



TRAITEUR D'AZUR

by Mathieu Pebre

Votre traiteur Mariage sur mesure

Traiteur depuis une dizaine d'années, contactez nous pour l'organisation de vos plus beaux évènements :
Mariages, Baptêmes, Anniversaires, Cocktails dinatoires, Événements privés et d'entreprises...

À votre service pour la réussite de votre évènement

Ensemble nous élaborons un menu sur mesure.

Faites votre choix parmi nos assortiments de pièces cocktails, nos ateliers culinaires, nos plats & garnitures...

Nous choisir, c'est la garantie d'un travail soigné, sur mesure et artisanal.

Possibilité de service tout compris (chef cuisinier, serveurs professionnels...).

by Mathieu Pebre

Diplômé d'une École Hôtelière, Passé par des établissements comme Le Carlton, Le Gray d'Albion, Le Martinez à Cannes, mais aussi Megève, Val Thorens et Courchevel (Le Chabichou**), j'ai également pu travailler en Australie et au Canada (Four Seasons à Whistler).

Artisan. Cuisinier. Traiteur.

En parallèle de ces expériences, j'ai également eu l'occasion de travailler comme traiteur dans des enseignes comme Lenôtre, Le Palais des Festivals et bien d'autres... Ma spécialité ? Le mélange des saveurs, une cuisine simple, une attention toute particulière portée aux cuissons & aux assaisonnements, sans oublier une sélection de produits de qualité !



📞 06 86 64 22 92

✉ contact@traiteurdazur.fr

📷 traiteurdazur

👤 Traiteur d'Azur by Mathieu Pebre

🖱 www.traiteurdazur.fr





Nos Pièces Cocktails

NOS CLASSIQUES

Panier de légumes & ses sauces
 Mini pan bagnat niçois
 Blinis au saumon Gravelax
 Macaron & dôme au foie gras
 Verrine avocat & crevette

NOS VERRINES

Tartare de saumon & crème légère au Wasabi
 Crème de chèvre, balsamique réduit & tomates
 Trio de quinoa au yuzu, mangue & gambas
 Verrine niçoise aux légumes croquants & mousse de chèvre

NOS BROCHETTES

Brochette tomate, mozzarella & olive
 Pic gambas, ananas & chorizo
 Pic melon & jambon cru

NOS GOURMANDS

Wrap jambon, tomate séchée, basilic & gruyère
 Pissaladière
 Quiche (saumon, courgette & chèvre, légumes...)
 Navettes (boeuf & savora, saumon, thon...)

NOS CANAPÉS

Pomme grenaille & mascarpone aux herbes fraîches
 Makis saumon avocat & fromage frais
 Pain noir, médaillon de homard & mousse d'asperges (+1 €/pers.)
 Briochin au Boeuf, truffe & parmesan

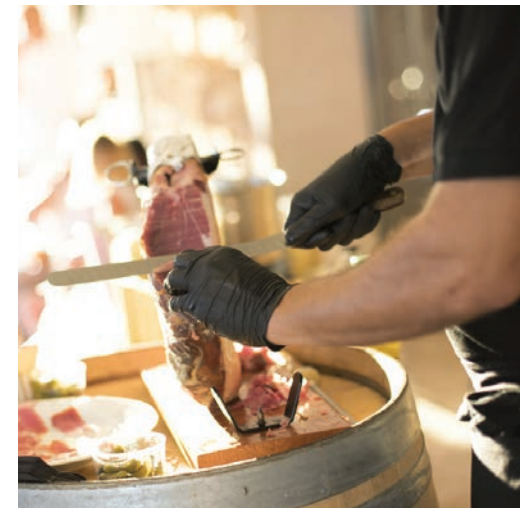


Nos Ateliers Culinaires

Beignets de fleur de courgettes
-
Mini burger du chef Maison
-
Ceviche de daurade
-
Découpe de Jambon Serrano
-
Atelier « Meule de Parmesan »
(Gnocchi maison ou risotto)
-
Risotto truffes ou gambas
-
Risotto à l'encre de seiche & poulpe grillé
-
Minis brochettes à la plancha
-
Foie gras poêlé (+3 €/pers.)
-
Terrine de foie gras (+3 €/pers.)
-
Saumon gravellax & ses blinis « minute »
-
Barbajuan
-
Socca Niçoise

Plancha & Accompagnements

Assortiments de mini-brochettes
(boeuf, magret, poulet mariné, gambas)
-
Wok de légumes, pommes sautées





Passons à table

Patience

Champagne sorbet pêche de vigne

-
Limoncello sorbet citron

Nos Plats

Ballottine de volaille au foie gras, sauce aux cèpes

-
Carré agneau en croûte d'herbes fraîches (+3 €/pers.)

