

# Toques saveurs

TRAITEUR

LES RÉCEPTIONS PRIVÉES



01

BIENVENUE

02

NOTRE MAISON DEPUIS 2005

03

NOTRE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

06

NOS PROPOSITIONS POUR VOS COCKTAILS

14

LES FORMULES BOISSONS

18

NOS PROPOSITIONS & MENUS  
DÉDIÉS AUX RÉCEPTIONS PRIVÉS

27

LES REPAS ENFANTS

29

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

30

DEMANDE DE DEVIS





# Bienvenue chez toques saveurs !

## ***Sublimer vos instants, magnifier vos souvenirs.***

Un anniversaire, un baptême ou une réception familiale... ce sont bien plus que de simples moments de partage : ce sont des instants uniques, faits d'émotions, de rires et de souvenirs qui marquent une vie. Chez Toques Saveurs, nous le savons : derrière chaque événement privé, il y a une histoire à célébrer et des instants précieux à sublimer.

Entreprise familiale implantée depuis plus de 20 ans dans la Drôme et l'Ardèche, Toques Saveurs cultive l'art de la différenciation culinaire avec cœur et authenticité. Avec nos clients particuliers, la proximité et l'écoute sont au centre de notre démarche : nous prenons le temps de comprendre vos envies, vos traditions et vos attentes pour créer une réception qui vous ressemble.

Notre équipe, passionnée et créative, met tout en œuvre pour faire de votre fête un moment inoubliable : menus sur mesure, produits de saison, présentations soignées... chaque détail compte pour émerveiller vos proches et offrir à vos convives une expérience gourmande et conviviale.

À travers ce fascicule, nous vous invitons à découvrir nos prestations, nos menus et l'accompagnement que nous mettons en place pour transformer vos moments de vie en souvenirs inoubliables.



# NOTRE MAISON DEPUIS 2005

**“2005-2025 = 20 ans d’expérience”**

Toques Saveurs est née le 1<sup>er</sup> août 2005, portée par l’initiative du Chef Christophe Delchambre.

Depuis, notre entreprise familiale est implantée au 39 rue de la République, Le Teil (07) et rayonne sur Montélimar et toute la Drôme/Ardèche !

Une équipe solide de 6 à 9 professionnels,  
passionnés par l’art culinaire, engagés au  
service de votre événement.

Une cuisine créative et généreuse, accessible à  
différents budgets, associant tradition, innovation et  
savoir-faire local : gaspachos, truffes, foie gras pièces  
originales.

Une activité spécialisée dans la restauration à domicile et l’organisation d’événements : du mariage jusqu’aux  
prestations privées, avec une attention permanente à la qualité et à la personnalisation.



# NOTRE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

3

DERRIÈRE CHAQUE MARIAGE RÉUSSI, IL Y A UNE ÉQUIPE IMPLIQUÉE ET PASSIONNÉE.

## LA PIERRE ANGULAIRE : LE CHEF - CHRISTOPHE DELCHAMBRE

### Un parcours international, une cuisine sur-mesure.

Formé d'abord à l'École Hôtelière d'Avignon, puis chez Adrienne à Bruxelles, Christophe Delchambre s'est affirmé dans des maisons emblématiques :

**Dieulefit (Drôme)** : Hôtel du Levant, subliment les produits régionaux

**Poët-Laval** : Table reconnue par les guides gastronomiques

**San Diego (Californie)** : à la tête du restaurant Le Blanchard

Aujourd'hui chef fondateur de Toques Saveurs, il crée une cuisine raffinée qui marie esthétique, goût et créativité, pour des expériences culinaires qui étonnent.

## DISTINCTIONS ET RECONNAISSANCES



Troisième prix décerné par la Gastronomie Française

Membre des Toques Blanches du Comtat Venaissin

Lauréat du concours de la Foire des Vins de Tain-l'Hermitage

Chef de l'année distingué au sein du groupe Expresself-Elior



# NOTRE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE



**Nos serveurs assurent un accompagnement discret et professionnel tout au long de votre événement**

Service des cocktails et boissons (y compris celles que vous fournissez)

Service des mets directement au plateau, pour garantir confort et fluidité auprès de vos invités

Présence continue durant la réception afin de répondre avec réactivité aux besoins de vos convives

