



L'atelier Traiteur

Artisan Inspiré

Prestation traiteur



Nos prestations

3 ambiances

Cocktail dînatoire ✨

Accueil rafraîchissant 🍋

+

Grignotages 🌻

Cocktail 14 pièces 🍋🐟🍷

2 ateliers culinaires salés 🔍

+

Buffet froid et chaud 🍷

2 ateliers culinaires salés 🍷

Buffet fromage 🧀

+

Pièce montée au choix 🍰

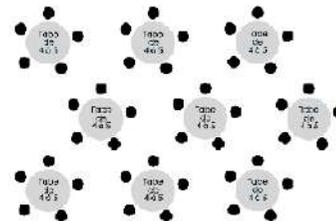
1 atelier culinaire sucré 🍷

Café provençal ☕

Buffet gourmand 🍰

+

Burger en fin de soirée 🍔



Plat sur table 🎉

Accueil rafraîchissant 🍋

+

Grignotages 🌻

Cocktail 14 pièces 🍋🐟🍷

3 ateliers culinaires salés 🍷

+

Plat chaud sur table 🍷

Fromage sur table 🧀

+

Pièce montée au choix 🍰

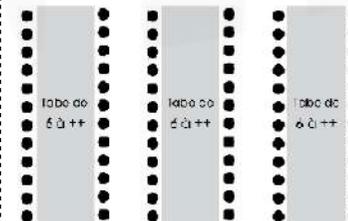
1 atelier culinaire sucré 🍷

Café provençal ☕

Buffet gourmand 🍰

+

Burger en fin de soirée 🍔



Repas à l'assiette 🍴

Accueil rafraîchissant 🍋

+

Grignotages 🌻

Cocktail 14 pièces 🍋🐟🍷

2 ateliers culinaires salés 🍷

+

Repas à l'assiette 🍷

Fromage à l'assiette 🧀

+

Pièce montée au choix 🍰

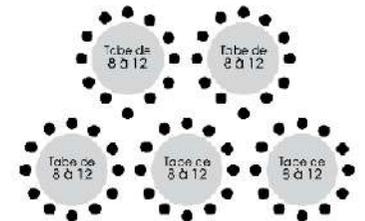
1 atelier culinaire sucré 🍷

Café provençal ☕

Buffet gourmand 🍰

+

Burger en fin de soirée 🍔





L'accueil rafraîchissant

2 pièces par personnes

L'arrivée des convives est un moment important 🎉, nous avons mis en place un accueil spécifique pour qu'elle se fasse d'une manière rafraîchissante et gourmande. Vous avez le choix entre 2 types de boissons 🍹

Citronnade rafraîchissante 🍋

Citronnade maison à base de citron issu de l'agriculture biologique, d'eau gazeuse et de sucre de canne.

Ou

Assortiment d'eau détox 🍊

Citron jaune, concombre et menthe - élimine les toxines
Pomme et cannelle - stimule le métabolisme

Et

Le passage cinéma 🍪

Un serveur ou une serveuse passe entre les convives avec un assortiment de beignet nature, de bugnes à la fleur d'oranger et d'oreillettes.

Cette prestation est comprise dans notre tarif, pour les mariés organisant une cérémonie 🏡 sur le lieu du mariage, différentes variantes sont possibles.



Le cocktail vin d'honneur

14 pièces au passage plateau + 4 pièces en animation

Les grignotages sur mange-debout - 2 pièces

Bocaux provençaux : tapenade d'olives noires, olives vertes et confit de tomate 🍅

Farandole de légumes frais accompagnée d'anchoïade 🥕

Les canapains (3 variétés) - 2 pièces

Thoionade saupoudrée de pignons aromatisés au curry sur canapain vert 🐟

Jambon parisien, fromage frais et graines de moutarde sur canapain rouge 🍷

Tomatade séchée tartinée au pesto de basilic frais à la génoise sur canapain jaune 🌿

Les moelleux (3 variétés) - 2 pièces

Coppa italienne, crème de parmesan et goutte de poivron sur moelleux aux poivrons 🍷

Duo d'olives, concassé de pistache et framboise sur moelleux aux olives noires 🌿

Queue d'écrevisse au safran, crème aux épices provençaux, sur moelleux au citron aneth 🐟

