



Confiez nous l'organisation de vos projets

*Baptême, anniversaire, repas d'affaires, mariage, séminaire,
arbre de Noël, réveillon, familiaux ou entre amis...*

NOS FORMULES COCKTAIL DINATOIRE



FORMULE SIMPLE LIVRAISON

COCKTAIL DINATOIRE (10/12 PIÈCES /PERSONNE)

FORMULE CLASSIQUE

COCKTAIL DINATOIRE 12/14 pièces par convives

ACCUEIL RAFRAICHISSEMENTS + 1 ATELIER TRAITEUR AUX CHOIX

FORMULE DU BONHEUR

COCKTAIL DINATOIRE 14/16 pièces par convives

ACCUEIL RAFRAICHISSEMENTS + 2 ATELIERS AUX CHOIX

FORMULE PRESTIGE

COCKTAIL DINATOIRE 20/22 pièces par convives

ACCUEIL RAFRAICHISSEMENTS + 3 ATELIER AUX CHOIX

+ BUFFET DESSERT

FORMULE DES MERVEILLES

COCKTAIL DINATOIRE 18/20 pièces par convives

ACCUEIL RAFRAICHISSEMENTS + 3 ATELIERS AUX CHOIX + PLAT CHAUD

SERVI A TABLE

BUFFET FROMAGES + BUFFET DESSERT

APÉRITIFS FROIDS



- Blinis au saumon fumé fromage frais et tomates séchées
 - Bouchées surprise
 - Hamburger coleslaw
 - Club italien
 - Mini hot-dog
- Mini caroline au (foie gras, saumon)
 - Mini muffins salés
 - Verrines Gaspacho
 - Verrines avocat & crevettes
 - Rouget a la provençale
 - Brochettes fraîcheur italienne
- Mini caroline au saumon (Éclairs) : Pâte à choux garnis d'une crème fromagère aux saumons fumé
 - Mini bagels garnis (pait bagnat, saumon fumé)
 - Mini sandwichs gourmands
- Anchoïade provençale fraîche (livraison le jour même)
 - Mini farcis méditerranéens
 - Verrines de Gaspacho concombres
 - Navettes de poulet à la mexicaines
 - Canapés traiteur mixtes



APÉRITIFS CHAUDS



- Assortiments de mini-quiches salées :
(Quiches lorraines, poireaux, aubergine ...)

- Pita aux poivrons façon Fajitas :
(poulet, viande)

- Pita turque (kebab)

- Mini pizza aux fromages

- Mini pissaladières

COIN ASIATIQUE

- Nems (poulet, crevette, légumes)

- Acras de morue.



COIN ORIENTAL

- Tajine royale :
thon, chèvre, épinards,
aubergine...

(Carré et losange)

- Samoussa oriental
aux choix

NOS ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX



ATELIER A SAUMON

Nos saumons frais, Devant Vous convives de,
le chef tranche, dresse sur différents toasts où Blinis,
Une animation culinaire clé en main Qui sera fortement
appréciée par vos convives.



ATELIER ITALIENNE

Bar burger à l'italienne sous forme d'animation,
Un burger fait maison, c'est toujours meilleur, n'est-ce pas ?

Notre hamburger aux saveurs italiennes !

Qu'on adore associer entre 2 tranches de pain à burger
avec un bon steak de boeuf.



NOS ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX



ATELIER TERRE

Sous forme d'animation aux choix :

Brochettes marinées puis grillées.

Vous avez le choix entre poulet & viandes.

- Brochettes de poulet marinées au miel et à la moutarde à l'ancienne.
 - Brochettes de poulet marinées au sésame, curry, ...
 - Brochettes de poulet tandoori marinées.
- Brochettes de poulet et de légumes marinées au quatre-épices.
 - Brochettes marinées au citron vert.
 - Brochettes marinées à l'Orientale.
 - Brochettes de boeuf marinées
- Marinade façon asiatique aux 2 citrons, soja et gingembre pour boeuf au barbecue.



ATELIER POISSON

Sous forme d'animation aux choix :

- Brochettes de poissons marinées.
 - Thon snacké
 - Crevette marinée.

NOS ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX



ATELIER PÂTES FLAMBÉES DANS SA MEULE DE PARMESAN

Avec l'animation bar à pâtes, agrémentez votre événement d'une saveur italienne !

Envie d'effectuer un voyage en Italie ?

Optez pour une animation originale avec notre bar à pâtes !

Demander des maintenant un Devis

ATELIER ITALIEN & TRUFFE

Bar italien sous forme d'animation Assortiment de risotto (truffe, cèpe et Ricotta basilic frais)

Risotto aux truffes noires, cèpes et champagne.

Risotto aux cèpes et au parmesan.

ATELIER TURKISH

Bar Turkish Mini kebab sous forme d'animation avec chef professionnel pour une dégustation gourmande.

Kebab avec ces sauces turques.

ATELIER PROVENÇAL

Bar provençal Trois spécialités typiques :

La soupe aux poissons

L'anchoïade...