Possibilité de prolonger l'accompagnement au-delà de minuit pour le service bar

# COMMENT S'ORGANISE LE CHOIX, CHEZ TOQUES SAVEURS ?

1. Vous choisissez votre cocktail et ou  
votre vin d'honneur (si vous souhaitez  
poursuivre avec un repas)

3. Vous listez vos éventuels suppléments



2. Vous choisissez votre menu



# NOS PROPOSITIONS POUR VOS COCKTAILS

# LES RAFRAÎCHISSEMENTS AVANT LE VIN D'HONNEUR OU VOTRE DINATOIRE

Supplément de  
1,50€ / personne

🍊 Un accueil tout en fraîcheur, avant le vin d'honneur 🍊

Pour accueillir vos invités sous les meilleurs auspices, nous vous proposons une sélection de boissons rafraîchissantes, naturelles et délicatement parfumées :

- Infusion glacée orange, tilleul & cannelle
- Eau citron & gingembre
- Citronnade maison classique

Présentées dans de grandes bonbonnes en verre, ces boissons pleines de fraîcheur apportent une touche d'élégance et de bien-être dès les premiers instants.

Idéales pour les journées ensoleillées, elles permettent à vos convives de se désaltérer tout en douceur, en attendant le vin d'honneur.

\*Prix à la pièce sur demande





### Les pièces froides mises en bouche

Canapés de saumon fumé sur pain de seigle crème de ciboulette au fromage frais  
 Mini fondant moelleux au citron et aneth et crevettes roses  
 Mini œufs de caille sur duxelles de champignon a la truffe blanche  
 Brochette de billes de melons au Serrano (saison été)  
 Assortiments de paniers feuilletés  
 Brioches de foie gras a la compotée de Figue

Inclus dans  
 les tarifs  
 ‘Vin  
 d’honneur’  
 et  
 ‘tout  
 dinatoire’

### Nos verrines parfaites toujours aussi délicieuses

Verrine de tartare de saumon fumé crème d’oseille et mousse au citron  
 Verrine mousse d’avocat et miette de crabe  
 Caillette maison confiture d’oignon et myrtilles  
 Purée de céleris aillés à l’huile d’olive et magret de canard fumé  
 Eprouvettes de saveurs (gaspacho andalou et crème de betterave a la fraise)  
 Autres parfums : petit pois chèvre et menthe, crème de maïs pimenté  
 Tartare de tomate & concombre à la feta a la grecque  
 Céréales Gourmande petits pois asperges tomates confites

### Les pièces chaudes saveurs du monde

Mini croques jambon fromages  
 Cheeseburger (Format cocktail XL)  
 Mini Hot dog  
 Cigarette de poulet au curry rouge  
 Mini samossa poulet gingembre et crevettes crabe  
 Accras de morue 2 pièces/pers  
 Beignets de crevettes sauce aigre douce  
 Mini nems au poulet ou crevettes  
 Mini pastilla poulet  
 Mini fajitas façon tex Mex  
 Mini Pizza Pincé façon calzone à la tomate & mozza  
 Pissaladière de chez nous  
 Gratin de ravioles a la crème de cèpes  
 Mini bao crevette curry

### Les pièces véggies

Blinis a la mousse de chèvre  
 Mini fondant moelleux aux poivrons et mousse safrané aux fines herbes  
 Mini tatins de légumes  
 Mini cookie salé mozza parmesan basilic  
 Mini madeleine pesto  
 Le panier de légumes a la croque sauce fines herbes ou anchoïade  
 Sou skaï d’avocats (salade d’avocats, citron vert et piments) en cuillère  
 Brochette de tomates cerise et mozzarella au basilic

### Les cuillères en une bouchée d’explosion de saveurs

Cuillère de thon & chutney mangue ananas poivre Ti mut  
 Salade de saint jacques et écrevisses a l’estragon et aux agrumes  
 Carpaccio de poisson a la mangue & avocats huile de vanille espumada coco  
 Cuillère de râpés de légumes a l’aigre-doux Veggies  
 Parfait de foie gras au pain d’épices

\*Prix à la pièce sur demande

Sélection apéritive



### *Les ateliers “découpe”*

*Jambon cru Serrano Espagne grande réserve séchage 24 mois*

*(pour 100 personnes minimum)*

*Saucisson de l'Ardèche à la guillotine pour*

*(25 personnes minimum)*

*Fleur de tête de moine fromage Suisse, coupé devant les convives avec une girolle*

