



TRAITEUR D'AZUR

VOTRE TRAITEUR D'ENTREPRISE SUR MESURE

par Mathieu PEBRE

Artisan | Cuisinier | Traiteur



SOMMAIRE



1. PRÉSENTATION DE TRAITEUR D'AZUR

Traiteur d'Azur accompagne les entreprises et les événements d'exception avec une cuisine élégante et généreuse, alliant savoir-faire culinaire, produits de qualité et service sur mesure.

2. LA PAUSE CAFÉ

Un moment de convivialité pensé pour rythmer vos réunions et événements, avec une sélection de boissons chaudes et de douceurs soigneusement préparées.

3. LES COCKTAILS

Des formules cocktails clés en main, alliant variété, qualité et générosité, idéales pour vos événements professionnels, cocktails d'entreprise et réceptions.

4. LES ATELIERS CULINAIRES

Des ateliers culinaires interactifs et gourmands, animés par nos chefs, pour dynamiser vos événements et offrir à vos invités une expérience conviviale et originale.

5. NOS ENGAGEMENTS RSE

Nous plaçons la responsabilité sociale et environnementale au cœur de nos actions. Nos engagements reflètent notre volonté d'agir de manière durable, éthique et responsable.

TRAITEUR D'AZUR

par Mathieu PEBRE

Traiteur depuis plus de dix ans, nous accompagnons les **entreprises** dans l'organisation de leurs **événements professionnels** : séminaires, cocktails, inaugurations, réunions, repas d'affaires et événements corporate. Nous mettons notre **expertise** au service de votre **image de marque** afin de garantir des prestations **fiables** et **qualitatives**, parfaitement maîtrisées.

La réussite de votre événement est notre priorité. Nous concevons des **menus sur mesure**, adaptés à vos objectifs, à votre budget et au format de votre réception. Pièces cocktails, ateliers culinaires, repas servis ou **formules clés en main** : notre approche repose sur un travail **artisanal**, rigoureux et personnalisé, assuré par des **équipes professionnelles** pour une organisation fluide et sans contrainte.



Artisan | Cuisinier | Traiteur

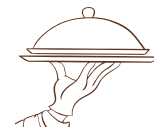
LA PAUSE CAFÉ



LES CLASSIQUES



LES PREMIUMS



PERSONNEL DE SERVICE SUR DEMANDE



BOISSONS CHAUDES : CAFÉ / THÉ



BOISSONS FROIDES : JUS DE FRUIT



PETITES DOUCEURS :

3 MINI VIENNOISERIES PAR PERSONNES



ART DE LA TABLE :

VAISSELLE & VERRERIES EN MATÉRIEL RECYCLABLE ET
ECO-RESPONSABLE

MINIMUM DE 20 PERSONNES



BOISSONS CHAUDES : CAFÉ / THÉ / LAIT VÉGÉTALE



BOISSONS FROIDES : JUS DE FRUIT / EAU DÉTOX



PETITES DOUCEURS :

3 MINI VIENNOISERIES PAR PERSONNE

1 BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON PAR PERSONNE



ART DE LA TABLE :

VAISSELLE PORCELAINE & VERRERIES

MINIMUM DE 20 PERSONNES

LES COCKTAILS



LES CLASSIQUES

- LE PANIER DE LÉGUMES & SES SAUCES
- MINI PAN BAGNAT NIÇOIS
- SÉLECTION DE NAVETTES GARNIES

LES VERRINES

- CRÈME DE CHÈVRE, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, DÉS DE TOMATE
- VERRINE NIÇOISE AUX LÉGUMES CROQUANTS & MOUSSE DE CHÈVRE
- VERRINE AVOCAT & CREVETTE

LES BROCHETTES

- BROCHETTE TOMATE, MOZZARELLA & OLIVE
- PIC DE GAMBAS, ANANAS & CHORIZO
- PIC DE MELON & JAMBON CRU
- PIC RAISON & CONTÉ

LES GOURMANDES

- PIZZA & PISSALADIÈRE
- QUICHES (SAUMON, COURGETTE & CHÈVRE, LÉGUMES...)
- MINI CLUB SANDWICH (SAUMON,POULET,THON ...)

