



TRAITEUR D'AZUR

PLATEAUX REPAS 2026

par Mathieu PEBRE

Artisan | Cuisinier | Traiteur

TRAITEUR D'AZUR

par Mathieu PEBRE

Forts de plus de 10 ans d'expérience dans l'organisation et la restauration événementielle, nous proposons des plateaux repas pensés pour les entreprises, alliant **praticité, gourmandise et qualité.**

Destinés aux **réunions, formations, séminaires ou événements professionnels**, nos plateaux repas sont conçus pour s'adapter aux contraintes du monde de l'entreprise, avec des recettes équilibrées, soignées et réalisées de manière artisanale.

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



Artisan | Cuisinier | Traiteur

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

LES CLASSIQUES

- SALADE CÉSAR
- PETITS FARCIS NIÇOIS
- OEUFS MIMOSA 
- SALADE DE QUINOA, AVOCAT ET CREVETTE 
- CAKE COURGETTE ET FETA
- QUICHE AUX LÉGUMES
- TOMATES DU PAYS, MOZZARELLA ET PISTOU AU BASILIC FRAIS* 
- PISSALADIÈRE

LES PREMIUM

- FOIE GRAS MI-CUIT MAISON & TOAT
- TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT AUX AGRUMES 
- TARTE FINE AU FILET DE ROUGET
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT & SES ÉCLATS DE NOISETTE* 
- TOATS DE CHÈVRE ET SALADE GOURMANDE
- CARPACCIO DE BOEUF ET PARMESAN 
- SALADE FRAICHEUR : CITRON, FENOUIL, RADIS ET PAMPLEMOUSSE 



NOS PLATS FROIDS

- BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS 
- BROCHETTE DE POULET MARINÉ ET SALADE DE RIZ SAUVAGE 
- CHIFFONNADE DE RÔTI DE BOEUF ET TABOULÉ MAISON 
- DOS DE CABILLAUD AUX HERBES ET BOULGOUR DE LÉGUMES
- MAGRET MARINÉ, ORANGE & GINGEMBRE, WOK DE LÉGUMES 
- VITELLO TONNATO ET SALADE GOURMANDE
- SAUMON EN BELLEVUE ET SALADE DE SAISON

NOS PLATS CHAUDS

À réchauffer par vos soins

- RAVIOLIS MAISON
- BALLOTINE DE VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME, POLENTA ET PETITS LÉGUMES 
- RISOTTO AUX GAMBAS OU VEGETARIEN 
- PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, WOK DE LÉGUMES, SAUCE VIERGE 
- QUASI DE VEAU, GNOCCHI ET SAUCE FORESTIÈRE
- PAVÉ DE CABILLAUD EN CROÛTE DE NOISETTES ET TIAN DE LÉGUMES

*Selon les saisons

 Sans gluten

Possibilité d'adapter les garnitures en fonction de vos goûts et de vos envies

NOTRE CARTE

NOS DOUCEURS

- SALADE DE FRUITS 
- CAKE AU CITRON
- CLAFOUTIS AUX GRIOTTES
- CRÈME CARAMEL 
- TARTELETTE AUX POMMES
- TARTELETTE FRAMBOISES*
- TIRAMISU CHOCO-NOISETTES
- MACARON COEUR COULANT CARAMEL AU BEURRE SALÉ
- SELECTION DE FROMAGE ET MESCLUN 
- ÉCLAIR AU CAFÉ
- ÉCRIN POIRE CARAMEL
- MILLE-FEUILLES
- MOELLEUX AU CHOCOLAT

Possibilité d'ajouter une option fromage avec la Box Premium

*Selon les saisons

 Sans gluten

À VOTRE SOIF

Boissons individuelles

EAUX PLATE OU GAZEUSE

JUS DE FRUITS - Pomme, Ananas, multifruits...

SODAS - Limonade artisanale, Coca-cola, Coca-cola zéro, Fuzetea...

KOMBUCHA - GOÛT À DÉFINIR

CIDRE LOCAL - INDIQUER RÉFÉRENCE



NOS TARIFS



LE CLASSIQUE

Plateau Repas Classique

LA BOX PREMIUM

Packaging Premium

EN PLATEAUX “PRÊT À POSER”

 UNE ENTRÉE

 UN PLAT FROID

 UNE DOUCEUR

Contient

une eau plate ou gazeuse 50 cl
couverts jetables
pain blanc

 UNE ENTRÉE

 UN PLAT FROID OU CHAUD

 UNE DOUCEUR

 A VOTRE SOIF

Contient

une eau plate ou gazeuse 50cl
couverts jetables
pain aux céréales

CONDITIONS

A partir de 10 personnes - Livraison possible en supplément
Sur commande 72 h à l'avance minimum
Sélection unique pour l'ensemble des plateaux

NOS ENGAGEMENTS

Dans une **démarche d'engagement responsable**, nous avons conçu nos plateaux repas en accord avec des valeurs de développement durable et de bon sens.

Les contenants utilisés sont **recyclés et/ou recyclables**, afin de limiter les déchets tout en garantissant praticité et qualité de service. Nous privilégions également des **produits de saison**, sélectionnés avec soin, pour une restauration plus respectueuse de l'environnement et des cycles naturels.

Une approche **responsable et maîtrisée**, pensée pour accompagner les entreprises dans leurs **engagements RSE**, sans compromis sur la gourmandise, l'efficacité et l'image professionnelle.



NOUS CONTACTER



@TRAITEURDAZUR



06 86 64 22 92



contact@traiteurdazur.fr



traiteurdazur



Traiteur d'Azur by Mathieu PEBRE



www.traiteurdazur.fr