*(25 personnes minimum)*

Inclus dans  
les tarifs  
‘Vin  
d’honneur’  
et  
‘tout  
dinatoire’

### *Spéciale du Salon Sirah 2025*

*Les croquetas frites en direct devant vos convives, c’est chaud / show*

*(2 pièces / par personne)*

**Trois variétés- trois régions**

*La Welsh (spécialité du nord)*

*Le petit Basque (les saveurs du sud-ouest)*

*Le Cèdre du Liban (recette végan avec les saveurs orientales)*



Supplément  
de 1,50€ /  
personne

### *Un atelier pasta al parmigiano*

*Pasta rabiata a la sicilienne (Pates piquantes à la sicilienne  
et chorizo grillé & copeau de parmesan)*

*Pasta la carbonara Pancetta, crème œuf*



Supplément  
de 1,50€ /  
personne

Show-cooking





### *Bar à Mozza (à partir de 50 personnes)*

Mozzarella di-buffula – Mozzarella burrata – Mozzarella fumée  
 Pain Foccacia toasté minute – mesclun – tartare de tomates – huile d'olive au basilic  
 – Crème Balsamique & sel rose

Supplément  
 de 2€ /  
 personne

### *Les saveurs grillées Cuisson à la plancha*

Mini brochette de crevettes mariné au citron et thym décortiqué grillé  
 Mini brochette de saumon Yakitori  
 Petits Cornet de Calamars à la plancha persillé  
 Mini brochette de chapon à l'indienne  
 Mini brochette de bœuf aux trois poivres  
 Mini steaks de thon grillé à la caponnâtes



### *Le fumoir minute – les saveurs scandinaves*

Saumon Gravelax maison fumé minute au bois de hêtre  
 –  
 Pain noir et beurre échiéré

Supplément  
 de 2€ /  
 personne



Show-cooking





### Mini Pitta Grec (à partir de 80 personnes)

Cuisson lente à la broche devant vos convives

Pain Pitta, viande de poulet et de veau, salade verte,  
sauce fromage blanc fines herbes du Chef.

Supplément  
de 2€ /  
personne

Supplément  
de 2,50€ /  
personne

### Animation Plancha Glacée (glace thaïlandaise)

**2 par personne - saveurs fraîcheur**

Glacé salé ou sucré parfum au choix réalisée devant les convives  
(à partir de 80 personnes)

#### Quelques réalisations maison :

Poivrons rouges et tomates au piment d'Espelette aux éclats de jambon Serrano  
croustillant

Betterave aux fruits rouges et crème balsamique

Crème de Foie gras Chutney-Figues aux pains d'épices

Comme une tarte au citron revisitée (sablé-meringue - Lemon curd - zestes confits)

