



TRAITEUR D'AZUR

VOTRE TRAITEUR SUR MESURE

par Mathieu PEBRE

Cocktail D'annuaire 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

- TARTARE DE SAUMON GRAVLAX & CRÈME LÉGÈRE AU WASABI
- 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 & GAMBAS RÔTIE
- MAKIS SAUMON AVOCAT & FROMAGE FRAIS
- BLINIS AU SAUMON
- BRIOCHIN AU BŒUF, TRUFFE ET PARMESAN
- MACARON & DÔME DE FOIE GRAS (+1€)
- COQUILLE SEPIA PATATE DOUCE & PÉTONCLE GRILLÉE



Nos Ateliers Culinaires



MINI BURGER DU CHEF



ATELIER "MEULE DE PARMESAN"
GNOCCHI MAISON OU RISOTTO



BEIGNETS DE FLEURS DE
COURGETTES EN SAISON

MAIS AUSSI :

- BAR À MOZZARELLA
- BARBAJUAN
- DÉCOUPE DE CHARCUTERIE
- CEVICHE DE DAURADE
- BLINIS ET SAUMON MARINÉ
- SOCCA NIÇOISE
- FOIE GRAS PÔÉLÉ (+3€)
- TERRINE DE FOIE GRAS (+3€)

Nos Plats & Garnitures



PLANCHA ou BRASERO

ASSORTIEMENT MINI BROCHETTES

✦ BOEUF

✦ POULET MARINÉ

✦ GAMBAS

ACCOMPAGNÉ DE SON WOK DE
LEGUMES & POMMES SAUTÉES



PAELLA ROYALE

RIZ SAFRANE

OIGNONS

POIVRONS FONDANTS

GAMBAS

MOULES

CALAMAR

CUISSE DE POULET

CHORIZO GRILLE

JUS DE CRUSTACÉ AU PARFUM D'AIL



ATELIER TOURNE BROCHE

COCHON DE LAIT

AGNEAU

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

Nos desserts



LES FROMAGES

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

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 menus & tarifs



DECOUVERTE	ÉVASION	GARDEN PARTY	CRÉATION
En Livraison	INCLUS : Présence du Chef & ses cuisiniers (1 pour 30 convives) - FORFAIT 5 HEURES EN OPTION : Présence d'un Maitre d'hôtel & ses serveurs		
• 5 PIÈCES COCKTAILS • 1 PLAT & GARNITURES	• 8 PIÈCES COCKTAILS • 3 ATELIERS • 3 MIGNARDISES	• 5 PIÈCES COCKTAILS • 2 ATELIERS • 1 PLAT & GARNITURES • 3 MIGNARDISES	• 5 PIÈCES COCKTAILS • 2 ATELIERS • 1 PLAT & GARNITURES • FROMAGE • 1 ENTREMET

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