Les pics et brochettes (3 variétés) - 2 pièces

Fleur de bresaola sur pic accompagnée de sa mangue caramélisée au sésame noir 🍷

Bille de fromage de chèvre frais enrobée de noisettes concassées et lanière de courgette 🌿

Crevette snackée aux épices accompagnée d'une fine rondelle de radis noir 🐟

Les wraps (3 variétés) - 2 pièces

Saumon atlantique fumé et fines herbes sur tortilla à la tomate 🐟

Tortilla aux graines de sésame garnie de pesto et de cream cheese frais 🌿

Magret de canard fumé, miel de fleurs et d'abeilles sur tortilla nature 🍷

Les cuillères (4 variétés) - 2 pièces

Méli-mélo de quinoas assaisonné à l'huile de courge et vinaigre d'estragon 🌿

Perles nacrées au saumon fumé accompagnées de tobikko oeufs de poisson volant 🐟

Viande des Grisons, copeaux de parmesan saupoudré de basilic 🍷

Les gaspachos (3 variétés) - 2 pièces

Carotte au cumin - Petit pois menthe - Betterave à l ail 🌿

Deux ou trois animations culinaires au choix 🎉 - 4 pièces



Les animations salées

2 pièces par personnes - 1/6

Bar à tapenades 🌞

Craquez pour ces douzaine de tapenades préparées façon maison à agrémenter d'originales fleurs comestibles.

Bar à mozzarella 🇮🇹

Le duo de mozzarella classique et Di Buffala accompagné de ses tomates multicolores du verger

Bar à délices salés 🍆

Surprise ! Cette pièce montée est composée de macarons... salés ! Le tout accompagné dans des sorbets et cônes... salés.

Bar à saumon 🐟

C'est l'immanquable découpe traditionnelle du saumon fumé sur son lit de rondelles de citron et son filet de coulis de fruits rouges.

Bar à Serrano Parmesan 🐷

Optez pour le jambon cru Serrano entier marié à sa demi meule de parmesan Parmigiano Reggiano. Un régal pour tous !

Bar à pasta 🍝

Assortiment de quatre variétés de ravioles, truffe, crabe et ricotta

Bar à bouillabaisse 🦀

Spécialité méditerranéenne à accompagner d'une sauce rouille, de pommes de terre, de fromages râpés et de croûtons à l'ail.

Bar à bagel's 🍩

Donner un petit côté américain à votre mariage avec ces pains originaux garnis aux saveurs de la saison !





Les animations salées

2 pièces par personnes - 2/6

Bar à antipastis 🥒

Pour faire honneur à l'Italie, dégustez sans modération ces chips de légumes et antipasti. Une entrée qui fait mouche !

Bar à tentacule 🐙

Tentacule de poulpe et poulpe mariné à la provençale

Bar à truffe 🍄

Pour ceux qui préfèrent les saveurs de la forêt, laissez-vous tenter par la brouillade à l'huile de truffe saupoudrée de pelures de truffe.

Bar breton 🌨

La Bretagne, ça vous gagne ! Goûtez nos galettes au sarrasin avec une dizaine de garnitures spéciales bretonnes.

Bar du chasseur 🦌

Pour les grands amateurs des terrines, découvrez nos multiples saveurs : canard, de cerf, de sanglier et de campagne

Bar à bruschetta 🇪🇸

Dégustez pour ce bar sans chichis : du pain toasté à point avec une quinzaine de garnitures à savourer sans modération.

Bar provençal 🌻

Mettez de la tradition à vos plats en faisant honneur à la Provence avec ce bar typique : fougasse, panisse et pissaladière.

Bar à tartares 🌻

Ne passez pas à côté du trio de tartares aux saveurs de la Mer : saumon, Saint-Jacques et dorades.



Les animations salées

2 pièces par personnes - 3/6

Bar à tapas 🍷

Goûtez aux spécialités espagnoles avec ce mix d'accras de morue, de churros salés, de crevettes en robe de pommes de terre

Bar thaï 🍜

Dégustez des saveurs nouvelles avec ce wok de crevettes et de volailles aux épices thaï

Bar à tajine 🍲

C'est le plat typique des pays de l'Orient ! Du couscous et des légumes frais cuits au miel pour être servis dans les mini-tajines.

