



*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*



Basée sur plus de 49 Avis

Passionnée de cuisine provençale et méditerranéenne  
Je dispose d'un labo de traiteur pour préparer toutes mes prestations.  
Je suis disponible pour échanger sur votre événement et la prestation  
que vous désirez

Au plaisir de se rencontrer, Cindy



*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*

Et si nous faisons un peu plus connaissance, parlez moi de votre projet sous tous ses aspects

Avez-vous une équipe de service ?

Oui, dès 40 personnes je travaille avec mon équipe

Pouvons-nous changer un mets ?

Bien-sûr c'est est une base de réalisation, tout est modifiable au gré de vos envies ou de vos contraintes alimentaires

Faut-il verser un acompte ?

Oui il vaut pour réservation de la date avec le devis signé

Les menus enfants sont-ils possibles ?

Oui, nous verrons ensemble ce que vous souhaitez:  
Pates nuggets ou Burger ou Pizzas ect...

Pouvez-vous nous conseiller sur la logistique ?

Oui, pour la logistique nous vous mettrons en contact avec nos partenaires  
La location du matériel est a la charge du client  
Une liste détaillée de mes besoins vous sera remise

Avez-vous un guide pour les boissons ?

Oui nous pouvons vous la faire parvenir pour vous orienter.  
les boissons sont a votre charge

Et pour tout le reste, je suis disponible pour échanger vos questions ou demandes





*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*

Pour vos événements nos formules sont hors boissons

Tout les formules sont disponibles en HALAL  
(Viande Boucherie PALMIER à Bagnols sur Ceze)

**Buffet Provençal 26€/pers**  
**Minimum 10pers**

**Buffet Continent 34€/pers**

Viennois Provençale Tomate séchées Jambon cru  
Viennois Italien Crème artichaut Mortadelle Roquette  
Club Océan Crème de Saumon Roquette Concombre  
Crudités Sauce au choix: Tzatziki, Curry, Tapenade

Toast de fromage frais aux herbes et Magret fumé  
Viennois Italien Crème artichaut Mortadelle Roquette  
Club Océan Crème de Saumon Roquette Concombre  
Burger Amerik Boeuf Cheddar Sauce Burger

Salade de Pâtes pour 10pers:  
Pates au pesto Tomates séchées, Poivrons grillés

Aiguillette de poulet Curry et Thym (2pièces/pers)  
Pilons de poulet aux Herbes et Paprika  
Taboulé de saison menthe et citron

Plateau de fromage pour 10pers:  
Emmental, Camembert, Mimolette, Chèvre avec  
Confiture

Barquette de fromage  
Fromage blanc Compotée de pommes aux épices douces

Formule fournis avec assiettes couverts

Formule incluant une pièce par personnes

Les offres ci dessus sont livrées et prêtes à dresser sur votre table

Nous pouvons également inclure les animations chaude en plancha et une animation de découpe de produits fumés pour l'apéritif à partir de 42€/pers

Et pour tout le reste, je suis disponible pour échanger  
vos questions ou demandes



*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*

Pour votre mariage je vous propose hors boissons

### Vin d'honneur

Une pièce de chaque par pers  
34€/Pers

Burger tomate séchée Coppa  
Burger de Foie gras Confit d'abricot  
Burger de Saumon fumé Orange  
Verrine Crème de légumes de saison  
Verrine crudités avec Tzaziki

Animation devant convives

Decoupe produits fumés

Lomo avec pan con tomate séchée  
Magret fumé avec pesto de roquette

### Vin d'honneur + Buffet Repas

Une pièce de chaque  
48€/Pers

Burger tomate séchée Coppa  
Navette Rillette de sardines Tomate Olive  
Navette Crème artichauts Mortadelle  
Verrine crudités avec Tzaziki ou Anchoiade

Animation devant convives

Decoupe produits fumés

Lomo avec pan con tomate séchée  
Magret fumé avec pesto de roquette

Partie repas

Plancha 2 viandes ou 1 viandes 1 poisson  
Deux salade au choix

Ratatouille

Une tarte au choix ou Poireaux vinaigrette

Plateau de fromage 4 sortes avec confiture  
Buffet dessert en supplément 6€/Pers

### Vin d'honneur avec un verre de Punch par Convives

Repas à table service à l'assiette

Fromage / Mignardises

à partir de 78€/Pers

Menu à définir suite à notre entretien

Selon vos envies et vos goûts



*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*

Annexe formule Vin d'honneur + Buffet Repas

Une pièce de chaque

48€/Pers

Choix Viandes:

Poulet Curry au thym

Poulet Crème de tomates séchées

Poulet Thym Citron

Boeuf Teriaki

Cotelettes d'agneau en supplément 6€/pers

Choix Poissons:

Saumon aux épices douces

Gambas en persillades 5€/pers

Choix de Tartes:

Tarte 1 Pommes de terre Crème tomate Jambon Emmental

Tarte 2 Aubergine Grillées Chèvre Graines de tournesol

Tarte 3 Coppa Pesto Tomates cerises Pignons de pain

Tarte 4 Pulpe de tomates Chorizo Poivrons Grillés

Choix des Salades:

Taboulé de saisons Menthe et Citron

Salade de Pates au pesto Tomate Séchées Mozzarella

Salade façon Niçoise Haricots Thon Mais Olives Tomate

Salade chinoise Riz Radis Pousse de Soja Crevettes

Et pour tout le reste, je suis disponible pour échanger  
vos questions ou demandes



*Avecci le traiteur de vos envies, votre événement sur mesure*

Pour vos evenements je vous propose hors boissons

La table gourmande "Grazing"  
27€/Pers

La table dinatoire "Grazing"

- Mix charcuterie : Jambon cru, Coppa, Mortadelle, Jambon, Chorizo
- Deux variétés de Club sandwich au choix : Tzaziki Crabe, Mousse Canard Roquette, Rillettes de thon Tomate , Mousse betterave, Jambon beurre Emmental
- Burgers une variété : Guacamole Saumon Salade, Tomate séchés coppa, Creme artichaut Mortadelle
- Carotte, Courgettes, Tomates cerise, Caprons, Cornichons
- Crème Tomate séchées, Pesto verde, Sauce ciboulette
- Gressins, Pain
- Mix fromage : Comté, Mimolette, Cantal
- Pizzas Garnis : Avec Roquette Feta Tomates cerises

La table brunch "Grazing"

- Mix charcuterie : Jambon cru, Coppa, Jambon, Chorizo
- Deux variétés de Club sandwiches Mousse de canard Roquette, Jambon beurre Emmental
- Burgers une variété : Guacamole Saumon Salade, Creme artichaut Mortadelle
- Mini viennoiseries
- Viennois nutella et noisettes
- Gressins, Pain
- Beurre confiture
- Mix fromage : Comté, Mimolette, Cantal
- Verrine Fromage blanc Muesli

