



TRAITEUR D'AZUR

VOTRE TRAITEUR SUR MESURE

par Mathieu PEBRE

Buffet 2026

Artisan | Cuisinier | Traiteur

Nos pièces cocktails

LES CLASSIQUES

- LE PANIER DE LÉGUMES & SES SAUCES
- MINI PAN BAGNAT NIÇOIS
- WRAP JAMBON, TOMATE SÉCHÉE, BASILIC, EMMENTAL
- VERRINE AVOCAT CREVETTES

LES VERRINES

- CRÈME DE CHÈVRE, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, DÉS DE TOMATE
- TRIO DE QUINOA AU YUZU, MANGUE & GAMBAS
- VERRINE NIÇOISE AUX LÉGUMES CROQUANTS & MOUSSE DE CHÈVRE

LES BROCHETTES

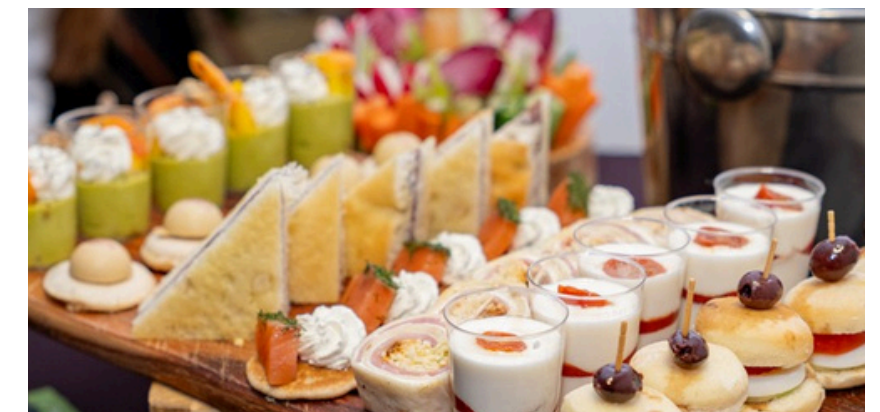
- BROCHETTE TOMATE, MOZZARELLA & OLIVE
- PIC DE GAMBAS, ANANAS & CHORIZO
- PIC DE MELON & JAMBON CRU

LES GOURMANDES

- PIZZA & PISSALADIÈRE
- NAVETTE AU SAUMON GRAVELAX & CRÈME À L'ANETH
- NAVETTE BOEUF & CONDIMENTS
- MINI PITA AU POULET MARINÉ

LES RAFFINÉES

- POMME GRENAILLE AU MASCARPONE & HERBES FRAICHES
- MAKIS SAUMON AVOCAT & FROMAGE FRAIS
- BRIOCHIN AU BŒUF, TRUFFE ET PARMESAN
- COQUILLE SEPIA MASCARPONE & GAMBAS RÔTIE



Notre Carte

LES PLATS

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES
(*ROTI DE BOEUF & POULET MARINÉ*)
PLATEAUX DE CHARCUTERIES & TERRINES
MELON JAMBON CRU
SAUMON BELLEVUE
TERRINE DE POISSON
QUICHES
(*SAUMON, COURGETTE CHÈVRE, LORRAINE ...*)

LES ACCOMPAGNEMENTS

PETITS FARCIS NIÇOIS
TOMATES PROVENÇALES
TOMATES DE PAYS, MOZZARELLA & PISTOU
RATATOUILLE
LÉGUMES GRILLÉS
WOK DE LEGUMES
OEUFS MIMOSA



LES SALADES

SALADE D'ORECCHIETTE À L'ITALIENNE
RIZ SURIMI & CREVETTE
SALADE PIÉMONTAISE
TABOULÉ MAISON
SALADE NIÇOISE
SALADE GRÉCQUE
COLESLAW
SALADE DE PATATES DOUCE & HARICOTS VERT

LES FROMAGES

ARDOISE DE FROMAGES AFFINÉS
(*BRIE, BEAUFORT, BLEU, CROTTIN DE CHÈVRE*)
MESCLUN



Nos desserts



LES MIGNARDISES

TIRAMISU NUTELLA SPÉCULOS
BROCHETTE DE FRUITS
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
ASSORTIMENT DE MACARONS
MOUSSE AU CHOCOLAT
MOELLEUX AU CHOCOLAT
PANNA COTTA

LES ENTREMETS

FRAISIER
FRAMBOISIER
ROYAL AU CHOCOLAT

Nos tarifs



LE TRADITION

LE RUSTIQUE

LE CAMPAGNARD

L'ELEGANCE

Profitez de nos plateaux “clé en main”, à récupérer au laboratoire ou à faire livrer selon vos besoins.

- 1 PLAT
- 1 ACCOMPAGNEMENT
- 1 SALADE

- 5 PIÈCES COCKTAILS
- 1 PLAT
- 2 ACCOMPAGNEMENTS
- 2 SALADES

- 5 PIÈCES COCKTAILS
- 2 PLATS
- 2 ACCOMPAGNEMENTS
- 2 SALADES
- 3 MIGNARDISES

- 5 PIÈCES COCKTAILS
- 2 PLATS
- 2 ACCOMPAGNEMENTS
- 2 SALADES
- FROMAGE
- 3 MIGNARDISES
- 1 ENTREMETS

MENU ENFANT
SUR DEMANDE

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