



M Event's

Traiteur & Rôtisseur de Réceptions

Région SUD

Marseille – Avignon – Toulon – Saint-Tropez – Cannes – Nice –  
Monaco

Implantation Atelier Chic ou Champêtre

Saison 2020

*Au cœur de vos réceptions de l'apéritif au  
dessert*

oooo

**Accueil de vos convives**

Accueillez vos convives avant le vin d'honneur en leur proposant un rafraîchissement dès leur arrivés

(Mobilier housés inclus)

**Dressage d'un Bar à Softs et personnel inclus**

Assortiment de Softs & Eau plate & gazeuse servis frais et à discrétion

oooo

**Apéritif d'Honneur :**

Service à discrétion

(Mobilier housés inclus)

Bar à fontaines : 3 Cocktails au choix

Sangria blanche Royale – Mojito Lounge ou Rubis –

Punch Caraïbes – Mojito Vert (Avec ou sans alcool )

Cocktail de fruits doux

20cl/ pers.



### **Bar Med\***

Dressage d'un atelier Bar (Personnel inclus)

*(Mobilier housés inclus)*

Martini blanc & rouge – Pastis – Whisky –

Tireuse à bière

Vin rouge & rosé de nos Terroirs...

o o o o

### **Réserve Glaçons**

Containers isotherme -21° autonomie 12h

27kg

o o o o o o o o o o o o o o o o

## *Parade de mises en bouche*

3 – 7 – 12 pièces / pers.

*Dressé en plateaux et / ou supports Traiteur*



### *Mises en bouche Prestige :*

Macarons foie gras : Petit macaron garni d'une crème de foie gras

Légende des Balkans : Multi toasts de couleurs à la crème au 2 saumons

Cuillère du Périgord noir : Foie gras, pommes caramélisées, pignons.

Méli-mélo San Marco : Caviar d'aubergines, Jambon cru Italien, cressin longua.

Tzatziki Grecque : Servis frais une subtile crème aux herbes fines & poivrons façon Grecque.

Arlequin Tropézien : Mirepoix de jeune carottes & courgettes parfumé cumin, huile d'olives.

Tartare de Daurade Tahitienne : Daurade marinée jus de citron vert, lait de coco, coriandre.

Mini cannelé Saint-Marcelin ciboulette – Cantal & cumin

Roulé de courgette thoionnade & scampis...

### *Mises en bouche Tradition :*

Mini verrine Tartare de tomates - verrine Avocaïade de la Baltique

Bruschetta, Feuilletés saucisse Traiteur – Mini Pain Polaire & Mini Pain Club et Parisien

Toast Norvégien – Brochette Tomate mozzarella & Pesto

Mini burger Indien – Mini croque-Monsieur du Rôtisseur...

Pièces chaudes possible – Sur demande



*Laissez le Chef adapter pour vous un  
savoureux mélange de mises en  
bouches...*

o o o o o



○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

## *L'atelier Jambon du Comte*

Opérateur inclus

Devant vos convives découpe à la machine manuelle  
ou Tranché main sur support Prestige :

Jambon cru di Parma et ses cressins

Où

L'assortiment de Charcuteries Ibérique (+3.00€ /pers.)



○ ○ ○ ○ ○

## *Atelier Créole*

Opérateur inclus

**Show Cooking (Modulable)**

**Friteuse – Cuiseur à pâtes - Plancha**

**Atelier entièrement dressé sur feuilles de bananiers**

**6 ou 16 pièces / pers.**

Voici un atelier chargé de couleurs & saveurs

Bouchons Réunionnais – Sambos bœuf combava  
Accras de Morue – Achards de légumes – Brochettes de scampis  
croustillantes – Poissons crus marinés en Bambou

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

## *Atelier Provençal*

Fraicheur & Terroir

### **Panier Provençal Tradition :**

Panier pour environ 25 pers en apéritif  
Dressé en corbeille osier & tissus Vichy

7 Légumes frais taillés

+

Anchoïade – Tapenade – Croutons légers



*Panier Provençal Le Royal Amiral*

Panier 20 pers en apéritif

Assortiment de 10 légumes taillés

Anchoïade ou Bagna clauda + Tapenade noire & verte – Caviar de tomates – Pommade – Croutons

o o o o o

*Atelier des Balkans*

**Dressage complet, Opérateur inclus**



Saumon Gravlax mariné aux Baies roses Maison  
Où  
Saumon mi-cuit de nos fumoirs  
Blinis - Beurre de Baratte – Crème de Ciboulette  
  
Tranché en fines tranches devant vos convives

○ ○ ○ ○ ○

*Atelier Plancha Terre / Mer*  
*Show cooking – Grillardin inclus*  
4 pièces / pers 2 au choix  
Ou  
6 pièces / pers 3 au choix  
Cuisiné par nos Grillardins devant vos convives

Saumon au Pesto – Scampis & ananas caramélisés

Brochette encornet & Chorizo – Emincé de volaille Curry / Coco

Picanah Black Angus 3 poivres – Mignon de porc barbecue

Saucisse de Canard ou Chorizo saint Sauveur (Extra)

Agneau au citron romarin – Tende de tranche Provençale



*Garniture légumes Plancha :*

Courgettes – Poivrons – Aubergines - Pommes

Huiles d'olives, basilic, Romarin

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Atelier Prestige Plancha du Périgord Noir

Lobe de foie gras frais et pommes caramélisées déglacé cognac et  
Pignons

70grs /pers.