ATELIER JAMBON

On vous propose une animation découpe de Jambon du pays cru entier à la coupe. Fines tranches Accompagnements de mini toasts, du beurre demi-sel.





NOS OPTIONS

ATELIERS TRAITEUR



ATELIER FOIE GRAS

On vous propose une animation Terrine de foie gras sur pain d'épice confit aux figues avec son chutent de figue

ATELIER A TAPAS

Bar à tapas animation culinaire tendance et raffinée bouchées espagnoles pour votre événement assortiments de accras de morue, nems, crevettes, Samossa aux légumes, poulet...

ATELIER TENTACULES

Bar à tentacule de poulpe mariné à la provençale sous forme d'animation

Pour une dégustation gourmande

ATELIER SAINT-JACQUES

Bar à Saint-Jacques nature snackées au beurre sous forme d'animation

Pour une dégustation gourmande

ATELIER SUSHI

Bar à sushis Spectacle de sushi-man sous forme d'animation

Pour une dégustation gourmande.

À PARTIR DE 100 CONVIVES

ATELIER A HUITRES

Bar à huîtres animation culinaire pour tout événement professionnel et privé. Le bar à huitres est une animation raffinée et idéale pour les réceptions de fin d'année. Soirées d'entreprise, arbre de Noël, réveillon.

Huitre origine suivant saison

À déguster de façon traditionnelle.

NOS PLATS CHAUDS



- Ballotine farcie aux deux viandes (3 viandes)
 - Quasi de veau aux cèpes
- Médaillon de lotte avec ça sauce écrevisses
 - Piece de boucher façon Rosini
 - Filet de dorade rôti à la truffe
- Corolle de sole au sabayon de champagne
- Fameuse souris d'agneau et son jus provençale
 - Pavé de cabillaud aux agrumes

ACCOMPAGNEMENTS :

- Ecrasé de pomme de terre truffé
 - Gratin d'auphinois
 - Flan de légumes craquant
- Pomme cocotte et champignons des bois
 - Driol de légumes
- Risotto aux (cèpes, truffe) tomate en gondole de courgette
 - Ratatouille revisitée

Couscous Royal

Paella



BUFFET DESSERT :

- Mini gâteaux de soirée du pâtissier
(Citron meringué, multi fruits, mille feuilles, éclairs au chocolat, Opéra, tarte aux fraises, tarte au pomme, flan caramel...).
- Verrine mousse au chocolat & macarons & pana cotta,

OPTION DESSERT :

Piece montée

Pour un menu personnalisé contactez-moi par téléphone



NOS FORMULES BRUNCH



Faites appel à un traiteur pour un brunch réussi

Un brunch est un type de repas qui se prend entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi (Entre 11 h et 15 h environ).

BRUNCH CLASSIQUE

À PARTIR DE 20 CONVIVES LIVRAISON 7J/7 MIDI ET SOIR 48H AVANT VOTRE EVENEMENT

- * Café - Thé- lait- chocolat
- * Jus d'orange
- * Mini viennoiserie
- * beignets au chocolat
- * Fromage blanc
- * Assortiment de pains
- * Pain serviette et pain de mie toasté
- * cocktail Hawaï sans alcool
- * Eaux minérales plates et gazeuses
- * Céréales
- * Yaourt frais
- * Assortiment de fromage
- * Assortiment de charcuteries

ANIMATION CRÊPES : Sucre, Nutella, confiture, beurre...

BRUNCH PREMIUM

PARTIR DE 20 CONVIVES LIVRAISON 7J/7 MIDI ET SOIR 48H AVANT VOTRE EVENEMENT.

- * Café - Thé- lait- chocolat
- * Jus d'orange
- * Mini viennoiserie
- * beignets au chocolat
- * Fromage blanc
- * Assortiment de pains
- * Pain serviette et pain de mie toasté
- * 3 salades composées.
- * cocktail Hawaï sans alcool
- * Eaux minérales plates et gazeuses
- * Céréales
- * Yaourt frais
- * Assortiment de fromage
- * Assortiment de charcuteries
- * coin asiatique
- * 1 Atelier traiteur aux choix

ANIMATION CRÊPES : Sucre, Nutella, confiture, beurre...

NOS FORMULES BUFFET FROID & CHAUD



BUFFET FROID CLASSIQUE

(5 Salades 2 sucrée)