Bar à vapeur 🍜

Offrez de la nouveauté à vos convives avec ces traditionnelles ravioles japonaises et gyozas !

Bar à mini hot-dog et mini burger 🍔

Pour apporter un petit plus gourmand, le bar à hot-dog et cheeseburgers ! Un délice en bouche pour un maximum de saveurs

Bar à patates 🥔

Découvrez la patate sous toutes ses formes : patates classiques et patates douces frites servis en cornet.

Plancha viande 🍖

Vous sentez déjà l'odeur de la plancha fumante ?
Suprême de volaille, émincé de boeuf et porc aux fines herbes !

Plancha poisson 🐟

Dégustez nos crevettes marinées au pistou, les noix de pétoncle à la tomate confite et les classiques encornets à l'ail et au persil.



Les animations salées

2 pièces par personnes - 4/6

Bar à saint-jacques 🦪

Craquez pour les savoureuses noix de Saint-Jacques snackées au beurre maître d'hôtel. Un délice qui fond en bouche.

Bar parisien 🐷

Re(découvrez) l'inimitable jambon-beurre composé d'une baguette de pain, de son jambon cuit sur son voile de beurre.

Bar à huîtres 🦪

Une animation traditionnelle pour les amateurs de fruits de mer. Des huîtres à déguster dans son jus de citron et son carré de beurre.

Bar à panini 🥪

Une envie de sandwiches chauds pour un côté plus familial ? Le mariage parfait à l'italienne du pain blanc et de ses légumes garnis.

Bar à foie gras 🦆

Régalez-vous avec cette terrine de foie gras sur son toast légèrement grillé et son lobe de foie gras poêlé à la minute !

Bar mexicain 🌮

Assortiment de nachos, de burritos et de tacos.

Bar à potage 🥕

Potages de saisons (froids ou chauds) accompagnés de différentes épices

Bar à coquillages 🦪

Pour les amoureux de la cuisine de la Mer, dégustez à la bonne franquette notre gamme de bulots, crevettes et moules



Les animations salées

2 pièces par personnes - 5/6

Bar à tataki de thon 🐟

Un steak délicieusement préparé à la plancha, saupoudré de graines de sésame et de pavot bleu !

Bar montagnard 🧀

Découvrez ce service "comme à la maison". Un fondant de fromage sur sa rondelle de pomme de terre et ses lardons.

Bar forestier 🍄

Une délicieuse poêlée automnale de champignons (cèpes et trompettes de la mort) revenus à l'ail des ours et au persil.

Bar à escargots 🐌

Ajoutez un côté Frenchie à votre mariage ! Des délicieux escargots cuisinés en moelleux et en aumônière

Bar à fish and chips 🇬🇧

La friture à l'anglaise par excellence.

Bar à fromages qui puent 🐐

Le bar par excellence du Français ! Des fromages à l'odeur mémorable. Vos narines s'en rappelleront !

Bar grec 🇬🇷

Optez pour la Grèce avec ce bar unique ! Un pain pita à garnir de fêta, d'houmous fait-maison et de lamelles de veau grillé.

Bar créole 🍌

Partez à la découverte des saveurs des îles avec cet assortiment typique de fritures et de boudin



Les animations salées

2 pièces par personnes - 6/6

Bar à fondue savoyarde ou bourguignonne 🧀

Une viande boeuf frit à l'huile ou à base de fromage fondue à accompagner avec ses quignons de pains croustillants !

Bar à chipolatas 🍖

Découvrez une préparation originale de ces brochettes de chipolatas ! Une cuisine familiale par le grand Gekko Gourmet.

Bar à saumon mi-cuit 🐟

Le délice de la poêlée de saumon mi-cuit mariné à la sauce curry et coco.

Bar à aligot 🧀

Goûtez à la spécialité rurale originaire de la région de l'Aubrac à base de purée de pommes de terre et de Tomme fraîche

Bar à figatelli 🍖

La figatelli fait toujours son petit effet auprès des adorateurs de la culture Corse ! Craquez pour ces fines tranches de figatelli poêlées.