*L'atelier Méchoui*  
Epatez vos convives – Rôtisseur inclus





**Dressage atelier complet buffet chaud inclus**  
Un spectacle à fort pouvoir attractif

Cuisson à la broche devant vos convives :

Cochon de lait

Agneau / culottes

Pièce de bœuf :

*Picanah, Tende de tranche, Carré de bœuf*

Jambon à l'os Maison

Garniture légumes 2 au choix :

Gratin Dauphinois ou Semoule à l'orientale ou Pommes sautées du rôti

+

Poêlé de légumes du soleil aux épices ou Flan de légumes gratinés à l'emmental

Ratatouille de légumes frais

+



Jus Cèpes – Morilles – Miel moutarde – Caraïbos... à définir ensemble

Origine des viandes : France - Quercy – Provence – Angus - EU  
Traçabilité sur simple demande

Tourne broche Gaz ou bois suivant conditions



## *La Farandole de légumes Méchoui*

Gratin Dauphinois ou Pommes sautées au jus ou Pommes bbc et sa  
crème de ciboulette Ou Semoule aux épices

+

Ratatouille -M - Traiteur ou Flan de petits légumes du Jardin gratiné  
Ou Poêlé de légumes du Soleil au Basilic

o o o o o o

## *Atelier du Grillardin*

Sublimez vos animations Barbecue & Planchas

BBQ brochettes party

2 brochettes / 250 grs / pers.

Brochette de Cerveau d'Agneau au Thym citron

Brochette de Porcelet Moutarde fine & Miel de lavandes

Brochette de Picanah de Bœuf et Canard mariné aux 3 poivres

Brochette de Gambas Royale et son nectar d'Oursins

Brochette de Volaille de Bresse au Romarin et sel de Sicile

BBQ Banderille du Roi

*Brochette géante (380grs/ pers) pour tout découvrir :*

Picanah de Bœuf – Aiguillette de Canard -Chorizo Artisanal -Volaille  
- Araignée de Porc

BBQ La Part du Lion 400grs / pers. :

Pièces de bœuf – Agneau – Porc – Volaille

*Pièces de viandes sélection par notre Maître Grillardin cuites entières*

*& débitées au couteau devant vos convives*

BBQ La Parade du Roi 350grs / pers. :

Picanah de Bœuf aux 3 poivres – Cochon de lait Moutarde et Miel de lavande ou Pluma ibérique - Celle d'Agneau sel de Montagne de Sicile et Thym citron

*La Parade du Roi est de loin l'excellence des viandes d'exceptions, préparées par nos soins, cuites entières & débitées au couteau devant vos convives*



Garniture légumes inclus :

Salade bar (7 variétés) ou Légumes barbecue

o o o o o o

*Atelier Paella*  
Opérateur Inclus



**Real Paella 9.90€ /pers.**  
Portion gouteuse et généreuse 400 grs minimum

Poulet – Chorizo – Poivrons  
Encornet tendres – Moules – Petits pois  
Gambas cal 20/30 – Citron & rince doigts

oooooooooooooooo

## **Paella ROYALE 12.90€**

Portion gouteuse et généreuse 470 grs minimum

Poulet – Veau – Porc – Poivrons – Encornet moelleux –  
Fruits de mer – Chorizo – Gambas Royale  
Artichauts – Petits pois – Citron – Rince doigts

**+ de choix sur le site**

Nombreuses Formules complètes

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

## ***Atelier Couscous Royal***

*Atelier complet – Opérateur inclus*

Agneau – Poulet – Merguez  
Légumes – Bouillon – Semoule

Oignons confits au miel – Coriandre – Amandes – Fruits secs



+ de choix sur le site  
Couscous & Tajines



○○○○○○○

*Aioli Royal*

Opérateur inclus

Portion 480 grs minimum

Filet de Cabillaud

Courgette – Carotte – Pommes de terre

Œuf – Betteraves – Choux fleur

Moules – Bulots – Gambas Royale

Blanc d'encornet

+

Pommade

Supp. Pommade 3.90€

(180grs)

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Pièce montée de fromages et ses fruits

Croutons légers, botte de Cressins et huile d'olives



○ ○ ○ ○

*Plateau de fromages affinés*

Salade folle Italienne, huile d'olives & petits pains



## *Pièce Montée Croquembouche*

Nougatine – Dragées – Glace Royale – Fleurs pâte d'amandes



## Brochettes de fruits et Fontaine à chocolat

Vos convives vont adorer !

