



Marseille – Avignon – Toulon – Saint-Tropez – Cannes – Nice – Monaco
- Saison 2022 -

*Mariages & Réceptions – Anniversaires –
Baptêmes Entreprises & Soirées de Galas*

*Garden Party & Animations Culinaires
Implantation Atelier Chic ou Champêtre
LOUNGE - CHAMPETRE*

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

- **En prestation à domicile**
- **En Livraison** (*Voir tarifs & secteurs*)
- **A emporter**



Nous vous conseillons au 0622414577

Les Mises en bouches



Assortiment de mises en bouches Traiteur Tradition





Mises en bouche Traditionnelles & Prestiges

Mini Pain Polaire crème de saumon

Pain viennois saumon fumé ciboulette - Brochette Tomate mozzarella & Pesto - Feuilletés saucisse traiteur – Mini burger Indien – Mini croque-Monsieur du Rôtisseur...

Verrine Avocaïade de la Baltique – Quiche – Pizza – Pissaladière...

oooooo

Mini burger de foie gras & chutney de figues –
Mini burger chèvre miel & pignons–
Mini verrine Tartare de tomates & crème de ciboulette–
Macarons citron yuzu & crème de saumon –
Brochette tomate mozzarella & Pesto
Mini Navette thoïonnade Provençale
Verrine Gambas ananas caramélisé & sésame
Mini croque-monsieur au Saumon fumé
Mini tartelette des Balkans
Blinis du Tsar (Tarama gambas œufs de saumon)

Les Paniers Provençaux



Paniers Provençaux

(Panier 20 pers en apéritif) 80.00€ pièce
Dressé en corbeille osier & tissus Vichy

Assortiment de 7 légumes + Anchoïade Maison & croutons

Ou

Panier Provençal Le Royal Amiral

(Panier 25 pers en apéritif) 120.00€

Assortiment de 10 légumes taillés

+

Tapenade noire & verte – Caviar de tomates

Anchoïade – Pommade – Croutons

Les Ateliers Plancha

Donnez de la Hauteur à votre Garden Party

Prestation à domicile



Assortiment de pièces Terre / Mer
Atelier culinaire Plancha animé par nos grillardins devant vos convives
pendant l'animation (2h) les pièces sont dressées sur Self chaud
Mini assiettes jetables en pulpe & serviettes cocktail et mini fourchettes à disposition

Formule Animation Plancha « Terre & Mer »

À Domicile
35.00€ ttc / pers
À partir de 20 pers

(Vous êtes moins de 20 pers ? demandez une étude d'opportunité.)

Assortiment de mises en bouche froides
8 pièces froides + 4 pièces chaudes

+

Atelier Animation Plancha



Mini brochettes Party « Terre – Mer »
7 pièces /pers.
1 Cuisinier 2h (inclus)

4 pièces Côté Mer :

Scampis & Ananas
Tataki de Thon & Mangues
Saumon citron Gingembre
Encornet Chorizo Basilic

+

3 pièces Côté Terre :

Magret de Canard aux 3 poivres –
Poulet moelleux curry coco
Mignon de porc aux pruneaux

+

Brochettes de légumes & Polenta

ooooo

Plateau Douceurs

3 pièces /pers.

oooooooooooooooo

- Forfait Cuisinier 2h (1 opérateur / 30 pers.)
- Assiette Céram & Couverts inox – Verrerie x2 – Serviettes Cocktails + Glaçons.
- Rangement de la vaisselle à l'abord de nos véhicules par le client après la fin du plat principal.
- Personnels de Service (sur devis)
- Frais de route installation & replis (Voir Tarifs suivant secteur)

Découvrez les OPTIONS disponibles sur la formule
Animation Plancha « Terre & Mer »

Rdv Organisation de dégustation dans nos ateliers :
6 dégustations de Produits & Vins sur Rendez-vous.

oooooo



Plancha du Rocher 12.90€ / pers.

Idéal pour les animations de Vin d'Honneur.

2 pièces de Noix de Saint Jacques *fraiches* et sa fondue de poireaux

Ou

Lobe de foie gras (60 grs minimum) pommes flambées & pignons

Cuisiné devant vos convives et servi en cassolette céram

Personnel grillardin compris



Atelier des Balkans

Dressage complet, Opérateur inclus



Saumon Gravlax mariné aux Baies roses Maison

Tranché en fines tranches devant vos convives & dressés en cuillères Cocktails.

+

Blinis - Beurre de Baratte – Crème de Ciboulette



L'Atelier Jambon Cru Di Parma



Un opérateur est compris sur cet atelier
à partir de 30 pers.