Bar à chèvre miel 🐐

Le mariage parfait du sucré et du salé pour ces toasts de chèvre chaud à accompagner du miel d'Hyères, typique de notre région !

Bar gnocchi au gorgonzola 🇮🇹

Osez la surprise pour vos convives et alliez les délices de l'Italie ! De savoureux gnocchis frais et son délice de gorgonzola

Bar à ribs 🍖

L'immanquable de l'été, c'est les travers de porc grillé au barbecue, nappé d'un voile de caramel coulant à la sauce barbecue. Miam !



Cocktail dînatoire

Pour les convives qui souhaitent un côté décontracté, vous avez la liberté de pouvoir manger debout sur des tables hautes ou assis sur des guéridons de 4 à 5 convives.

Buffet d'entrée froide 🥗

Salade d'asperges vertes grillées, halloumi, fraises et jambon cru 🍷

Salade aux saint-jaques, concombre, orange, coriandre, oignon, basilic et fromage frais 🐟

Salade de tomates coeur de boeuf, pêche, mozzarella et basilic 🥒

La composition des salades varient tous les mois suivant la saison des légumes

Deux animations culinaires salées au choix

Les animations sont à choisir parmi les 60 animations possibles

Buffet d'accompagnement chaud 🍴

Risotto à la forestière saupoudré de parmesan 🥔

Ratatouille à la provençale 🥒

D'autres accompagnements peuvent vous être proposer sur demande

Buffet fromage 🧀

18 variétés de fromages (voir slide fromage pour détail)

Tous nos buffets sont accompagnées de pain au seigle 🍞

Dessert servi au buffet 🍰

Une pièce montée de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix

Café provençal et buffet gourmand

Fin de soirée 🍔

Passage plateau de mini-burger pour les plus téméraires



Plat sur table

Pour un esprit plus convivial et familial , les plats sont servis directement au milieu de table, ce qui permet de dynamiser les échanges entre les convives, un envoi rapide et un réassort des plats possibles.

Plat chaud au centre de la table 🔥

Paleron de veau extra moelleux braisé à basse température au jus réduit 🍖

Gigot d agneau entier rôti aux romarins et fleur de sel, cuit sept heures au four 🍖

Daube de boeuf à la provençale marinée au vin rouge avec une cuisson à l étouffée 🍖

Queue de lotte à l'armoricaine bisque de homard 🐟

Cassolette de noix de Saint-Jacques et de crevettes à la crème de safran 🐟

Ballotin de saumon, fine farce aux fruits de mer et herbes fraîches, mousseline basilic 🐟

Deux accompagnement chaud à choisir 🍴

Ecrasé de pomme de terre - Risotto à la parmesane - Polenta - Pomme de terre grenailles 🥔

Poêlée de mini légumes glacés - Julienne de légumes - Ratatouille à la provençale 🥬

D'autres accompagnements peuvent vous être proposer sur demande

Ardoise de fromage sur table 🧀

18 variétés de fromages (voir slide fromage pour détail)

Tous nos fromages sont accompagnées de pain au seigle 🍞

Dessert servi au buffet 🍰

Une pièce montée de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix

Café provençal et buffet gourmand

Fin de soirée 🍔

Passage plateau de mini-burger pour les plus téméraires



Repas à l'assiette

Ceux sont nos équipes qui servent l'entrée, le plat chaud et le fromage. De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un cocktail vin d'honneur.

Entrée froide 🍷

Peut être remplacée par une animation culinaire au cocktail

Tartare de Saint-Jacques marinées aux agrumes accompagné de sa quatuor de blinis 🐟

Millefeuille de foie gras confit à la figue sur pain d'épice maison 🍷

Délice en velouté d'asperges sauvages vertes et ses copeaux de parmesan 🥬

Demi queue de langoustine snackée - supplément 5€ 🐟

Plat chaud à l'assiette 🍴

Le tournedos de magret de canard (origine Sud-Ouest) 🍷

Le médaillon de veau sous noix légèrement poêlé (origine France) 🍷

Suprême de pintade fermière (label rouge) 🍷

Ombre chevalier façon meunière 🐟

Brochette de saint-jacques au beurre maître d'hôtel 🐟

Queue de lotte à la provençale 🐟

Souris d'agneau confit dans son jus de thym - supplément 5€ 🍷

Les plats sont accompagnés d'une julienne de carottes et d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de noix 🥬 🥔