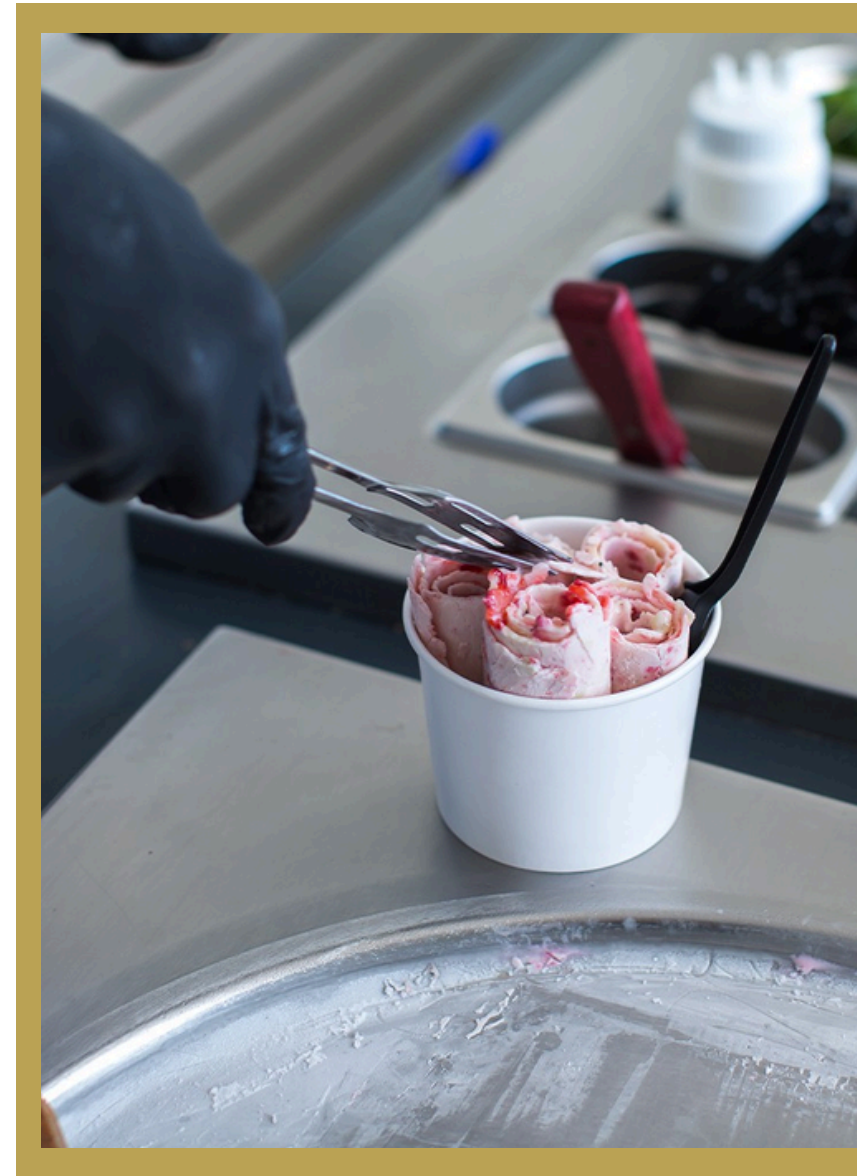
L'exotique mangue ananas vanille au coulis passion

Bananes au rhum brownies choco et sauce chocolat

### Les alcoolisés comme un digestif glacé

Le mojito glacé

Limoncello



Show-cooking





Supplément  
de 3,50€ /  
personne

*Bar de l'écailler (à partir de 80 personnes)*

2 Huitres\* / 1 crevette / 2 Bulots par personne

\*(Huitres fines claires)

Sauces : ( Aioli - Vinaigre échalote)

Show-cooking

10 pièces  
(Durée 1h30)

25 €

12 pièces  
(Durée 2h00)

30 €

15 pièces  
(Durée 2h30)

37,50 €

Tout dinatoire  
exclusivement  
(21 pièces salées + Formule  
desserts buffet)

(18h à 01h du matin)

à partir de 55 € /  
personnes

**Sont inclus dans les tarifs pour votre vin d'honneur :**

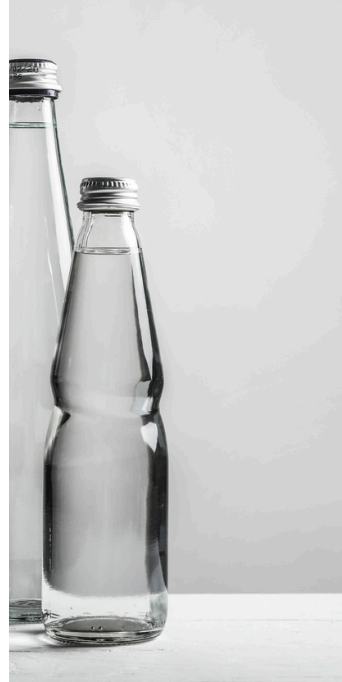
- Vittel et Vals en bouteilles en verre
- Jus de fruits artisanaux
- Service du cocktail et de vos boissons par nos serveurs

**Ne sont pas inclus dans le tarif :**

- Les ateliers show-cooking concernant un supplément

Nous vous conseillons un choix de 10 pièces pour accompagner un repas avec entrée, ou 12 à 15 pièces pour un repas sans entrée.





