



Book Professionnel

www.creation-gourmande.com

Printemps - Été

2026



Création Gourmande & vos Entreprises...

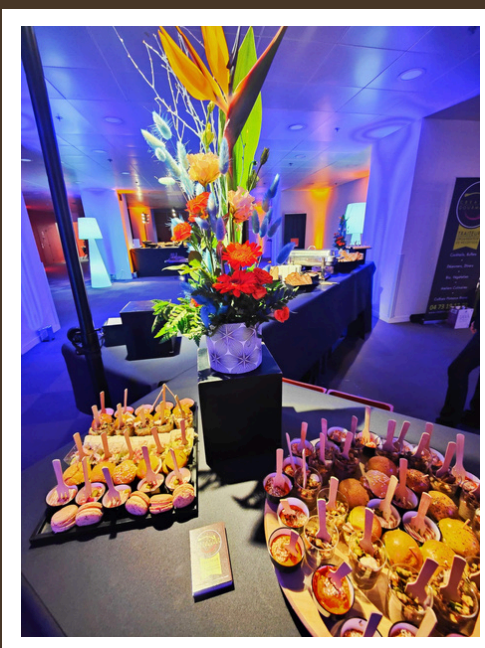
Pour cultiver la réussite et consolider le rayonnement d'une entreprise, quel est le meilleur vecteur que l'émotion d'un moment d'exception !!!

Création gourmande, place son **expertise** d'organisateur de réceptions au service des entreprises et met en scène leur univers, leur identité et leurs valeurs au travers d'**événements exclusifs**.

Satisfaire ses **collaborateurs** comme ses **clients**, remercier des **partenaires** ou simplement savoir les **recevoir** avec soin, nombreuses sont les occasions pour les entreprises de faire appel à Création Gourmande...

Une solution complète & **sur mesure pour votre événement**, notre équipe s'adapte à tous les formats, se charge de la conception et la réalisation d'un **moment d'exception** gravé dans la mémoire de chacun.

Fort de 15 années d'expérience, entouré de collaborateurs fidèles, et grâce à un personnel qualifié et compétent, Création gourmande a su s'imposer comme le traiteur de référence pour vos entreprises Auvergnates, qui nécessitent innovation, imagination et adaptation à chaque prestation.



METRO BOULOT PLATEAUX !

- Livrés dans vos locaux
- Des produits locaux
- Chaud ou froid, avec kit couvert pain & bouteille d'eau 50cl
- Commandes dernières minutes avant 10H le jour J
(pour le plateau Éphémère)

COMMANDES EN LIGNE

à partir de 18€ ht

LE BIEN-ÊTRE

L'ÉPHÉMÈRE

LE VÉGÉTARIEN

LE SAISONNIER

LE SNACK

LE LOCAVORE

LE BISTRONOMIQUE



Retrouvez la gamme complète des plateaux sur www.creation-gourmande-surunplateau.com

Les **P'TITS DEJ**

LE CLASSIC

3 minis viennoiseries,
café, thé & jus d'orange,
vaisselle biodégradable
6,64 € ht / pers
en livraison

LE BRUNCHY

3 minis viennoiseries, pain
assortiment de charcuterie fine
et de fromages affinés
café, thé & jus d'orange,
vaisselle biodégradable
10 € ht / pers
en livraison

Les options

- chocolat chaud + 1€ ht / pers
- salade de fruits frais +1,25 € ht / pers

Les **PAUSES**

LE CASSE DALLE

cakes sucrés
assortiment de charcuterie fine
et de fromages affinés
café, thé & jus d'orange,
vaisselle biodégradable
10 € ht / pers
en livraison

LA COSY COSY

4 mignardises sucrées
café, thé & jus d'orange,
vaisselle biodégradable
6 € ht / pers
en livraison

Les planches **AFTER WORK** !

**POUR ACCOMPAGNER VOS PAUSES & AFTER WORK,
DÉCOUVREZ NOS
BAR À COCKTAILS & BAR À VINS**

planche Mer

Saumon fumé & crème d'herbes
fraîches, crevettes & bulots
Pain
12,37 € ht / pers, en livraison

planche Terre

Assortiment de charcuterie fine
& fromages affinés
Pain
10 € ht / pers, en livraison

planche Maraîcher

Assortiment de légumes du
marché & bar à sauces
6,60 € ht / pers, en livraison

planche Tutti Frutti

Assortiment de fruits coupés &
sauce chocolat
10 € ht / pers, en livraison

Les COCKTAILS

Qu'ils soient déjeunatoires ou dînatoires, les cocktails sont toujours une parenthèse de convivialité, et d'échanges, qui ancrent des souvenirs : ceux d'une rencontre, d'une conversation, d'un débat....