LES RAFFINÉES

- POMME GRENAILLE AU MASCARPONE & HERBES FRAICHES
- MAKIS SAUMON AVOCAT & FROMAGE FRAIS
- BLINIS AU SAUMON & CRÈME À L'ANETH
- BRIOCHIN AU BŒUF, TRUFFE ET PARMESAN
- MACARON 4 ÉPICES & DÔME DE FOIE GRAS ET FRAISE (+1€)
- PAIN NOIR, MÉDAILLON DE HOMARD & MOUSSE D'ASPERGES (+1€)

Nos pièces chaudes

LES INDISPENSABLES

- CROQUE POULET & TRUFFES
- BROCHETTES DE POULET MARINÉ TANDOORI
- QUICHE
- (SAUMON, COURGETTE ET CHÈVRE, LÉGUMES)
- MINI CHEESE BURGER
- CAKE SALÉ
- PETITS FARCIS NIÇOIS
- MINI HOTDOG

LES COCKTAILS



LE TRADITIONNEL

L'ESSENTIEL

LE SIGNATURE

ATELIER CULINAIRE DISPONIBLE SUR DEMANDE



 10 PIÈCES FROIDES

 10 PIÈCES FROIDES
 3 PIÈCES CHAUDES
 2 PIÈCES SUCRÉES

 10 PIÈCES FROIDES
 5 PIÈCES CHAUDES
 5 PIÈCES SUCRÉES

NOS OPTIONS AU CHOIX :



VAISSELLE & VERRERIE EN MATÉRIEL RECYCLABLE
ET ECO-RESPONSABLE



VAISSELLE PORCELAINE & VERRERIE



BOISSONS SUR DEMANDE



PERSONNEL DE SERVICE SUR DEMANDE



LES ATELIERS CULINAIRES



GNOCCHIS DANS LA MEULE DE
PARMESAN



DÉCOUPE DE
CHARCUTERIE



MINI BURGER DU CHEF

Les ateliers culinaires minutes apportent une réelle valeur ajoutée aux événements professionnels.

Interactifs et visuels, ils engagent les invités, valorisent votre image de marque et transforment chaque dégustation en une expérience immersive et mémorable.

D'autres ateliers culinaires peuvent également être **imaginés sur mesure**, selon vos envies et le format de votre événement.

Découpe de charcuterie,

Ceviche de daurade,

Blinis minutes ou saumon mariné maison

Chaque animation est pensée pour offrir une **expérience gourmande, vivante et adaptée à vos objectifs.**



NOS PIÈCES SUCRÉES



LES FAMEUX

- TIRAMISU CHOCO NOISETTE
- ASSORTIMENT DE MACARONS
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- CHOUX VANILLE PRALINÉ
- BROCHETTES DE FRUIT

LES TRADITIONNELS

- FINANCIER ABRICOT
- TARTELETTE CITRON, CHOCOLAT
- MOUSSE AUX FRUITS
- BROCHETTES DE FRUIT
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- PANNA COTTA
- MINI BANANA BREAD



LES ATELIERS SUCRÉS

Nous proposons également une gamme d'**ateliers sucrés préparés minute**, tels que **les gaufres, les crêpes et autres douceurs gourmandes**.

Réalisées en direct, ces animations sucrées séduisent par leur côté chaleureux et convivial, et s'intègrent parfaitement aux **événements professionnels** en apportant une **pause gourmande** appréciée de tous.

Possibilité d'intégrer les ateliers pour "La Pause Café"

DEVIS SUR DEMANDE



NOS ENGAGEMENTS RSE

Nos engagements RSE sont au cœur de notre approche.

Nous sélectionnons des **produits locaux, de saison** et issus de **filières responsables**, tout en limitant le gaspillage et en adoptant des **pratiques écoresponsables** à chaque étape de nos prestations.

La **formation continue** de **notre équipe** garantit un savoir-faire culinaire irréprochable, un service attentif et une **sensibilité environnementale** partagée.

Ainsi, chaque événement devient une **expérience professionnelle** gourmande, conviviale et engagée, qui valorise **vos valeurs** et celles de **vos collaborateurs**



NOUS CONTACTER



@TRAITEURDAZUR



06 86 64 22 92



contact@traiteurdazur.fr



traiteurdazur



Traiteur d'Azur by Mathieu PEBRE



www.traiteurdazur.fr