Jambon de Parme Découpé en chiffonnade devant vos convives
Dressé sur Socle en bois Prestige
Accompagné de sa corbeille de cressins aux olives

Ou

L'Atelier Jambon Cru (Epaule) Pata Négra Ibérico Bellota

Exemple de tarif : A partir de 7.90 € / pers. Pour 50 pers

Jambon à l'os cru épaule entre 4/5 kg pièce

Dressé sur Socle en bois Prestige

Accompagné de sa corbeille de cressins aux olives

Les Ateliers Méchouis & Tourne broche



Mise en place d'un Atelier Rôtisseur complet

Chic ou Champêtre

Cuit & Découpé par nos soins devant vos convives

Tourne broche Bois ou Gaz (suivant conditions)

Agneau Entier
Cochon de lait Entier
Jambon à l'Os Maison façon Rôtisseur

Poids en fonction du nombre de convives :

Carcasse entière : 0.450kg cru / pers

Marinade 100 % naturelle

2 Garnitures légumes au choix

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

+

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

Ratatouille de légumes frais

+

Sauce au choix à définir avec nôtre Chef de Cuisine (Option : Bar à sauces)

Dressage sur buffet avec plaques de maintien au chaud (220v)





Les Ateliers Barbecue Géant



Atelier du Grillardin

Sublimez vos animations Barbecue & Planchas

Installation d'un atelier BBQ
+ Buffet self de maintiens au chaud inclus
Grillardins & Garniture légumes inclus

oooooooooooooooooooo

Le Mixed GRILL

à partir de 15.90€ /pers.

Poulet – Porc – Saucisserie

180grs minimum

+

Garniture légumes inclus

BBQ brochettes party

2 brochettes / 250 grs / pers.

Au choix

- 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 Ananas
 - Brochette de Volaille de Fermière au Romarin et sel de Sicile
-

BBQ Banderille du Roi

Brochette géante (380grs/ pers 2 brochettes) pour tout découvrir :

Au choix

- Picanah de Bœuf marinée Provençale
- Magret de Canard 3 poivres
- Chorizo Artisanal spécial Grill
- Volaille fermière curry / coco
- Araignée de Porc Texane

BBQ La Part du Lion

(280grs/ pers.)

Pièces de bœuf – Agneau – Porc – Volaille

Pièces de viandes sélection par notre Maître Grillardin cuites entières & débitées au couteau devant vos convives & dressés en plaque chaudes

BBQ La Parade du Roi

300grs / pers. :

- Picanah de Bœuf aux 3 poivres
- Cochon de lait Moutarde et Miel de lavandes
- Cerveau et gigot 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 comprises dans chaque formule

BBC

Légumes BBC :

- Epis de Maïs –
- Pommes de terre alu & crème de ciboulette

- Assortiment de légumes du Soleil grillés huile d'olives & herbes du maquis

Ou

Salades Bar :

Salades composées & Crudités – Dressées sur self buffet

Crudités :

- *Salade de pois chiches cumin échalotes & coriandre*
- *Salade Coleslaw*
- *Salade de tomates Basilic & huile d'olives*
- *Carottes râpées fraîches & Céleris rémoulade ou vinaigrette*
- *Salade de concombre à la menthe Fraîche*
- *Poivrons grillés ail & huile d'olives...*
-

Salades composées :

- *Salade de lentilles, Céleris rémoulade...*
- *Salade Piémontaise*
- *Taboulé vert façon Libanaise*
- *Salade Niçoise*
- *Salade de farfalles Tropézienne (Surimi crabes & crevettes)*
- *Salade de riz Paysanne...*

oooooooooooooooooooo

**Mix légumes BBC et Salad Bar à partir de 70 pers*

oooooooooooooooooooo



L'Atelier Oriental



Couscous 3 viandes

Agneau – Poulet – Merguez
Légumes – Bouillon – Semoule
Harissa sauce

oooooo

Couscous Royal

Agneau – Poulet – Merguez – Boulette
Légumes – Bouillon – Semoule Oignons confits au miel – Coriandre –
Amandes – Fruits secs
Harissa sauce

[Voir toutes la carte Couscous & Tajines dans l'onglet \(Spécialités Méditerranéenne\)](#)

Les Ateliers Paellas





Real Paella

Portion gouteuse et généreuse 480 grs minimum

Installation d'un atelier Paella – Cuisiné devant vos convives

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

- *Servis à l'assiette par nos soins à l'atelier (Vaisselle en option)*
- *Après votre repas le reste de la paella sera débarrassé par nos soins dans vos réceptacles (à prévoir)*
 - *Pensez aux formules tout compris (voir le site)*

oooooooooooo

Paella ROYALE

Portion gouteuse et généreuse 570 grs minimum

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

Les Ateliers Aiolis



Aioli Provençal

Portion 380 grs minimum

Filet de poisson Blanc - Crevette
Courgette – Carotte – Pommes de terre
Œuf – Betteraves – Moules – Bulots
+
Pommade
Portion 380 grs minimum

ooo

Aïoli Royal

Portion 480 grs minimum

Filet de Cabillaud – (Morue)
Courgette – Carotte – Pommes de terre
Œuf – Betteraves – Choux fleur
Moules – Bulots – Gambas Royale
Blanc d'encornet
+
Pommade

Supp. Pommade 2.90€
(180grs)

Les Fromages



Planche Trio fromages affinés 5.90€ / pers.