Puisant aux sources de la saisonnalité, nos chefs interprètent des variations salées et sucrées, évasions gustatives qui fondent en bouche et émerveillent les papilles. De l'esthétique au goût, les cocktails 100 % maison de Création Gourmande sont une féerie visuelle et gustative.

Le Dînatoire

12 pièces salées
4 pièces sucrées

21,60€ ht/ pers, en livraison

L'Apéritif

6 pièces salées
2 pièces sucrées

10,80€ ht/ pers, en livraison

L'Apéritif avec plat chaud

8 pièces salées
1 plat chaud en Woodbox
4 pièces sucrées

22,87€ ht/ pers, en livraison

Découvrez nos listes de pièces cocktail en page 6

LES OPTIONS

- Planche de charcuterie fine 5€ ht / pers
- Planche de fromages affinés 5€ ht / pers
- Les Shows culinaires 5€ ht / pers
(pour les prestations avec service)
- Forfait service & mise en place (page 12)
- Boissons (page 12)

**POUR ACCOMPAGNER COCKTAIL,
DÉCOUVREZ NOS BARS À COCKTAILS & BARS À VINS**



Quelques

Pièces

COCKTAILS

Les pièces salées Froides

Tartelette tartare de bœuf et yuzu
Tartelette Girolles aux herbes
Comme un tatin de saucisse du Cantal et confit d'oignons doux

Wraps de volaille à l'oriental houmous et noix de cajou
Wraps de truite gravlax et Fourme d'Ambert juste fondante
Mini club de volaille et gouda vert
Mini club au saumon fumé et olive noire
Midi club mascarpone Curry et Gouda (végé)
Millefeuille de foie gras aux pain d'épices

Mini burger de sésame, veau mayonnaise fraîche moutarde de Charroux
Mini pain brioché, magret fumé et foie gras, confit de mangue
Navette Saumon fumé des volcans et sauce tartare

Snickers de foie gras mi-cuit et pécanes grillés et une crème de balsamique
Financier lard fumé et oignons doux
Cornet croustillant de crémeux langoustines et oeufs de truite fumé
Gourde magique de velouté du moment (végé)
Comme un achard de légumes au piment d'Espelette (végé)

Les pièces salées Chaudes

Gambas marinées au lait de coco et patates douces
Saint Jacques Kumbawa
Mini parmentier de Canard confit et jus corsé
Mini truffade
Croque jambon truffé et tomme fraîche
Frite de mozzarella à tremper dans un pesto (végé)
Cromesquis de bœuf confit et sauce Béarnaise pour tremper
Gambas chorizo et crème d'ail
Croustillant d'escargot et persil
L'esprit de la raclette à dévorer
Raviole de truite aux amandes
Chou farci comme un millefeuille et jus court

Les pièces sucrées

Tartelette chocolat pop sarrasin
Tartelette citron bergamote, meringuée
Tartelette praline rose
Panacotta vanille, coulis de fruit du moment
Trifle litchi rose
Irish coffee
Granola banane flambée
Mont blanc à la myrtille
Baba au vieux rhum, fruits exotiques
Cake huile d'olive, crémeux citron basilic
Financier pistache griotte
Macaron
Rocher coco
Moelleux chocolat noisette
Cannelé
Clafoutis cerises
Pizza banane choco coco râpée
Cornet forêt noire
Carrot cake sans gluten
Brochette de fruits de saison
Pavlova aux fruits de saison

Cette sélection n'est qu'un aperçu.
L'ensemble de notre carte sera disponible sur votre devis personnalisé.

Les **BUFFETS** FROIDS

Envie de profiter d'un moment dans l'air du temps, convivial et gourmand ?
Les buffet By création Gourmande s'invitent dans vos événements !

Originaux & décalés chauds ou froids, en version street & finger food ou comme un classique à la française les buffets que propose Création Gourmande sont une réponse idéale pour surprendre et proposer une touche rafraîchissante à un événement, tout en faisant la part belle aux produits de saison et au bien manger.

The Bougnat

Tartelette tomate de chez Grelet
Ardoise de charcuterie des Monts d'Auvergne
Méli-mélo de cru et cuit de légumes, effeuillé de pot au feu

Le pounti auvergnat
Rôti de bœuf en croûte de moutarde de Charroux
Truite pochée aux herbes folles

Plateau de fromages d'Auvergne

2 DESSERTS AUX CHOIX :

Crème caramel gentiane
Soupe de fruits du moment à la gentiane
La pompe aux pommes

Eaux plate & gazeuse, pain & vaisselle biodégradable
21,33 € ht/ pers, en livraison