-
Magret de canard rôti sauce miel

-
Grenadin de veau aux morilles

-
Pavé de cabillaud en croûte de noisettes

-
Filet de loup grillé sauce vierge

Nos Garnitures

Préssé de pommes de terre confites au thym & Tian de légumes du soleil

-
Polenta rôtie & ses petits légumes de saison

-
Panisse grillé & wok de légumes



Fromages

Brie farci Tapenade & mascarpone
ou Noix & Porto

-

Brie farci à la Crème de Truffes (+3 €/pers.)

-

Ardoise de fromages affinés

Desserts

Pièce Montée des mariés

-

Mignardises





Boissons

Soupe champenoise ----- Inclus dans les menus
Traditionnelle ou aux fruits rouge

En option

Soft ----- 3 €
Sodas (Coca-Cola, Ice Tea...), jus de fruits

Apéritifs ----- 8 €
Apéritifs à discrétion
Ricard, Whisky, Martini

Digestifs ----- 12 €
Get 27, Limoncello

Bar à Cocktail ----- 14 €
Au choix : Mojito, Spritz, Punch ou Cuba Libre...

Vin ----- 20 € la bouteille
Vins de Provence AOC 3 couleurs
1 bouteille conseillée pour 3 convives

Bière Bio « À la fût » ----- 280 € le fût de 20 litres
Tireuse à bières offerte ----- 240 € le fût supplémentaire

Nos tarifs comprennent 2 verres par personne, par option choisie.
Si vous fournissez les boissons, nous nous occupons du service,
installation du bar, glaçons...
Droit de bouchon offert

Cocktail Dinatoire

Rafraîchissement
(citronnade)

Soupe Champenoise

8 Pièces Cocktails

2 Ateliers Culinaires

Plancha &
Accompagnements

Pains individuels

Café Espresso

Menu Gourmand

Rafraîchissement
(citronnade)

Soupe Champenoise

8 Pièces Cocktails

1 Atelier Culinaire

Plats & Garnitures

Pains individuels

Café Espresso

Menu Passion

Rafraîchissement
(citronnade)

Soupe Champenoise

10 Pièces Cocktails

2 Ateliers Culinaires

Plats & Garnitures

Pains individuels

Fromages

Café & Mignardises

Eaux minérales
plate & gazeuse

Menu Prestige

Rafraîchissement
(citronnade)

Soupe Champenoise

10 Pièces Cocktails

3 Ateliers Culinaires

Patience

Plats & Garnitures

Pains individuels

Fromages

Café & Mignardises

Pièce Montée

Eaux minérales
plate & gazeuse

Nappage & Vaisselle

Menu **enfant** sur demande, À partir de 25€

Tarifs de base « à partir » susceptibles de varier en fonction du nombre de convives, du lieu de la prestation, des options choisies ainsi que du nombre de personnel nécessaire (1 serveur pour 25 convives). Nappage & Vaisselle (Tarif sur demande)*

Tarifs TTC avec TVA applicable de 10 % sur la restauration et de 20 % sur les alcools et prestations annexes.

Acompte de 30 % à la commande - Le solde à 10 jours de la prestation selon facture finale.

Présence du chef et de son équipe de la mise en place jusqu'au service de la pièce montée.

Forfait 10 heures - Les heures supplémentaires seront facturées 45€/ heure / personnel.

Événement sur mesure

Toutes les formules proposées correspondent à nos offres standards, mais vous pouvez bien entendu ajuster selon vos envies. Nous comprenons que chaque mariage est unique, c'est pourquoi nous proposons des services sur mesure qui répondent à vos besoins spécifiques, qu'il s'agisse de préférences alimentaires, de thèmes... pour une expérience vraiment personnalisée et mémorable.

Produits locaux et de qualité

Offrez une expérience culinaire exceptionnelle avec nos ingrédients de qualité supérieure, créant ainsi des plats délicieux qui raviront les papilles de vos convives.

Service complet

Simplifiez la planification avec notre équipe dédiée qui s'occupera de tout, des menus personnalisés à la mise en place, en passant par le service impeccable, vous permettant ainsi de profiter pleinement de votre mariage.



Pensez à votre Brunch...



Laboratoire basé à Saint-Vallier de Thiey



Food-truck





TRAITEUR D'AZUR

by Mathieu Pebre

Artisan. Cuisinier. Traiteur



- ☎ 06 86 64 22 92
- ✉ contact@traiteurdazur.fr
- 📷 [traiteurdazur](#)
- 📘 Traiteur d'Azur by Mathieu Pebre
- 🖱 www.traiteurdazur.fr