



LES ATELIERS TRAITEUR

MARIAGE AU BRASERO

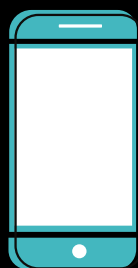
Notre nouveau concept, pour un mariage différent.

“SI VOUS ÊTES À LA RECHERCHE D’ORIGINALITÉ, DE QUALITÉ ET D’AUTHENTICITÉ NOUS AVONS CE QU’IL VOUS FAUT.”



DÉMARCHES

Nous vous accompagnons



CONTACTEZ-NOUS

Par mail ou par téléphone, établissons un premier contact pour cibler vos attentes et vous guider vers l'offre qui vous correspond. Un devis vous sera adressé.



RECONTRONS NOUS

Il est important que vous puissiez rencontrer votre interlocuteur. Ensemble, nous affinerons le devis et donnerons une réponse à chacune de vos questions.



JUSQU'AU JOUR J

Le jour J doit être un jour sans prise de tête pour vous et vos convives. C'est pourquoi tout aura été planifié en amont.

ACOMPTES

Nous demandons un acompte de 40%.



NOUS CONTACTER

- lesatelierstraitteur.ce@gmail.com
- 07.62.04.01.70

VIN D'HONNEUR



PIÈCES APÉRITIVES

Notre formule Brasero s'adresse aux épicuriens, qui recherchent de l'authenticité.

Foie gras maison, Saumon fumé maison, Charcuteries sélectionnées et tranchées par nos soins... La gourmandise avant tout ! Et bien d'autre...

BOISSONS

Sont inclus dans le vin d'honneur : Un cocktail de votre choix , les eaux, jus de pommes et coca cola.

EN FONCTION DE VOS ENVIES...



COMPRIS DANS NOS VINS D'HONNEUR

- Table buffet (12,50€ par table)
- Installation, décoration et nappage des buffets.
- Verrerie
- Boissons en fonction de la formule choisie
- Glaçons
- Service.

VIN D'HONNEUR



AUTOUR DE NOTRE BRASERO

- Foie gras au Banyuls, fleur de sel (Réalisé par nos soins) - pain de campagne grillé au Brasero
- Saucisson & Chorizo Ibérique de guijuelo - Pan tomate
- Découpe de jambon Ibérique Cebo (Pata Negra)
- Saumon fumé par nos soins
- Duo de tapenades classique & tomates (et toasts)
- Légumes croquants et sauces maison

Au Brasero :

- Crevettes marinées
- Couteaux en persillade
- Mini Brochettes saucisse / tomates
- Tomates cerises / Poivron padron

Nous pouvons également agrémenter le vin d'honneur :

- Camembert provençal & toasts grillés
- St Jacques rôties en persillade
- Mini Cheese Burger au brasero
- Poivrons padron
- Etc.

EN FONCTION DE VOS ENVIES...

REPAS DE MARIAGE



LES OPTIONS POSSIBLES

SERVICE À
L'ASSIETTE

SERVICE AU
BUFFET

COCKTAIL
DINATOIRE



COMPRIS DANS LE REPAS

- Nappage et serviettes
- Vaisselle
- Eau plate, eau gazeuse, pain et café
- Service

REPAS AU BRASERO



CUISSON AU BRASERO

- Boeuf : Côte de boeuf / Filet de boeuf / Bavette d'aloyau / Entrecôte
- Canard : Magret
- Porc : Pluma Ibérique / Côte de porc / Araignée de porc
- Veau : Filet de veau / Quasi de veau / Côte de veau
- Poissons : Saumon / Thon

ou autres

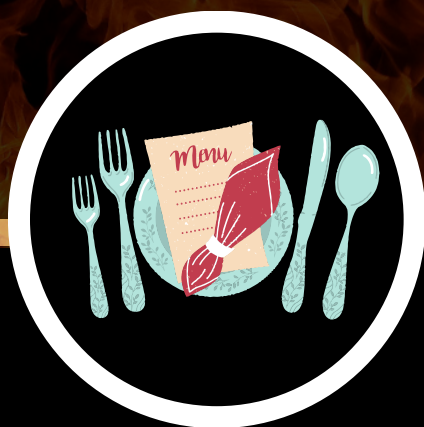
ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES

- Gratin dauphinois / Pomme de terre hasselback / Millefeuilles de pommes de terre saladaise / Tomates provençales / Tian de légumes / Légumes grillés □
- Banyuls / Coulis de poivron / Réduction Balsamique / Cèpes / Morilles / Poivre vert / Echalotes



LES ATELIERS TRAITEUR

FORMULE BRASERO



Tarif sur devis

Vin d'honneur

+

Entrée (non inclus)

+

Plat servi à table ou buffet ou cocktail dinatoire

+

Buffet de fromages

+

Dessert

Fourni par les mariés ou sur devis



LES ATELIERS TRAITEUR