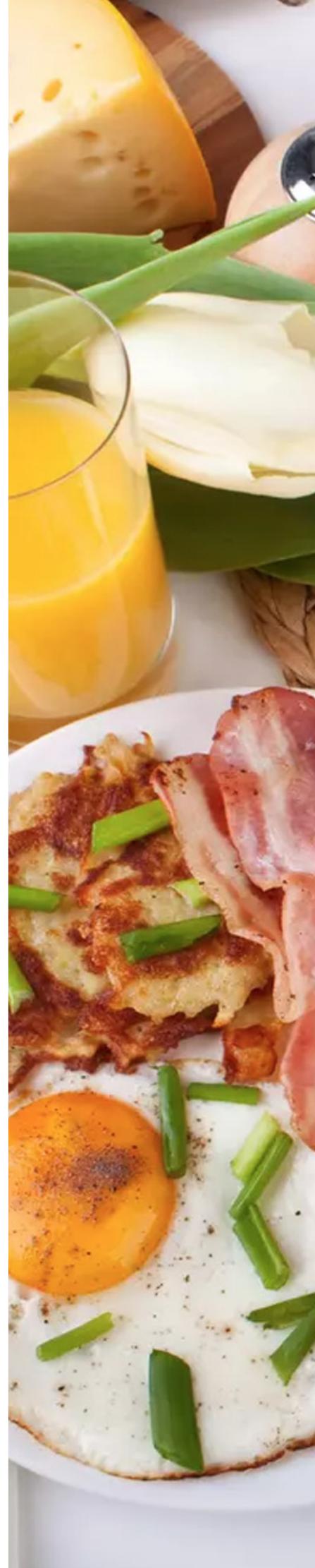
BUFFET AVEC PLAT CHAUD EN CHAFING-DISH

(5 Salades, plat chaud, 2 sucrée).

BUFFET AVEC ANIMATION TRAITEUR

(5 Salades, coin asiatique, Animation traiteur, 3 sucrée).

SUR MESURE (DEVIS PERSONNALISÉ)



NOS FORMULES BOISSONS



FORMULE VIN D'HONNEUR

Soupe de champagne ambiance framboise.

Soupe de champagne caraïbe (mangue et fruit de la passion, Cointreau, jus de citron).

Jus d'orange, coca cola, Ice, Tea, eau plate, eau gazeuse



FORMULE APÉRITIF

Mojito classique

Bar à Mojito fraises

Punch royale (rhum blanc, brun, sucre de canne, jus de mangue, papaye, ananas, orange)

FORMULE REPAS

Vins de notre sélection à raison d'une bouteille pour 6 personnes

Vin blanc

Vin rouge

Vin rosé

FORMULE SOFTS POUR LE REPAS

Eau plate, gazeuse, coca cola, jus d'orange

FORMULE OPEN BAR (1H30)

Whisky, Martini, Pastis, vin blanc, rosé

NOS LIVRAISONS

BOX APERITIF



Vous recevez des amis ou de la famille mais ne savez pas quoi leur préparer à manger ? Optez pour un apéritif dînatoire avec nos cocktail plateaux apéritifs !

BOX COCKTAIL APÉRITIFS

Vous avez le choix à composer votre plateau

BOX WRAP

- wraps au saumon fumé à la ciboulette.
- wraps façon salade césar.
- wraps à l'italienne.

BOX MINI CHESSE BURGER

Mini cheese burger 12x±45g - Un pain buns brioché, un mini steak généreux et une tranche de cheddar.

- Fish Burger au citron / - Burger végétarien. - / Burger au chèvre. /
- Burger saumon-fromage

BOX HOT-DOG

Mini hot dog, pour vos apéritifs et cocktails dînatoires.

BOX MINI KEBAB

La box mixte comprenant de la viande de kebab boeuf et poulet (mixte) avec sauce blanche.



NOS PLATEAUX REPAS



PLATEAU REPAS DU LENDEMAIN

Faites confiance au chef, menu commandable jusqu'au soir 15h
livrable le lendemain 12h

Entrée :

Yaourt, concombre, estragon, graines de chia Quinoa comme un taboulé

Sandwich froid :

Wrap au poulet, saumon, jambon.

Pain polaire aux 2 saumons

Sandwich club végétarien

Dessert :

Yaourt vanillée et fraise à la citronnelle

Dessert du chef

PLATEAUX REPAS LIVRÉS EN ENTREPRISE

Le menu change chaque jour. Il est décidé en fonction
des arrivages du chef.

Le plat proposé peut-être à base de poisson ou de viande.

Il est élaboré uniquement avec des produits de saison

Entrée :

Salade italienne

Le plat :

Un plat proposé par le chef à base de viande ou de poisson

Le duo de fromages :

A définir selon les arrivages

Le dessert :

Un dessert du jour

LES PLANCHES



Des planches gourmandes, conviviales salées et sucrées !

Il y en a pour tous les goûts !

Disponible à partir de 4 personnes.

PLANCHE FISH

Saumon gravlax fumé avec sa sauce



PLANCHE CHARCUTERIE



PLANCHE FOIE GRAS

Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest 100g
Vous le dégusterez seul ou en apéritif, servi sur des toasts.



PLANCHE FROMAGES

Notre planche de fromages royale est composée avec soin par notre maître fromager. Un assortiment exquis de fromages affinés originaires de différentes régions. La planche est richement garnie de fruits frais, de noix, de biscotte de bruges, de confiture artisanale et de roses de fromage.





TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Tél : **06 20 65 89 68**

@ : **Melissa.malouni@gmail.com**

Facebook : **COIN APERO REPAS**

www.CoinAperoRepas.com