Ardoise de fromage sur table 🧀

18 variétés de fromages (voir slide fromage pour détail)

Tous nos fromages sont accompagnés de pain au seigle 🍞

Dessert servi au buffet 🍰

Une pièce montée de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

Une animation culinaire sucrée au choix

Café provençal et buffet gourmand

Fin de soirée 🍔

Passage plateau de mini-burger pour les plus téméraires



Le fromage

18 variétés

Le fromage est l'un des éléments important de votre mariage. c'est la raison pour laquelle, nous vous proposons 18 variétés sous 3 types de couleurs :

Thématique verte

Roquefort, Bleu d'Auvergne, Gouda au pesto, Neufchatel, Chèvre aux herbes de Provence, Camembert à la graine de courge

Thématique orange

Mimolette, Maroilles, Morbier, Tomme de brebis, Comté, Saint-félicien

Thématique rouge

Munster, Saint-marcellin au piment d'Espelette, Reblochon, Ossau-iraty, Gouda au pesto rouge

Nous vous proposons 3 types de services  :

L'assiette

Assortiment de 3 fromages de votre choix dressé individuellement

L'ardoise sur table

Ardoise disposée au centre de la table, elle est composée de 6 fromages différents.
Chaque table a des ardoises différentes.

Le buffet fromage

Les 18 variétés de fromages sont dressées sur le buffet, ce qui permet aux convives d'avoir directement le choix de tous les fromages

Cette prestation est comprise dans notre tarif initial, pour les mariés  souhaitant une pièce montée de fromage cela est possible sur demande.



Le buffet des desserts

8 pièces par personnes

C'est le moment magique et gourmand, nous l'avons décomposé en 4 parties pour qu'il soit gourmand visuellement et culinairement

Pièce montée (1 au choix) 🍰 - 2 pièces

Pièce montée de choux à la crème pâtissière
Pyramide de macarons multicolors
Dôme de mignardises 6 variétés différentes

Et

Une animation culinaire sucrée 👨‍🍳 - 2 pièces

Reste à choisir parmi 32 animations culinaires sucrées

Et

Café provençal 🌻 - 2 pièces

Calissons, nougats, cannistrelli, croquants amandes, navettes marseillaises, cacahuètes caramélisées

Et

Buffet gourmand 🍰 - 2 pièces

Duo de cake maison au citron et au chocolat ainsi qu'un trio d'entremet : opéra café chocolat, mangue passion et framboise

Nous pouvons vous proposer différents types de gâteaux américains via notre partenaire « les délices de Gladys » 👨‍🍳



Les animations sucrées

2 pièces par personnes durant 1hr30 - 1/3

Bar à crêpe 🥞

.La simplicité rime avec efficacité ! Un choix varié de crêpes sucrés avec son assortiment de 6 confitures, de sucre, de miel, de crème de marron et de pâte à tartiner.

Bar à tarte 🥧

Assortiment de tartes gourmandes: citron meringué, poire amandine, abricot, framboise...

Bar à topping 🎉

Yaourt frais à accompagner d'une large variété de saveurs! Plus de 18 toppings gourmands à savourer sans remords.

S'more bar 🍪

Guimauve à griller à accompagner de biscuits gourmands au petit beurre et au chocolat délicatement fondant.

Bar à chocolat 🍫

Craquez pour le bar au look total chocolat ! Mousses au chocolat au lait accompagnées de macarons aux trois chocolats : noir, lait et blanc

Bar à pannacottas 🍮

Montage sur place de pannacottas à accompagner de coulis de fruits

Bar made in USA 🇺🇸

Partez à la conquête gourmande des États-Unis en dégustant des donut's fourrés, des cookies et des muffins



Les animations sucrées

2 pièces par personnes durant 1hr30 - 2/3

Bar à glaces 🍦

Sentez tous les arômes de nos sorbets glacés avec son lit de coulis au chocolat, caramel ou fruits rouges.

Bar à fraises 🍓

Pour les amoureux de fraises, retrouvez la fraise dans tous ses états.

