



Professionnel depuis 1986 sur le Var

Menu de Mariage

« *Chic & Élégant* »

Ambiance Garden Party
- Déco Classique & soignée –

Saison 2025

98.00 € ttc /pers. A partir de 80 pers. (adultes)

Personnel de service & atelier inclus



Accueil des convives

Bar à fontaines - Eaux detox & sodas

Et Bar à softs en libre-service - jusqu'à 1h du matin

o o o o

Apéritif des Mariés

- Ambiance Garden Party -

o o o

Assortiment de mises en bouche Prestige 12 Pièces /pers.

Voir détails des pièces sur le site (onglet apéritif & cocktail)

Dressés en plateaux & Présentoirs,

Inclus 3 pièces chaudes sur plaque de maintiens au chaud

+

Les Cooking Show

Animation d'ateliers culinaires durant le Vin d'Honneur devant vos convives

2 Ateliers au choix inclus - Opérateurs ateliers inclus

Atelier Plancha cuisiné devant vos convives :

5 pièces / pers.

Soli laisse de Volaille façon bbe & Mignon de porc au Figatelli

Mini brochettes de légumes

Petites seiches de Patagonie au Pesto ou Scampis Ananas glacés

o o o o o

Atelier Découpe de Jambon Cru Ibérique

Cressins aux olives & Melon en saison

o o o o o

Atelier des Balkans

Suprême de Truite Gravlax maison, Crème ciboulette & Blinis

o o o o o

Atelier du Jardinier Provençal

Composition de crudités taillées Royal Amiral :

Légumes - Anchoïade - Tapenade - Tartare de tomates -

Aïoli - Crème de ciboulette - Corbeille de croûtons & cressins

La Rôtisserie Grand Siècle

Parade de Porcelet ou Agneau entier

Cuit à la broche et découpé devant vos convives

Quissson Latérale - Tourne broche Gaz ou Bois*

+

Garnitures 2 légumes au choix en buffet chaud

🌀 Le Bar à sauces :

Miel moutarde 🌀 Romarin - Thym 🌀 Ail confit - Cèpes

Servis à l'assiette par nos personnels au buffet chaud à l'atelier

Ou servis en plat à table

***ATTENTION Tourne broche bois soumis à réglementation en période estivale**

Où

Le Barbecue du Roi

Cuisson au Barbecue en continue

Pièce de viandes cuites et tranchée par nos grillardins devant vos convives

Picanah façon Mexicaine - Volaille du Trappeur -

Agneau façon Maquis

+ petites saucisseries Artisanale

200grs /pers.

+

Epis de maïs grillé ou en galette Texane - Légumes grillés du Soleil

- Pommes Barbecue ou Pommes grenailles

Bar à sauces inclus

Organisation : Vos convives font leurs choix à l'atelier et notre équipe se chargera de les servir à l'assiette à l'atelier ou Plats garnis servis

aux tables.

○ ○ ○ ○ ○

Planche de 5 Fromages affinés

Verdurette vinaigrette Framboises & Pignons

Servis sur ardoise à table

Où

Pièce montée de Fromages, Jungle

Service au buffet ou Ardoise à table - Opérateur inclus

o o o o o o o

Croquembouche des Mariés

Présenté découpé et servi par nos soins au buffet

Servis avant 0h00

Nougatine, dragées, glace Royale

2 choux /pers.

+

Plateaux M&M

Mignardises et Macarons

Servis à Table ou au buffet 3 pièces /pers.

Où

Brochette de fruits frais de saison et fontaine à chocolat XL

A discrétion en libre-service 1h

○ ○ ○ ○ ○

Café à discrétion jusqu'à 1h30 du matin

Et sa corbeille de petits biscuits Italien

○ ○ ○

Petits encas chauds ou froids de la nuit

A définir ensemble

Détails des Services & prestations inclus dans la Formule « Délicat & Prestige » :

- Mise en place, dressage, décoration Atelier et Bar jusqu'à 1h du matin (matériel complet)
- Vaisselle complète Gamme Elégance
- Nappage et serviettes de tables en coton ou tergal Prestige blanc (suivant taille et dimensions du mobilier)
- Glaçons XXL inclus
- Assortiment de Petits pains farinés 60grs / pers.
- Eaux Plates & Gazeuses Bouteille verre consigné 0.70l / pers. + Pack d'eau bouteille plastique (Inclus sans supplément)
- Ateliers & Buffets décorés arches fleuries et lampes guinguette.
- Personnels en tenu Traiteur Professionnel
- Personnel de service de 17h30 à 1h30 du matin inclus*
(*au-delà de 1h30 du matin, la ½ heure supplémentaire entamée sera facturée et avec accord du client : 15.00 € ht la ½ heure Décompté de la caution forfaitaire.)
- Opérateurs Atelier inclus
- Rdv technique sur site et rdv organisation dans nos bureaux
- Mise en place de zone de restauration si *mobilier en place* (forfait + 250.00€)
- Replis du lendemain Inclus
- Caution matérielle : chèque de 500.00€

*Vous êtes moins de 80 pers ? demandez une étude d'opportunité.

Photos Mariages saison 2024







TRAITEUR ROTISSEUR
Au Coeur de vos événements



TRAITEUR | ROTISSEUR
Au coeur de vos événements











TRAITEUR  ROTISSEUR
Au cœur de vos événements



TRAITEUR  ROTISSEUR
Au cœur de vos événements





TRAITEUR ROTISSEUR
Au cœur de vos événements