Brochettes de Fruits de Saison ou Fruits exotique



oooooooo

## Assortiment de gâteaux de soirée

Les grands classiques de la Pâtisserie Française et pour certains  
déclinés et revisités

ooooo

## *Créations Pâtisseries*

Desserts individuels et cascade d'entremets







## *Menu Sous la voute Etoilée*

---

Accueil de vos convives Bar à softs

oooo

Bar à fontaine 2 Cocktails au choix

oo

Assortiment de mises en bouches 7 pièces / pers. Tradition

oooo

L'Atelier Grill ou Tourne broche

Cochon de lait ou Agneau rôti à la broche devant vos convives

Pommes sautées à l'ail et au thym – Poêlé de légumes  
croquants

Jus aux Cèpes

ooooo

### **Ardoise de nos Prairies**

Cantal – Saint Marcelin – Brie – Fourme

Salade folle – Petits pavés farinés – Croutons – Huile d'olives

oooooo

Cascade d'entremets

+

Assortiment de douceurs 3 pièces / pers.

—————

Eau plate et gazeuse bouteille plastique

Café et thé à discrétion – Pain

ooooo

Service jusqu'à 1h du matin ou 15h

Personnels de salle compris (1 pers. Pour 45 convives)

Opérateurs ateliers compris

Vaisselle comprise – Nappage en triple ouate (jetable) et  
serviettes

*Mise en place de la salle en sus*

*Nappage coton ou polyester prestige en sus*

*Mobilier en sus*

## *Menu Nuit Blanche Sous les Pins*

### **Accueil de vos convives Bar à softs**

oooo

### **Bar à fontaines 3 Cocktails**

Mojitos vert / rouge – Mojitos sans alcool – Marquissette ou  
Sangria blanche Royale

Soupe Champenoise aux fruits rouges ...

Champagne brut 1bte / 10 pers

oo

Assortiment de mises en bouches Prestige 7 pièces/ pers

+

### **Atelier Prestige du Périgord Noir**

Animation Plancha devant vos convives

Lobe de Foie gras, Pommes flambées & Pignons

Ou

Mini brochette de Scampis et Ananas caramélisés

oooo

### **L'Atelier du Rôtisseur**

Cochon de lait ou Agneau à la broche devant vos convives

Gratin du Dauphiné – Flan de petits légumes gratinés

Jus à la Truffe

Servis à l'atelier ou en plats à table

Où

## **Atelier du Roi - Barbecue Géant**

Picanah de Bœuf - Celle d'Agneau - Tournedos de Canards -  
Araignée de Porc & Chorizo

En brochette ou pièces entières débitées devant vos convives

○○○

Gratin du Dauphiné – Flan de petits légumes gratinés

○○○

### **2 Sauces au choix**

Jus à la Truffe – Sauce Trois poivre collection – Sauce foie  
gras – Sauce Citron Caviar & Miel de Lavandes

Servis à l'atelier ou en plats à table

○○○○○

### **Ardoise de nos Prairies**

Cantal affiné– Saint Marcellin du Dauphiné– Brie de Meaux –  
Fourme d'Ambert

Salade folle – Petits pavés farinés – Croutons – Huile d'olives

○○○○○○

Croquembouche des Mariés 2 choux / pers

Où

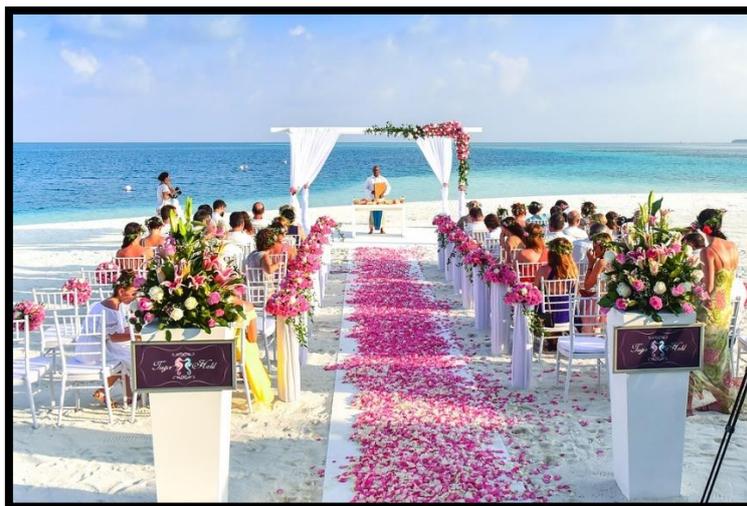
Cascade d'entremets sur Présentoir

+

Assortiment de douceurs 4 pièces / pers.

Où





Eclairage supplémentaire – Fleurs & compositions  
Artistes spectacles – Petits & gros mobiliers  
Animations & Sonorisation



*Vaisselle option Gold :*  
Forfait vaisselle et matériel de service complet  
Retour sale inclus

Vaisselle céram – Verrerie complète, Couverts inox – Seau  
Champagne, vases, Percolateur café...

oooo

*Vaisselle option Bronze :*

Vaisselle et couverts uniquement pour les produits commandés  
Verres eau et vin inclus

oooo

*Vaisselle option éco :*

Assortiment de couverts verres et serviette jetables / compostable

o o o o o o o o o o o o

Option : Prise en charge et évacuation des poubelles

oooooooooooo

\*Les photos illustrations et reproductions ne sont pas contractuelles.