## Formule Classique

Vin rouge ou rosé en pichet  
Eau de source ou gazeuse

Tarif : 5,50 € TTC / pers - à discrétion

## Formule apéritive

Sangria rouge ou blanche  
Kir au crémant à la châtaigne ou autre parfum  
Le véritable mojito  
L'Apérol (Apérol, Prosecco, oranges)

## Les softs

Sélection BIO : pommes, poires, pêches,  
abricots, pommes-framboises  
Sodas (Coca, Schweppes)  
Eau de source ou gazeuse

Soft seul : 3,50 € TTC /  
pers

Cocktail événementiel (1  
verre) : 8,50 € TTC /  
pers

Cocktail (2 verres  
garantis) : 15,00 € TTC /  
pers

Formule complète  
cocktail (1 type) + soft :  
11,00 € TTC / pers - à  
discrétion

Formule complète  
cocktail (2 types) + soft :  
18,00 € TTC / pers - à  
discrétion





## CÔTES-DU-RHÔNE - MAISON CHAPOUTIER (TAIN L'HERMITAGE)

Belleruche Blanc 2024 - Un vin très équilibré, une valeur sûre.

Cépages : Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc

Robe : Jaune clair et limpide

Nez : Fruité, notes d'aubépine et de fleurs blanches

Bouche : Fraîche, harmonieuse et équilibrée

## MARIUS 2024 - ROSÉ IGP PAYS D'OC

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Robe : Pétale de rose, brillante

Bouche : Attaque franche, bel équilibre acide, bouche ample, agrémentée de notes de fruits à chair blanche

## BELLERUCHE ROUGE 2024

Cépages : Grenache (80 %), Syrah (20 %)

Robe : Rouge rubis intense

Nez : Arômes de fruits rouges (fraise, framboise)

Bouche : Joli corps fruité, belle structure tannique sans agressivité, finale légèrement poivrée

15

## TARIF

15€ TTC la  
bouteille de  
(75cl)

*\*Nombre de  
bouteilles calculé  
sur la base de 15 cl  
par convive*

\*L'abus d'alcool est  
dangereux pour la santé, à  
consommer avec  
modération.

VINS & CHAMPAGNES





CHAMPAGNE MARCEL VEZIEN  
SÉLECTIONNÉ PARIS WINE CUP 2020  
CUVÉE « L'ILLUSTRE »

*Style Maison : Fruité et structuré*

Œil : Robe jaune pâle aux reflets or saumoné

Nez : Sobre et discret, arômes de pomme verte et de poire, avec une touche saline et épurée

Bouche : Belle complexité aromatique, notes de fruits compotés et de pain d'épices.

Les signatures du Pinot Noir et du terroir confèrent à cette cuvée un caractère affirmé, parfait pour découvrir l'univers de la Maison Vezien.

**Informations techniques**

**Dosage** : Brut - 8 g/l

**Cépages** : 90 % Pinot Noir

**Vieillissement** : Traditionnel

*Tarif : 25,00€ TTC la bouteille*

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# LA TIREUSE À BIÈRE



## Bi è r e   b l o n d e ,   b l a n c h e   o u   b r u n e a r t i s a n a l e

Installation et mise à disposition de verres en plastique prévus à cet effet.

**1 fût de 30L = 150 € (environ 100 verres de 30cl)**

La location de la machine est offerte, les fûts commandés mais non entamés ne seront pas facturés.

\*CAUTION DE 200 EUROS EXIGÉE



Les boissons



NOS PROPOSITIONS ET  
MENUS DÉDIÉS  
AUX RÉCEPTIONS  
PRIVÉES

## LES COCOTTES

Petite cocotte d'émincé de bœuf à la niçoise  
(Bœuf fondant, poivrons, tomates, olives, paprika)

**Accompagnement : écrasé de pommes de terre**

Sauté de canard à l'orange et aux groseilles  
(Sauté de canard laqué, sauce aigre-douce à l'orange et groseilles)

**Accompagnement : gratin dauphinois**

Blanquette de veau à l'oseille et citrons confits, petits légumes  
(Noix de veau cuites au bouillon, sauce crémée à l'oseille, petits légumes nouveaux)

**Accompagnement : risotto crémeux aux champignons**

## LES FROMAGES

Assiette de 3 fromages (Bleu, Chèvre, Tome ou Saint-Marcellin)

## LES DESSERTS

Votre gâteau d'anniversaire (au choix) – compris  
Pièce montée baptême (sélection Escobar) – tarif selon réalisation