Bar à tiramisu ☕

Réalisation de tiramisu sous les yeux des convives à accompagner de gâteaux typiques italiens

Bar à smoothies 🥤

Préparation minute de 4 smoothies de saveurs différentes composés de fruits de saisons

Bar à flammes 🔥

Trio de crèmes brûlées saveur vanille, pistache et citron

Bar à pop corn 🍿

Véritable machine à pop corn mise à disposition incluant différentes variétés de pop-corn

Bar à crumbles 🍏

Préparation de crumbles aux fruits le tout gratiné à la salamandre



Les animations sucrées

2 pièces par personnes durant 1hr30 - 3/3

Bar à brochettes de fruits flambées 🍷

Assortiment de brochettes de fruits flambés devant les convives avec ou sans alcool

Bar à mignardises 🍩

Mignardises (tropézienne, cannelé et gâteaux de soirée) dressées sur plateau

Bar à citron meringue 🍋

Préparation minute avec flambage de la meringue au pistolet

Bar à île flottante 🌴

Île flottante à accompagner de coulis et de topping

Bar à sucette de gaufre 🍩

Dégustez la gaufre sous une autre forme, à la tendance d'aujourd'hui. De quoi émerveiller les yeux comme les papilles !

Bar à Panettone et Pandorro 🇮🇹

Brioche fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes, découpé devant les convives !

Bar à stroopwafel 🇳🇱

Spécialité néerlandaise. Deux fines gaufres collées ensemble avec une couche de sirop sucré .



Les animations boissons

2 verres par personnes durant 1hr30 - Minimum 60% des convives - En supplément

Bar à anis 🍹

Une dizaine de pastis différents accompagné des incontournables olives et cacahuètes

Bar à bières 🍺

Assortiment de bières mis à disposition en vasque – Un litre par convive

Bar à mojitos 🇨🇺

Menthe fraîche, citron vert, rhum ambré, cassonade et eau gazeuse

Bar à champagne 🍾

Crème, liqueur et purée de fruits accompagnant votre champagne

Bar à gins 🍸

Assortiment de trois gins célèbres accompagnés de différents fruits et d'agrumes

Bar à cocktails 🍹

Cuba libre – Pina Colada – Sex on the beach servi en bonbonne

Bar à spritz 🍷

Cocktail alcoolisé largement consommé en apéritif dans l'Italie à base de Prosecco

Bar à rhum arrangés 🇧🇷

Sélection de rhums arrangés de toutes saveurs liste sur demande

D'autres animations boissons sont disponibles sur demande 🍷



Les menus enfants

de 4 à 12 ans

N'oublions pas nos bout'chou !

Une vaisselle et un menu enfant a été concocté tout spécialement pour leur faire plaisir !.

Nous avons pour habitude de faire manger les enfants à 20hr comme ça les parents peuvent être présent.

Buffet salé froid sur table 🧊

Assortiment de chips, mini pizza au fromage et quiche lorraine gourmande

Buffet salé chaud sur table 🔥

Mini cheeseburgers, mini gratin de pomme de terre et aiguillettes de poulet panées

Buffet sucré sur table 🍰

Mini donuts fourré - Mini moelleux au chocolat et assortiment de gourmandises

Boissons 🍷

Eau plate et soda pour le repas et Champomy pour accompagner le dessert

Il est conseillé de faire appel à une nounou pour que vos convives puissent profiter pleinement de votre mariage.

Une nounou pour 6 enfants 🧒 est un bon ratio.

Pour les adolescents 🎮 nous vous proposons le même menu avec les quantités doublés et une vaisselle comme pour les adultes.



