.....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....
Eclair chocolat caramel.....
Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....
Mousse chocolat noir et caramel passion.....



13&14 OCTOBRE

RENNES | PARC EXPO

BALUCHON "CHAUD"

Entrée + Plat + Dessert

18.50€^{HT}

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
pain individuel env 50g, sel, poivre, kit
couverts biodégradable et gobelet carton.

Quantité Menu :

11/11/2019

Entrées :

Samoussas aux petits légumes et sa crème colombo.....

Clafouti aux légumes d'hiver (brocoli, panais, potiron).....

Verrine coleslaw.....

Quantité :

.....

.....

.....

Plats :

Hachis Parmentier de ma grand mère.....
Escalope de poulet façon Saltimbocca, semoule et ratatouille à la tomate.....
Boulettes de bœuf à la menthe, riz aux céréales gourmandes.....
Poisson du jour (colin) à l'aneth, purée de panais et butternut rôti.....

Plats végé :

Hachis Parmentier végétarien.....

Pané de blé façon Saltimbocca, semoule à la tomate.....

Boulette de soja sauce menthe, Riz aux céréales gourmandes.....

Galette de haricot azuki sauce à l'aneth, Purée de panais et butternut rôti végé.....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....

Verrine tiramisu.....

Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....

Mousse chocolat noir et caramel passion.....

BALUCHON FRAICH'BOL
Plat + Dessert

Plat + Dessert

13.80€^H

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
pain individuel env 50g, sel, poivre, kit
couverts biodégradable et gobelet carton.

Quantité Menu :

11

Plats :

Fraich'bol "Lyonnais"
(Salade verte, pâtes, tomate, lardons, croûtons, œuf poché), vinaigrette oignon persil.....

Fraich'bol "Lyonnais végé"
(Mini Serpentina, salade, tomate, carotte, croûtons, œuf poché), vinaigrette oignon persil.....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....

Verrine tiramisu.....

Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....

Mousse chocolat noir et caramel passion.....

BALUCHON SANDWICH

Plat + Dessert

9.50€ HT

Accessoires : Sac Kraft, eau de source 50cl,
cuillère à dessert biodégradable, serviette
et gobelet carton..

Quantité Menu :

7

Plats :

Pique'Mie "L'Asiatique"
(baguette sandwich, poulet, sauce asiatique, carotte, salade, tomate).....

Pique'Mie "Le Bagel Lox"
(bagel, saumon, cream cheese à la ciboulette, concombre, tomate, salade).....

Desserts :

Compote rhubarbe, framboise et pommes, crumble de spéculoos.....

Verrine tiramisu.....

Chibertas aux pralines roses, coulis aux pralines roses.....

Mousse chocolat noir et caramel passion.....