## LES ENTREMETS

**Fraisier** : mousse vanille, demi-fraises, compotée de fraises

**Framboisier** : mousse vanille, framboises, pistaches

**Feuillantine chocolat** : biscuit chocolat, mousse chocolat noir,  
feuillantine croustillante, glaçage chocolat

**Craquant trois chocolats** : duo de mousses (blanc et lait),  
feuillantine chocolat, velours chocolat

**Mangue-passion** : mousse mangue, mousse passion, coulis de  
framboise, noix de coco

**Tiramisu** : mousse mascarpone, génoise cacao, marsala, rhum,  
café, velours chocolat noir

**Entremets nougat** : crème de nougat de Montélimar Chabert  
& Guillot, éclats d'amandes



## TARIFS “MENU COCOTTES”

Commande minimum : 15 personnes

**Formule entrée + plat (en livraison) : 25,00 € TTC**

Formule entrée + plat + dessert (hors fromages) : 30,00 € TTC  
(+ 1,50 € pour pièce montée de choux)

**Formule complète : 33,50 € TTC (+ 1,50 € pour pièce montée)**

**Formule avec service, nappage, vaisselle porcelaine & verres : 50,00 € TTC**

**Forfait livraison : 20,00 € (dans un rayon de 20 km) – au-delà : + 1,00 € / km**  
(dépose & reprise du matériel)

*Tarifs menu cocottes*





## LES SALADES (JUSQU'À SIX SORTES AU CHOIX)

Tagine de choux fleur aux olives et citrons confits

Tomates cerise au melon et à la feta

Achards de légumes aux deux choux

Concombre à la menthe

Salade de haricots verts à la niçoise

Pois chiches à l'orientale

Carottes et chou blanc au cumin

Betterave crue râpée aux agrumes

Salade d'épinards à la coriandre (saison uniquement)

Champignons crus aux fines herbes et à la crème

Taboulé vert libanais (au boulgour)

Poivrons rouge marinés au citron et huile d'olive Caviar d'aubergines à la coriandre

Nos buffets



# LES VIANDES ET POISSONS

## POISSONS - CRUSTACÉS (CUÎT EN PLANCHAS)

- DORADE AU CITRON CONFIT ET GINGEMBRE
- RASCASSE AU PISTOU ET SAFRAN
- GAMBAS AU CITRONS ET GRAINES DE FENOUIL



## 3 CHOIX POSSIBLES PARMIS LES POISSONS / CRUSTACÉS & VIANDES

### VIANDES (CUÎT EN PLANCHAS)

- POULET TIKKA (MARINADE FAÇON INDIENNE)
- BROCHETTE D'AGNEAU (SAUCE SOJA ET CITRON, POIVRONS)
- BROCHETTE DE BOEUF  
(LAMELLES DE BOEUF MARINÉES AUX TROIS POIVRES)



*Nos buffets*



# LES ACCOMPAGNEMENTS & FROMAGES



## DEUX CHOIX POSSIBLES PARMIS LES ACCOMPAGNEMENTS PROPOSÉS

### LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS (DEUX CHOIX POSSIBLES)

- TOMATES GRILLÉ FAÇON PROVENÇALE
- TIAN PROVENÇALE
- POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS ET LA SAUCE AU FROMAGE BLANC
- FINES HERBES DU CHEF
- RATATOUILLE FROIDE

### LES FROMAGES

(PLATEAU DE 3 FROMAGES EN CENTRE DE TABLE OU PRÉSENTATION EN BUFFET)  
FROMAGES PRÉ-DÉCOUPÉS

(TOME DE SAVOIE, BRIE, COMPTÉ AFFINAGE 12 MOIS, CHÈVRE, SAINT-MARCELIN, BLEU)



*Nos buffets*

# LES DESSERTS



## DESSERTS

GÂTEAU GRAND FORMAT AU CHOIX SERVIS À L'ASSIETTE  
(VOIR SÉLECTION DESSERT - INTÉGRÉ DANS LE PRIX DU MENU)

OU

NOTRE SÉLECTION BUFFET MIGNARDISES SEULES :  
EN PRÉSENTATION BUFFET (4 PIÈCES / CONVIVE)  
(INTÉGRÉ DANS LE PRIX DU MENU)

LA PIÈCE MONTÉE DE CHOUX (2 CHOUX PAR PERSONNE)  
(INTÉGRÉ DANS LE PRIX DU MENU)

