



# TRAITEUR D'AZUR

VOTRE TRAITEUR SUR MESURE

*par* Mathieu PEBRE

*Brunch 2026*

Artisan | Cuisinier | Traiteur

# TRAITEUR D'AZUR

*par* Mathieu PEBRE

Forts de plus de **10 ans d'expérience** dans l'organisation d'événements, nous proposons des **formules brunch** pensées pour rassembler et régaler.

De quelques pièces gourmandes sélectionnées selon vos envies à un brunch complet clé en main, **généreux et gourmand** nous vous accompagnons pour vos lendemains de mariage, réunions de famille ou tout évènement placé sous le signe de la convivialité et du plaisir.

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



Artisan | Cuisinier | Traiteur

# LA CARTE SUCRÉE

## LE MATIN GOURMAND

- PAINS
- ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES
- PANCAKES & MINI CRÊPES
- FRUITS DE SAISON
- GAUFFRES
- MUFFINS



## LES DOUCEURS À TARTINER

BEURRE ,CONFITURES  
MIEL, NUTELLA



## À VOTRE SOIF

EAUX PLATE & GAZEUSE  
JUS DE FRUITS  
LAIT  
CAFÉ  
THÉ  
CHOCOLAT



# LA CARTE SALÉE

## PLATS & PLAISIRS

- ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES
- PLATEAUX DE CHARCUETERIES & TERRINES
- MELON & JAMBON CRU
- MINI BAGELS SAUMON & AVOCAT
- SAUMON BELLEVUE
- PETITS FARCIS NIÇOIS
- QUICHE AUX COURGETTES & CHÈVRE



## LE COMPLÉMENT PARFAIT

- ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS & MESCLUN (En supplément)

## GARNITURES & SAVEURS

TOMATES DE PAYS, MOZZARELLA & PISTOU  
SALADE DE PATATE DOUCE & HARICOTS VERTS  
LÉGUMES GRILLÉS  
POMME DE TERRE SAUTÉES (à réchauffer par vos soins)  
SALADE D'ORECCHIETTE À L'ITALIENNE  
TABOULÉ MAISON  
SALADE FETA & PASTÈQUE (selon saison)



# NOS ANIMATIONS “SHOW COOKING”



L'ART DES ŒUFS BROUILLÉS

**“LA PERFECTION CRÉMEUSE À CHAQUE BOUCHÉE.”**

DES ŒUFS DÉLICATEMENT BROUILLÉS, À LA TEXTURE FONDANTE ET SOYEUSE, PRÉPARÉS À LA MINUTE POUR RÉVÉLER TOUTE LEUR FINESSE ET SUBLIMER UN BRUNCH GOURMAND.

\*TRUFFE EN SUPPLÉMENT



L'OMELETTE À COMPOSER

**“CRÉEZ VOTRE BRUNCH, À VOTRE FAÇON.”**

UNE OMELETTE MOELLEUSE ET DÉLICATEMENT CUITE, RÉALISÉE À LA MINUTE ET GARNIE D'INGRÉDIENTS FRAIS POUR CRÉER UN BRUNCH PERSONNALISÉ ET SAVOUREUX.



LES EGG MUFFINS & BACON CROUSTILLANT OU SAUMON

**“GÉNÉROSITÉ CROUSTILLANTE À CHAQUE BOUCHÉE.”**

DE SAVOUREUX MUFFINS SALÉS AUX ŒUFS, PRÉPARÉS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET ACCOMPAGNÉS DE BACON CROUSTILLANT, OU DE SAUMON, POUR UNE TOUCHE GÉNÉREUSE ET CONVIVIALE AU BRUNCH.

# LA SIGNATURE DU BRUNCH



PLANCHA OU BRASERO



PAELLA ROYALE



ATELIER TOURNE BROCHE

## ASSORTIMENT DE MINI BROCHETTES

-  BOEUF
-  POULET MARINÉ
-  GAMBAS

ACCOMPAGNÉES DE SON WOK DE  
LÉGUMES & POMMES SAUTÉES

## CONTIENT

RIZ SAFRANÉ, OIGNONS  
POIVRONS FONDANTS, GAMBAS  
MOULES, CALAMARS  
CUISSÉS DE POULET, CHORIZO GRILLÉ &  
JUS DE CRUSTACÉ AU PARFUM D'AIL

## AU CHOIX

COCHON DE LAIT  
AGNEAU  
ASSORTIMENT DE PIÈCES DE VIANDE  
(GIGOT, RÔTI DE PORC, ROAST BEEF,  
POULET...)

# LES DOUCEURS

## POUR FINIR EN DOUCEUR

- FARANDOLE DE MIGNARDISES
- TIRAMISU NUTELLA SPECULOS
- BROCHETTES DE FRUITS
- TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- PANNA COTTA



## LES ENTREMETS

- FRAISIER
- FRAMBOISIER
- ROYAL AU CHOCOLAT

DEVIS SUR DEMANDE

# NOS TARIFS

## LE CONTINENTAL

### EN PLATEAUX “PRÊT À POSER”

-  3 PIÈCES MATIN GOURMAND
-  DOUCEURS À TARTINER

## LE COMPLET

-  3 PIÈCES MATIN GOURMAND
-  DOUCEURS À TARTINER
-  2 PIÈCES PLAT & PLAISIR
-  2 PIÈCES GARNITURES & SAVEURS

## LE SIGNATURE

### AVEC SERVICE\*

Formule disponible à partir de 30 personnes

-  3 PIÈCES MATIN GOURMAND
-  DOUCEURS À TARTINER
-  A VOTRE SOIF !
-  1 ANIMATION “COOKING SHOW”
-  1 SIGNATURE DU BRUNCH
-  3 DOUCEURS

**\*PRÉSENCE DU CHEF & SES CUISINIERS  
( 1 POUR 30 CONVIVES) INCLUS**

**PERSONNEL DE SERVICE EN OPTION**

# NOUS CONTACTER



@TRAITEURDAZUR

 06 86 64 22 92

 [contact@traiteurdazur.fr](mailto:contact@traiteurdazur.fr)

 [traiteurdazur](https://www.instagram.com/traiteurdazur)

 [Traiteur d'Azur by Mathieu PEBRE](https://www.facebook.com/Traiteur-d-Azur-by-Mathieu-PEBRE)

 [www.traiteurdazur.fr](http://www.traiteurdazur.fr)