Le Retour du Marché

2 ENTRÉES AUX CHOIX :

Assortiment de houmous maison
Millefeuille de tourteaux, guacamole légèrement épicé
Délice de canard au poivre vert et foie gras
Rolls fondant de jeunes pousses d'épinards, fromage aux fines herbes et saumon fumé

2 SALADES AUX CHOIX :

Pastas, cébettes, herbes, tomates confites et volaille aux épices douces
Lentilles vertes, fourme et jambon de pays dans l'esprit d'une Auvergnate
Boulgour comme un taboulé, quelques girolles

2 VIANDES FROIDES AUX CHOIX :

Faux filet rôti au poivre & sauce Louisiane
Rôti de veau à la Sicilienne (câpres et tomates confites)
Saumon aux herbes fraîches

Plateau de fromages d'Auvergne

2 DESSERTS AUX CHOIX :

Le fraisier revu et revisité
Tartelette crémeux citron basilic
Pavlova au fruit du jour et zeste citron
Le croustillant chocolat praliné

Eaux plate & gazeuse, pain & vaisselle biodégradable
23,22€ ht/ pers, en livraison

Le Snack

Comme un wraps de volaille caesar
Le tacos au confit de pot-au-feu (chaud)
Le cheese burger (chaud)
Le buns saumon gravlax sauce cocktail
Le jambon beurre revu et revisité
La coupelle de brownies et sauce caramel
La tarte tatin revue et revisitée

20,20€ ht/ pers, en livraison

LES OPTIONS

- Forfait service & mise en place (page 12)
- Boissons (page 12)
- Vaisselle porcelaine (page 12)

Les **BUFFETS** CHAUDS

Envie de profiter d'un moment dans l'air du temps, convivial et gourmand ?
Les buffet By création Gourmande s'invitent dans vos évènements !

Originaux & décalés, chauds ou froids, en version street & finger food ou comme un classique à la française les buffets que propose Création Gourmande sont une réponse idéale pour surprendre et proposer une touche rafraîchissante à un évènement, tout en faisant la part belle aux produits de saison et au bien manger.

LES OPTIONS

- Forfait service & mise en place (page 12)
- Boissons (page 12)

Le Classique

2 ENTRÉES AU CHOIX

Assortiment de Charcuterie fine des Monts d'Auvergne
Salade de lentilles feta et oignons rouges
Méli-mélo de pommes de terre à l'Américaine
Comme un cake carotte orange et truite fumée

1 PLAT CHAUD AU CHOIX

Sauté de volaille au vinaigre
Sauté de veau comme une blanquette
Lasagne de saumon et épinard
Sauté de porc à la moutarde et grenailles

Plateau de fromages d'Auvergne

DESSERT AU CHOIX

Crème caramel à l'Ancienne
Salade de fruits frais et menthe
Moelleux au chocolat Weiss

Eaux plate & gazeuse pain & vaisselle biodégradable
18,21€ ht/pers en livraison

La Truffade

Truffade à la tomme Fraiche

Plateaux de jambon de pays 16 mois Laborie
& saucisse seiche

Pompe aux pommes

Eaux plate & gazeuse &
vaisselle biodégradable
18 € ht / pers

Le French-Oui

LE FRENCH-OUI

2 ENTRÉES AU CHOIX

Comme une focaccia de légumes confits
Pressé de pain noir dans l'esprit d'un mimosa
Tarte soufflée aux légumes et comté
La salade Auvergnate revue et revisitée

2 PLATS CHAUDS AU CHOIX

Sauté de volaille dans l'esprit d'un tajine
Le parmentier de volaille au curry rouge
Dos de lieu jaune et beurre blanc citron
Risotto crémeux champignons

Plateau de fromages d'Auvergne

2 DESSERTS AU CHOIX

L'esprit de la tarte citron meringuée
Le paris Brest
Stracciatella menthe vanille
La profiterole à ma façon

Eaux plate & gazeuse pain & vaisselle biodégradable
25,45€ ht/pers en livraison

BRASEROS & BARBEUCUE

Party

LES OPTIONS

- Forfait service & mise en place (page 12)
- Boissons (page 12)

Le Brasero

2 ENTRÉES AU CHOIX

Ardoise de charcuterie fine d'Auvergne de la maison LABORIE
Tarte soufflée tomate mozza pesto
Ceviche de truite aux herbes et citron caviar

2 SALADES AU CHOIX

Salade de tomates pasta et pesto
Salade de rattes, cébettes herbes fraîches, aubergines grillés
Méli-mélo de perles, râpé de légumes et billes de melon

3 VIANDES AU CHOIX

Faux filet de bœuf SALER
Magret de canette piment d'Espelette
Brochette de lieu au herbes
Seiche en persillade