POSSIBILITÉ DE RAJOUTER DES MIGNARDISES EN SUPPLÉMENT

*Nos buffets*



# LES TARIFS DE NOTRE MENU “BUFFET CHAMPÊTRE”

## MENU “BUFFET CHAMPÊTRE” AVEC SERVICE

Entrée, plat, fromage, dessert - 60.00€/convive

Plat, fromage, dessert - 55.00 €/convive

*Service du midi ou du soir (dans la limite des heures prévues), vaisselle, nappage, mise de table, café & pain compris*

Nos buffets

# LES REPAS ENFANTS





## STREET FOOD KIDS

*"Parce que ce jour-là, les enfants aussi ont droit à se faire plaisir,  
nous leur réservons un menu street food pensé pour eux."*

Filet de volailles pané crispy sauce cocktail &  
pommes dauphine

ou

Lasagnes

ou

Hamburger & potatoes

—

Fromage à la portion

—

Moelleux au chocolat ou verrine de panna cotta  
au coulis de fruits

Bonbons

—

Eaux minérales incluses

TARIF :  
20 EUROS / REPAS



## PIQUE-NIQUE BOX KIDS

Sandwich club au poulet & chips

Fromage

Dessert

Brick de jus de fruits

TARIF :

12,80 EUROS  
/ REPAS

## BUFFET COCKTAIL KIDS

6 PIÈCES ( MIN/10 ENFANTS)

Pizza pincée

Mini croque-monsieur

Mini cheeseburger

Mini hot-dog

Mini cookie salé mozza parmesan basilic

Navette a la mousse de thon

Boissons soft incluses

TARIF :

13,50 EUROS /  
ENFANT



LES KIDS



# NOTRE ACCOMPAGNEMENT

# NOTRE ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL

Nous savons qu'un mariage doit refléter vos envies, sans dépasser vos limites. Grâce à plusieurs échanges avec notre Chef, nous ajustons chaque détail pour trouver ensemble le juste équilibre entre rêve, faisabilité... et budget.

## 1 PRISE DE RENDEZ-VOUS TÉLÉPHONIQUE

Pour mieux comprendre vos envies et vous offrir un accompagnement sur-mesure, **nous vous proposons un appel découverte de 30 minutes avec notre Chef**, dédié à l'écoute et au conseil.

2

## RECEVEZ VOTRE DEVIS ET AFFINEZ-LE AVEC LE CHEF LORS D'UN SECOND ÉCHANGE.

Devis en main, prévoyez un second échange avec notre Chef pour explorer chaque détail, répondre à toutes vos questions et façonner ensemble une prestation fidèle à vos envies.

3

## PRÉVOYEZ VOTRE DATE DE DÉGUSTATION

Nous vous recevons au sein de notre salon de dégustation situé dans la ville de Le Teil, pour apprécier les choix que vous avez effectués.



# DEMANDE DE DEVIS

Intéressé par l'une de nos propositions ? Vous souhaitez un devis ?

Scannez ce QR Code et complétez la fiche contact pour planifier un premier échange téléphonique de 30 minutes avec le Chef.







Christophe Delchambre

### Réunion de 30 minutes

🕒 30 min  
📞 Appel téléphonique

Un échange téléphonique de 30 minutes avec le Chef vous est proposé afin de comprendre vos attentes et vos envies. Ce temps de dialogue nous permet de vous conseiller au mieux et, par la suite, d'élaborer une proposition commerciale parfaitement adaptée à votre projet.

[Paramètres des cookies](#) [Signaler un abus](#)

Sélectionnez la date et l'heure

< août 2025 >

| LUN. | MAR. | MER. | JEU. | VEN. | SAM. | DIM. |
|------|------|------|------|------|------|------|
|      |      |      |      | 1    | 2    | 3    |
| 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   |
| 11   | 12   | 13   | 14   | 15   | 16   | 17   |
| 18   | 19   | 20   | 21   | 22   | 23   | 24   |
| 25   | 26   | 27   | 28   | 29   | 30   | 31   |

Fuseau horaire  
🌐 Heure d'Europe centrale (17:15) ▼

[Dépannage](#) ⓘ

ALIMENTÉ PAR  
Calendly

*Poques saveurs*  
TRAITEUR