



TRAITEUR D'AZUR

VOTRE TRAITEUR SUR MESURE

par Mathieu PEBRE

Cocktail 2026

Artisan | Cuisinier | Traiteur

Nos pièces froides

LES CLASSIQUES

- LE PANIER DE LÉGUMES & SES SAUCES
- MINI PAN BAGNAT NIÇOIS
- WRAP JAMBON, TOMATE SÉCHÉE, BASILIC & GRUYÈRE
- SÉLECTION DE NAVETTES GARNIES

LES VERRINES

- TARTARE DE SAUMON GRAVLAX & CRÈME LÉGÈRE AU WASABI (+0.50CTS)
- CRÈME DE CHÈVRE, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, DÉS DE TOMATE
- TRIO DE QUINOA AU YUZU, MANGUE & GAMBAS
- 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

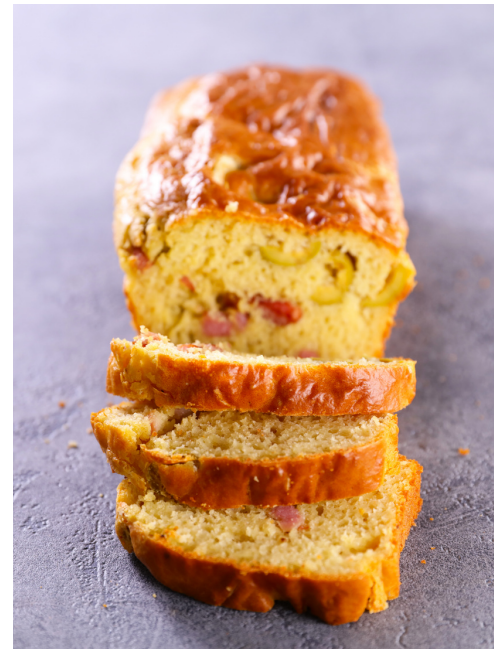
- POMME GRENAILLE AU MASCARPONE & HERBES FRAICHES
- MAKIS SAUMON AVOCAT & FROMAGE FRAIS
- BLINIS AU SAUMON & CRÈME À L'ANETH
- BRIOCHIN AU BŒUF, TRUFFE ET PARMESAN
- MACARON 4 ÉPICES & DÔME DE FOIE GRAS ET FRAISE (+1€)
- PAIN NOIR, MÉDAILLON DE HOMARD & MOUSSE D'ASPERGES (+1€)



Nos pièces chaudes



SALÉES



CROQUE POULET & TRUFFES
BROCHETTES DE POULET MARINÉ TANDOORI
QUICHE
(SAUMON, COURGETTE ET CHÈVRE, LÉGUMES)

MINI CHEESE BURGER

CAKE SALÉ

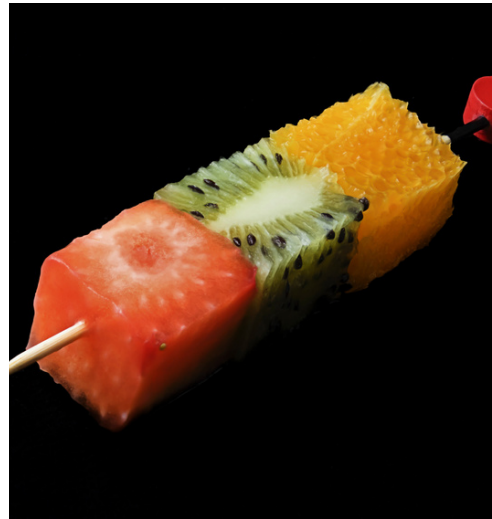
(CHÈVRE, CHORIZO, THON, TOMATE SÉCHÉE & BASILIC ...)

PETITS FARCIS NIÇOIS

MINI HOTDOG



Nos pièces sucrées



LES FAMEUX

TIRAMISU NUTELLA SPÉCULOS
ASSORTIMENT DE MACARONS
MOUSSE AU CHOCOLAT

LES TRADITIONNELS

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



Nos tarifs



LE P'TIT PLAISIR

L'ESSENTIEL

L'HARMONIE

COCKTAIL SIGNATURE

Pour un minimum de 10 personnes
En plateaux "prêt à poser" à venir récupérer au laboratoire de production ou en livraison sur demande

- 10 PIÈCES FROIDES

- 10 PIÈCES FROIDES
- 5 PIÈCES CHAUDES

- 10 PIÈCES FROIDES
- 3 PIÈCES CHAUDES
- 2 PIÈCES SUCRÉES

- 10 PIÈCES FROIDES
- 5 PIÈCES CHAUDES
- 5 PIÈCES SUCRÉES



TRAITEUR D'AZUR

Traiteur depuis plus de dix ans, nous vous accompagnons dans l'organisation de vos plus beaux événements : Mariages, Baptêmes, Anniversaires, Cocktails dinatoires, Événements privés et d'entreprises...

Notre priorité : la réussite de votre événement.

Ensemble, nous créons un menu sur mesure qui correspond à vos envies et à l'ambiance de votre occasion. Choisissez parmi notre large sélection de pièces cocktails, ateliers culinaires, plats et garnitures.

Nous choisir, c'est l'assurance d'un travail soigné, artisanal et sur mesure.

Nous proposons également une formule tout compris (chef cuisinier, serveurs professionnels, etc.).

Mathieu PEBRE

Artisan | Cuisinier | Traiteur

Diplômé d'École Hôtelière, j'ai perfectionné mon savoir-faire au sein d'établissements prestigieux tels que Le Carlton, Le Gray d'Albion, Le Martinez à Cannes, ainsi qu'à Megève, Val Thorens et Courchevel au Chabichou**.

J'ai également travaillé en Australie et au Canada, notamment au Four Seasons à Whistler et j'ai eu le privilège de collaborer avec des enseignes renommées comme Lenôtre et Le Palais des Festivals.

Ma spécialité ? Le mariage subtil des saveurs, une cuisine simple mais raffinée, un soin particulier apporté aux cuissons et aux assaisonnements, et une sélection rigoureuse de produits de qualité.



TRAITEUR D'AZUR
by Mathieu Pebre

Nous contacter



@TRAITEURDAZUR



06 86 64 22 92



contact@traiteurdazur.fr



traiteurdazur



Traiteur d'Azur *by Mathieu PEBRE*



www.traiteurdazur.fr