Salade – Croutons, Cressins et huile d’olives
Saint Nectaire – Brie – Cantal – Saint Marcellin

Ou

Pièce montée de Fromages 7.90€ / pers.



Les pâtisseries



Dessert Pièce Montée (Croquembouche)

Dragées & Nougatine + décor glace Royale + Fleurs en pâte d'amandes ou
sucre
Ou

Entremet au choix :



Fraisier – Multi fruits – Feuillantine chocolat...

Ou

Assortiment de mini douceurs



Tiramisu – Pana cotta Caraïbes – Macarons Fruitiers
Bavaroise framboise - Eclairs chocolat – Milles feuilles – 3 chocolats –
Fraisiers ...

ou

Création desserts – Entremets – Wedding Cake :



Desserts de saison :

Salade de fruits frais Grand-Marnier & Basilic 3.90 € / par pers

Brochette de fruits de saison **3.10 € pièce**
Brochette de fruits exotique **4.90 € pièce**
Fontaine a chocolat **+3.00 € par pers**

Réserve Glaçons

Containers isotherme -21° autonomie 12h

27kg

ooo

Cellule frigorifique mobile

Capacité 2m3



Les options vaisselle et matériels



GOLD *Liste Forfait Vaisselle complète (Replis sale)

Fontaine à cocktails 5L / 8L / 12L

Petite assiette céram

Grande assiette céram

Verre à eau & vin

Flute a champagne – Verre Tubo

Carafe verre

Seau à champagne

Vasque inox

+ seau glaçons iso

Couteaux fourchettes
p. Cuillère inox
Panière à pain
Assiette jetable
Sel/poivre
Petits ustensiles de services...

***Liste vaisselle Forfait BRONZE**

(Uniquement pour les plats commandés)
(Retour sale) (livraison et replis compris):
Grande assiette céram
Couteau fourchette inox
Verre à eau & vin

**La totalité de la vaisselle vous est livrée ou emportée, en caisse au pied du camion à votre domicile et devra être restituée sale mais débarrassée dans les réceptacles à l'abord de nos véhicules. Caution matérielle par chèque au nom du client, restitué après vérification dans nos ateliers.*

Forfait Med Vaisselle Jetable

Assiette (pirogue bambou ou assiette compostable)
+ couverts + serviette + Tasses / verres



oooooooooooo

Personnel de service
&
Personnel mise en place de la salle de réception
Sur devis - Frais de route en sus

ooo

Spécial Menu de Mariages

Menu Sous la voute Etoilée

Accueil de vos convives Bar à softs

ooooo

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 – Croustons – Huile d’olives

○○○○○○

Cascade d’entremets

+

Assortiment de douceurs 3 pièces / pers.

—————

Eau plate et gazeuse bouteille plastique

Café et thé à discrétion – Pain

○○○○○

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 + 250.00 €

Nappage coton ou polyester prestige en sus 2.25 € / pers. (caution / blanchisseur)

Mobilier en sus (sur devis)

Menu Nuit Blanche Sous les Pins

Accueil de vos convives Bar à softs

○○○○○

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

ooo

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

Où

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

ooo

Gratin du Dauphiné – Flan de petits légumes gratinés

ooo

2 Sauces au choix

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

Servis à l'atelier ou en plats à table

ooooo

Ardoise de nos Prairies

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

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

oooooo

Croquembouche des Mariés 2 choux / pers

Où

Cascade d'entremets sur Présentoir

+

Assortiment de douceurs 4 pièces / pers.

Où

Brochettes de fruits et Fontaine à chocolat + 3.60€ / pers.

Eau plate et gazeuse bouteille verre

Café – Pain

ooooo

Opérateurs ateliers inclus

Personnel de Service pendant 6h00 (1pers. Pour 40 convives)

Vaisselle et Verrerie comprise
Mise en place de la salle comprise (classique)
Nappage compris (Coton blanc)
Dressage et implantation des Ateliers
Service Glaçons & Assistance frigorifique comprise

Mobilier sur devis

***ce catalogue peut être modifié sans préavis**

Photos non contractuelles