



MOZAÏC
SAVEURS
— D'ici et d'ailleurs —

Collection Printemps / Été 2026



100% Halal

Fait Maison

D'ici & d'ailleurs

Sur-Mesure

0743653802 · @mozaic_saveurs · Castelnau-le-Lez

Qui Sommes-Nous ?

« Chaque plat est une invitation au voyage. Chaque table, un espace de rencontre. »

Mozaïc Saveurs est une aventure culinaire née à Castelnau-le-Lez, portée par l'amour des bonnes choses et la passion du partage. Notre cuisine puise ses inspirations des deux rives de la Méditerranée — Provence, Maghreb, Liban, Grèce — pour créer des expériences gourmandes qui rassemblent et surprennent.

Nous intervenons pour tous vos événements : mariages, séminaires d'entreprise, cocktails dinatoires, réunions d'équipe et déjeuners professionnels. Dès 20 convives, nous concevons votre menu sur-mesure selon vos envies et votre budget.

100% Halal & Fait Maison	Tous nos produits sont certifiés Halal, préparés avec soin dans notre cuisine artisanale.
Produits Frais & de Saison	Nous sélectionnons les meilleurs produits locaux et de saison pour chaque prestation.
Options Inclusives	Végan, sans gluten, végétarien — nous nous adaptons à tous vos convives sans exception.
Livraison & Installation	Livraison sur Montpellier & alentours. Mise en place soignée incluse sur demande.

Cocktails Dinatoires

Une sélection de pièces cocktail pour vos événements debout, en version salée et sucrée. Chaque formule est pensée pour 20 à 50 personnes, avec une composition sur-mesure selon vos envies.

Formule Apéro

6 pièces / pers.

10,50 €

TTC / personne

Réunion, déjeuner léger

Formule Cocktail ★

9 pièces / pers.

14,90 €

TTC / personne

Cocktail 2h, séminaire

Formule Dinatoire

12 pièces / pers.

19,90 €

TTC / personne

Soirée, mariage

★ Formule la plus demandée · Prix TTC — micro-entreprise non assujettie à TVA · Minimum 20 personnes · Composition sur-mesure disponible

Plateau Océan & Fraîcheur

- Toast saumon fumé, fromage frais & citron vert
- Verrine crevettes au pamplemousse & avocat
- Mini wrap thon, pomme verte & oignons rouges
- Mini frittata au safran & herbes fraîches
- Noix de Saint-Jacques snackée sur crème de carotte au cumin

Plateau Saveurs Gourmandes

- Mini burritos kefta de poulet au citron confit
- Brochette melon, pastrami & mozzarella
- Toast de chèvre frais & fraise au balsamique
- Verrine carpaccio de tomates anciennes & basilic
- Navette poulet grillé, yaourt à l'aneth & radis

Plateau Escale Méditerranéenne

- Tartine de caviar d'aubergine & grenade
- Guacamole maison à la coriandre & citron vert
- Mini batbout aux légumes grillés & pesto
- Brochette de gambas au piment doux & ananas
- Mini wrap falafel & sauce tahiné légère



MOZAÏC DE DOUCEURS — Section Sucrée

- Tiramisu mangue & passion (verrine)
- Tartelette ganache chocolat et éclats de noisette
- Dattes farcies aux noix & fleur d'oranger
- Baklawa roulée aux fruits secs & miel
- Financier framboise & pignons de pin



Plateaux Repas

Idéaux pour vos réunions d'équipe, séminaires et déjeuners professionnels. Chaque plateau est livré dans un packaging soigné, prêt à déguster.

Le Méditerranéen

22,90 € TTC / pers.

ENTRÉE	Salade de billes de mozzarella di Bufala, tomates cerises et pistou de basilic
PLAT	Filet de poulet rôti aux herbes, salade de penne aux légumes grillés et pignons de pin
FROMAGE	Duo de Brie de Meaux et Comté affiné
DESSERT	Tartelette fine aux abricots du Roussillon et éclats de pistaches

Le Végétarien (Saveurs d'Orient)

20,90 € TTC / pers.

ENTRÉE	Salade Coleslaw maison — chou blanc, carottes, sauce légère au yaourt
PLAT	Falafels dorés, légumes grillés, bulghour "maison" parfumé et sauce Tzatziki
FROMAGE	Chèvre frais aux herbes ou baies roses
DESSERT	Salade de fruits frais de saison — fraises, melon et menthe fraîche

L'Océan

25,90 € TTC / pers.

ENTRÉE	Rillettes de thon à l'échalote et citron vert, tartines de pain de campagne
PLAT	Belles tranches de saumon fumé, taboulé de quinoa croquant aux herbes et crème d'aneth
FROMAGE	Saint-Nectaire fermier et cerneaux de noix
DESSERT	Mousse légère au chocolat noir intense et tuile aux amandes

Votre Événement Sur-Mesure

Mariages, séminaires, cocktails dinatoires, déjeuners d'entreprise... Dès 20 personnes, nous concevons votre menu sur-mesure selon vos envies et votre budget.

NOS PRESTATIONS CLÉS EN MAIN

Mise en place & Décoration	Installation soignée, supports élégants, décoration thématique adaptée à votre événement (en option).
Service en salle	Notre équipe assure la mise en place, le service et le débarrassage pour vous permettre de profiter pleinement de votre événement.
Livraison	Nous livrons sur Montpellier et les alentours. Zone élargie disponible sur devis.
Tarif cocktail	Dès 10,50 € TTC / personne — formule personnalisée selon le nombre de pièces et la composition souhaitée.
Options alimentaires	Tous nos produits sont 100% Halal et faits maison. Options Vegan et Sans Gluten disponibles sur demande.
Offre entreprise & CSE	Contrats annuels avec tarifs préférentiels pour commandes régulières. Demandez notre offre dédiée.

Contactez-nous pour un devis gratuit

☎ 0743653802

✉ @mozaic_saveurs

📍 Castelnau-le-Lez & Montpellier

Réponse sous 24h · Devis sans engagement · Livraison incluse dès 20 plateaux