

COCKTAIL

ANIMATION

MARIAGE

PLATEAUX REPAS

LE
BON PLAN
TRAITEUR

Métissage Culinaire

T R A I T E U R
P A R I S

“Un goût d’exception”

SAISON 2017



www.metissage-culinaire.fr

Qui sommes nous ?

Cuisiniers de formation nous mettons à votre disposition une équipe de professionnels qui vous proposent des services pour un mariage clé en main.

Nous personnalisons votre mariage selon vos envies (des animations culinaires salées et sucrées-des menus personnalisables-des buffets originaux).

Dans un premier temps nous vous proposons un rendez-vous pour décrire ensemble le déroulement de votre journée puis une dégustation vous est proposée.

Nous étudions ensemble votre mariage :

Le vin d'honneur ou le cocktail, le repas, le lendemain

Dans les documents suivants vous trouverez les différentes prestations et les tarifs que nous proposons vous pourrez ainsi composer votre instant.

Lors de notre premier rendez-vous, nous pouvons fixer une date pour une dégustation. La dégustation est facturée 30€ par personne. Ce montant sera déduit lors de la signature du contrat* .

** Remise effectuée pour deux personnes*

Pour le service

Une responsable de réception, Gania gère l'ensemble des serveurs et serveuses.

C'est la chef d'orchestre de votre mariage et la seule interlocutrice entre vous et le chef de cuisine.

Pour le cocktail ou le vin d'honneur

Un(e) serveur(se) pour 50 personnes en tenue de service.

Un cuisinier pour 50 personnes en tenue de cuisinier et toque.

Pour le repas

Un (e) serveur (se) pour 30 personnes en tenue de service.

Un cuisinier pour 40 personnes en tenue de cuisinier et toque.

Pour le buffet ou le brunch

Un(e) serveur (se) pour 50 personnes en tenue de service.

Un cuisinier pour 50 personnes en tenue de cuisinier et toque.

Le déplacement

Compris dans un rayon de 80 kms autour de Noailles (60430)

Au-delà nous consulte pour connaître le forfait.

Les options

Bar de nuit

Serveur (forfait de 6 heures) : 160 €

La durée du service

Le service est compris jusqu'à deux heures du matin pour l'équipe de service et 1 heure du matin pour l'équipe de cuisine.

Au-delà et pour toute heure entamée un supplément de 80 € de l'heure et cela pour l'ensemble du personnel présent.

Tous nos prix s'entendent TTC

LES COCKTAILS*

COCKTAIL 8 pièces avec une animation

14,50€ par personne (service et boissons sans alcool)

COCKTAIL 10 pièces avec une animation

16,50€ par personne (service et boissons sans alcool)

COCKTAIL 12 pièces avec une animation

18,50€ par personne (service compris sans alcool)

*Les tarifs indiqués sont hors boissons alcoolisées. Nous consulter pour les boissons alcoolisées (kir, mojito, bière, punch, vin etc....).





LES ANIMATIONS «SALÉES»

Tataki saumon ou thon

Chawarma (mini pain pita et poulet)

Bœuf Gravelax (bœuf cuit au sel)

Risotto

Grillades

LES ANIMATIONS «SUCRÉES»

Mille feuilles vanille

Saint honoré

Caramel

Mi-cuit au chocolat



LES MENUS

Hors location de vaisselle et matériel

Le Menu Gourmet

35,00 € par personne (TTC)

Le Menu Chic

40,00 € par personne (TTC)

Le Menu Luxe

50,00 € par personne (TTC)

Le Menu Gastronomique

62,00 € par personne (TTC)