Les boissons

incluses

Citronnade ou eau détox à l'arrivée des convives 🍊

Accueil des convives avec un assortiment d'eau detox

Boissons non alcoolisées durant le cocktail 💧

Eau plate, eau gazeuse, pepsy classique et pepsy max

Bar à sirops durant le vin d'honneur et le dessert 🍓 🍏 🍋

Tarte citron meringue, tarte tatin et tarte aux fraises en libre service

Boissons alcoolisées durant le vin d'honneur 🍷 🍸 🍹

Un choix à faire entre le (pastis, whisky, martini,) la méthode champenoise, le planteur, le spritz

Boissons non alcoolisées durant le repas 💧

Eau plate et eau gazeuse (bouteille en verre) evian et badoit

Le café et le thé durant le dessert ☕

Café « Maison du café » et thé « Lipton »

Le service de vos boissons durant la soirée jusqu'à 2hr 🍸

Nous servons vos alcools, penser aux softs qui vont avec

Le vin et le champagne n'est pas inclus 🍷 🍾

Disponible sur devis

Il n'y a pas de droit de bouchon sur vos boissons 🍸, nous servons vos boissons 🧑🏻 et nous rafraichissons vos boissons ❄️



Ce qui est inclus

hors tables et chaises

Le matériel

- Table de buffet avec nappages coton blanc - 📏
- Vasque en inox et seau à glaçons - 🧊
- Serviettes cocktail et cendrier de table - 🧻
- Support de présentation et décoration des buffets - 🎁
- Mange debout (1 pour 40 convives) - 🎁
- Assiettes carrées porcelaine - 🍽️
- Nappage coton et serviette coton blanc - 🧺
- Quatre photophores par table avec bougies - 🕯️
- Tour de serviette en rafia et brin d'olivier - 🌿
- Couvert inox Guy Degrenne - 🍴
- Gobelet à eau et verre à vin gamme sensation - 🍷
- Mise en place de la décoration comprise - 🎀

En format cocktail d'înatoire, les serviettes de table et les photophores ne sont pas inclus - 🍸

Service

- 1 maître d'hôtel - 1 serveur pour 20 convives 
- Tablier noir, chemise blanche, pantalon noir, chaussures noires 
- Un rendez-vous technique est inclus sur le lieu de votre mariage 
- Vacation de 17hr30 à 4hr du matin - Au-delà 150€ par heure 

Transport

- Le transport est inclus dans un rayon de 50km au delà
- Zone 1 = 300€ - En dessous de 80km
- Zone 2 = 450€ - En dessous de 120km
- Zone 3 = 600€ - En dessous de 160km



Le brunch du lendemain

en livraison

Après cette soirée mémorable, nous vous proposons une prestation brunch composé de produits de saisons, permettant de pouvoir reprendre des forces en douceur avant de reprendre la route

Les salades froides 🥗

Salade d'asperges vertes grillées, halloumi, fraises et jambon cru
Salade de tomates coeur de boeuf, pêche, mozzarella et basilic

Les plateaux gourmands ☀️

Ardoise de charcuterie composée de 6 variétés différentes accompagnée de petit pain nature

Les provençales 🔥

Véritable quiche lorraine aux oeufs, à la crème et aux allumettes de lardons grillés
Pizza soleil jambon, fromage, olives noires et herbe de Provence

Les gourmandises salées 🥪

Cake à la tomate, chèvre et basilic
Cake au poulet, olives noires, thym et romarin

Les salades de fruits 🍓

Salade de fruits individuelles de saisons

Les couverts, assiettes et gobelets ainsi que les plateaux de présentation sont fournis et exclusivement en biodégradable. La composition des salades varient tous les mois suivant la saison des légumes

D'autres types de brunch peuvent vous être proposer (voir brochure brunch sur notre site internet)



Suivez-nous

sur les réseaux

Cliquez →

[You tube](#)



Vous retrouverez en vidéo une quinzaine de mariage réalisé en 2019, vous permettant d'avoir une vision réelle des prestations que nous réalisons

Cliquez →

[Facebook](#)



Nous partageons l'activité de l'entreprise en générale avec les nouveautés culinaires et les photos des prestations effectuées.

Cliquez →

[Instagram](#)



Plutôt orienté mariage, vous retrouverez notre actualité semaine après semaine avec le partage de recette et des lives une fois par mois

Cliquez →

[Mariages.net](#)



Avec plus de 120 avis, il sera plus facile de vous faire une idée de la qualité de nos prestations mariages

Cliquez →

[Pinterest](#)



Nous partageons sur différent tableau, les inspirations du moment et les tendances décoration mais aussi culinaire.



L'atelier Traiteur
Artisan Inspiré

Mail - info@atelier-traiteur-marseille.fr

Téléphone - [0652223088](tel:0652223088)