Plateau de fromages d'Auvergne

2 DESSERTS AU CHOIX

L'esprit de la tarte citron meringuée
Le paris Brest
La profiterole à ma façon

Eaux plate & gazeuse, pain & vaisselle biodégradable
23€ ht / pers, avec cuisinier

Le Barbecue

3 SALADES AU CHOIX

Salade Grecque Feta tomate
Comme une piémontaise de poulet
Riz sauvage, herbes fraîches, tartare de tomates
Salade Marocaine

3 VIANDES AU CHOIX

Saucisse du cantal au couteau
Côte de porc fermier
Brochette de dinde
Seiche en persillade

Plateau de fromages d'Auvergne

2 DESSERTS AU CHOIX

Tarte crumble aux fruits rouges
Tropézienne
Clafoutis aux fruits du moment
Minestrone de fruits et menthe

Eaux plate & gazeuse, pain & vaisselle biodégradable
20€ ht / pers, avec cuisinier



Les **REPAS À** **L'ASSIETTE**

Pour cultiver la réussite et consolider le rayonnement d'une entreprise quel est le meilleur vecteur que l'émotion d'un moment d'exception !

L'Auvergnat

ENTRÉE AU CHOIX

Pithiviers de porc fermier du Cantal et jus court
Pressé de foie gras domaine de Limagne
Cromesquis de cantal doux et huile d'herbes, méli-mélo de lentilles vertes du Puy

PLAT CHAUD AU CHOIX

Tube de volaille d'Auvergne au cantal doux, jus court
Filet de truite basse température, écume d'un jus de coquillages à la sauge
Pavé de bœuf basse température et jus court , truffade en croustillant

OPTION : Plateau de fromages d'Auvergne

DESSERT AU CHOIX

Soufflé glacé verveine du Velay
La tarte au poire de l'allier dans l'esprit d'un Piquenchâgne
La tarte aux myrtilles et crème vanillée

Eaux plate & gazeuse, pain
24,36 € ht / pers, avec service & vaisselle

Le Retour du Marché

ENTRÉE AU CHOIX

Croustillant de chèvre de l'Allier et tomates rôties au barbecue
Comme un croque de jambon truffé et comté vieux
Ravioles vapeurs de volaille & crème de courgette

PLAT CHAUD AU CHOIX

Bonbon de sole croustillant et jus citron & Tarte fine aux légumes du soleil
Poulet fermier rôti et jus estragon & Purée Grand-mère
Paleron de bœuf confit aux agrumes , polenta crémeuse

DESSERT AU CHOIX

Le Framboisier revu & revisité
Clafoutis juste tiédi aux fruits de saison
Baba dans l'esprit d'une forêt noire
Le moelleux chocolat et noisette
Le tiramichoux

Eaux plate & gazeuse, pain
23,64€ ht / pers, avec Vaisselle



LES OPTIONS

- Boissons (page 12)



Le Menu de Gala

ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Pressé de foie gras mi cuit domaine de Limagne juste
flammé, confit d'oignon

Comme un croque jambon truffé

Noix de saint jacques rôti et beurre blanc et risotto crémeux

Comme un pithiviers de saumon et oseille

PLAT AU CHOIX

Magret de canard domaine de Limagne cuisson parfaite
Jus court corsé et purée grand-mère

Noix de veau de Corrèze, jus court aux morilles

Gargouilloux de légumes primeurs

Pavé de truite rôti au beurre noisette

Gnocchis au beurre blanc et jeunes pousses d'épinard

Plateau de fromages de chez Olivier Nivesse

DESSERT AU CHOIX

L'esprit de la tarte citron vert meringuée

Le choux craquelin citron framboise

Le macaron lichee et framboise

Le tiramichoux

Eaux plate & gazeuse, pain - 30€ ht / pers.

Vaisselle et service compris

LES OPTIONS

Boissons (page 12)



Nos **OPTIONS** & **FORFAITS**

INSTALLATION & MISE EN PLACE

40 HT / Moins de 30 personnes

70 HT / Entre 50 & 70 personnes

Au delà de 70 personnes : Sur devis

FORFAIT SERVICE

Forfait mise en place et service :

Sur devis

FORFAIT VAISSELLES

& MOBILIER :

verres, nappage & accessoires buffet,

Vaisselle Porcelaine,

Sur devis

DECORATION FLORALE & SCENOGRAPHIE

sur devis



Les **BOISSONS** SO FRESH

Les Cocktails

Bar à Cocktails :
Les Classiques & Nos signatures

21 € ht / litre

Les Vins

Forfait Vin séminaire classique
5,92€ ht / pers, en livraison

Forfait Vin séminaire Prestige
7,92€ ht / pers, en livraison

Les Softs

Jus de fruits, Soda Locaux ,
Eaux plates et gazeuses

2,40 € ht / pers, en livraison