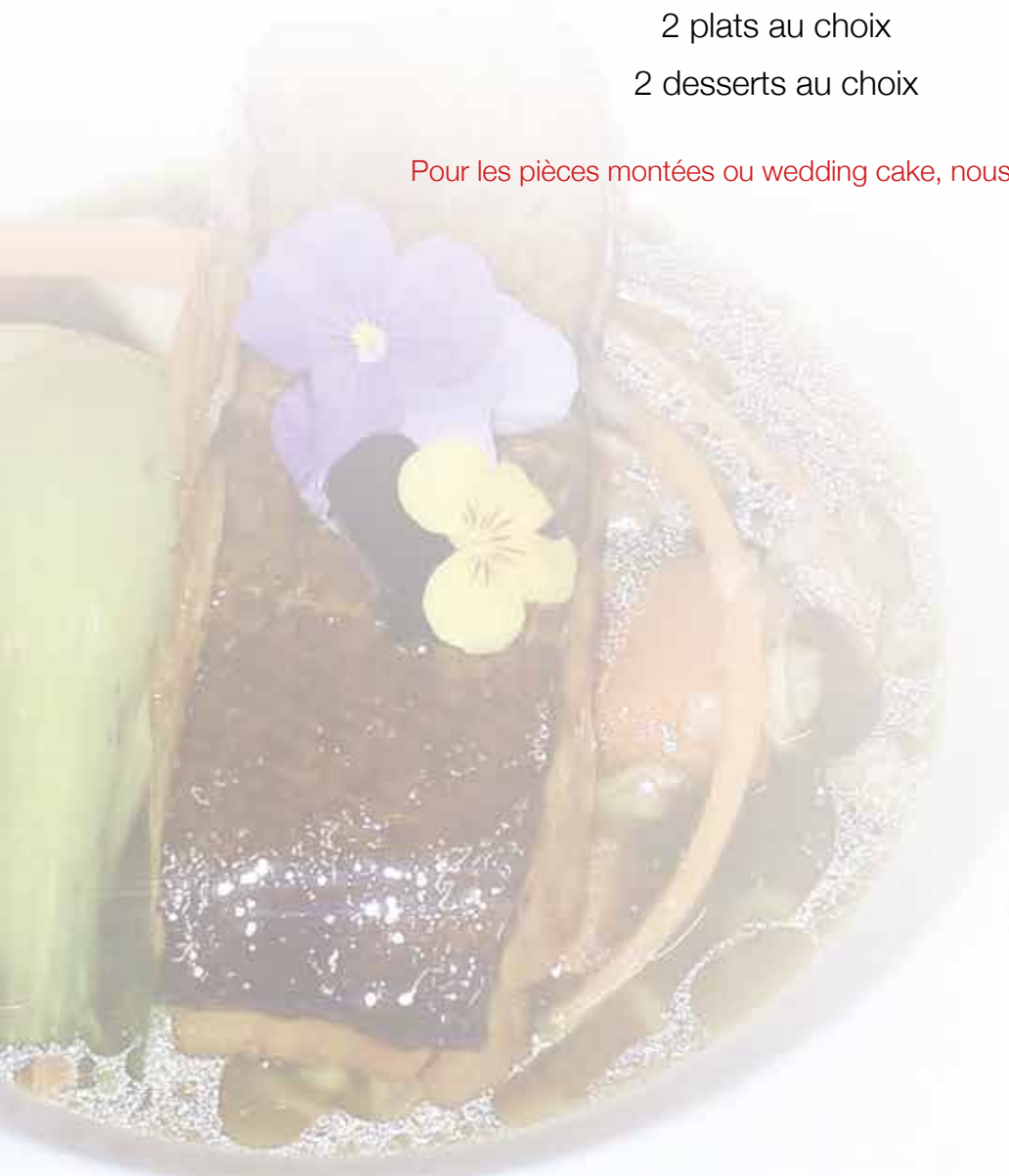
Elaborons ensemble le repas de votre choix.
Pour tous nos menus :

2 entrées au choix

2 plats au choix

2 desserts au choix

Pour les pièces montées ou wedding cake, nous contacter.





Siège administratif
185 rue de l'Avenir 60430 NOAILLES
Tél. : 07 68 19 75 40 - Email : contact@metissage-culinaire.fr
www.metissage-culinaire.fr

