

AZUR
TRAITEUR
EVENTS

**L'ART DU
BUFFET
EVENEMENTIEL**

*Une cuisine fraîche et soignée
sublimée par un service
qui fait la différence*

06 18 27 08 30

www.azur-traiteur-events.com

Saint Tropez – Cannes – Nice - Monaco



A PROPOS

Azur Traiteur Events signe des buffets et ateliers culinaires où la **présentation**, la **fraîcheur** et le **service** font toute la différence. Une cuisine soignée, un style affirmé, une expérience inoubliable.

NOTRE CONCEPT

Traiteur nouvelle génération, entre élégance et convivialité

Nous réinventons le buffet pour vos réceptions privées et professionnelles. Nos produits sont **frais, préparés avec exigence**, présentés avec goût et servis avec attention.

Chaque prestation est pensée comme une **mise en scène culinaire** : généreuse, fluide et raffinée.

Chez **Azur Traiteur Events**, le plaisir est autant dans l'assiette que dans le regard.



AZUR TRUCK EVENTS

La cuisine éphémère qui crée l'effet "waouh"

Notre **food truck vintage** transforme chaque lieu en véritable scène gourmande.

Cuisine sur place, dressage élégant, ambiance conviviale : une présentation originale et mobile qui sublime vos événements.

L'esprit **food truck**, la signature **traiteur**.

NOS OFFRES

NOS UNIVERS

Trois gammes pour toutes vos envies

Essentiel Gourmet (page 4)

Le plaisir simple qui rassemble

Une formule généreuse et fluide, pour des **moments conviviaux** sans compromis sur la qualité.

Grand Soir (page 15)

L'exception qui devient souvenir

Une **expérience haut de gamme** pour les grandes occasions : service soigné, cuisine raffinée, mise en scène élégante.

Hors-Série (page 29)

Les instants qui changent tout

Brunchs, cocktails et **formats atypiques** pour vivre vos buffets autrement — originaux, frais et pleins de charme.

POUR QUI ?

Particuliers ou professionnels, nous créons vos moments forts
Mariages, anniversaires, soirées privées, séminaires, inaugurations ou réceptions d'entreprise ...

Nous adaptons notre savoir-faire à chaque événement, chaque lieu et chaque ambiance.

Un service **traiteur flexible, élégant et toujours chaleureux**.

Azur Traiteur Events signe des buffets et ateliers culinaires où la **présentation, la fraîcheur et le service** font toute la différence.

*Une cuisine soignée, un style affirmé, une **expérience inoubliable**.*



Les Formules

« Essentiel Gourmet »

FORMULE A - 35€ ttc / pers

1 buffet d'entrées
1 plat chaud en buffet
ou live cooking
1 buffet de desserts
+Fruits coupés de saison

FORMULE B - 40€ ttc / pers

1 buffet d'entrées
2 plats chauds en buffet
ou live cooking
1 buffet de desserts
+Fruits coupés de saison

FORMULE C - 45€ ttc / pers

1 buffet d'entrées
2 plats chauds en buffet
ou live cooking
1 buffet de desserts
+ 1 animation sucrée
+ Fruits coupés de saison

SUPPLEMENTS

Apéritif (Planches campagnardes + bouchées gourmandes) : +10€ ttc / pers

Buffet fromages : +3€ ttc / pers

Les fontaines (citronnade et thé vert menthe glacé) : +2€ ttc / pers

Personnel de service : Serveur = 30€ ttc/h (min 5h)

Vaisselle en dur : sur devis

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = 150€ ttc

Mange debout houssé lycra blanc = 30€ ttc / pièce

TOUTES NOS FORMULES INCLUENT

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent

Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)

Au-delà : supplément de 1,50€ / km

Le matériel et mobilier de service (buffets)

Vaisselle jetable recyclable

La nourriture et les boissons soft (eaux, jus, sodas, café)

Le personnel de cuisine

Durée de service : 3h

Installation et démontage

ELLES N'INCLUENT PAS

Le personnel de salle (serveurs)

La vaisselle en dur

Le mobilier de réception
(tables, chaises, ...)

MINIMUM DE FACTURATION
FORMULE A ET B = 1200€ TTC
FORMULE C = 1500€ TTC

LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES BUFFETS D'ENTREES

LE BAR A SALADE

Servi façon poke bowl à composer
2 Céréales : riz, boulgour, quinoa ou pâtes
4 crudités : tomates, concombres, carottes, chou rouge
2 protéines : cubes de poulet, cubes de fromage, thon ou cubes de jambon

LES SALADES COMPOSÉES (2 au choix)

Énergie Méditerranéenne

Une salade pleine de soleil et de couleurs, croquante et nutritive, idéale pour un coup de boost gourmand et sain

Quinoa, pois chiches, concombre, tomates cerises, poivron rouge et roquette
Assaisonnement à l'huile d'olive et citron

Fraîcheur Nordique

Légère et raffinée, cette salade marie douceur des pommes de terre et fraîcheur du saumon pour un équilibre parfait

Pommes de terre nouvelles, saumon fumé, radis, concombre et fenouil
Relevés d'une vinaigrette au yaourt citronné et aneth

Vitalité Exotique

Un voyage gustatif rafraîchissant : quinoa léger, salade croquante, crevettes délicates et fruits tropicaux colorés, relevés par une mayonnaise au citron vert. Fraîcheur et équilibre dans chaque bouchée !

Quinoa, salade iceberg, crevettes décortiquées, mangue, ananas, ciboulette mayonnaise au citron vert

Campagne Gourmande

Authentique et généreuse, cette salade rustique offre un vrai plaisir de terroir, croquant et savoureux à chaque bouchée

Boulgour, œufs durs, dés de jambon cuit, tomates cerises, radis, petits pois et roquette, relevée d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et huile de noix

LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES BUFFETS D'ENTREES

ESCAPEADE CAMPAGNARDE

Assortiment de jambons, saucissons et viandes séchées

Assortiment de fromages

Quiche traditionnelle et salades

AZUR ET MER

Saumon fumé sur blinis et crème légère citronnée à l'aneth

Crevettes cocktail sur salade

Salade Marine Méditerranée

(Surimi, thon au naturel, poivron rouge et jaune, tomates cerises concombre, œufs durs, olives noires, jeunes pousses, Vinaigrette citronnée)

LES SAVEURS DE LA PROVENCE

Salade niçoise traditionnelle

aux légumes croquants, œuf et filet de thon au naturel

Gaspacho de tomates, relevé d'une touche de basilic frais

Petits farcis niçois, cuisinés au four à l'huile d'olive et herbes aromatiques

Pissaladière aux oignons confits, anchois et olives noires

ESCALE ITALIENNE

Une parenthèse ensoleillée inspirée des marchés du Nord et du Sud de l'Italie

Charcuteries fines (pancetta, bresaola, mortadella, ...)

Focaccia

Légumes marinés, tomates séchées (antipasti)

Salade de tomates multicolores & mozzarella.



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LES HAMBURGERS

pain et viandes frais, sauce burger, cheddar, avec ou sans oignons, bacon option steak végétarien sur demande

Option Rossini (foie gras), truffe ou buratta sur demande en supplément

LES HOT DOGS

Redécouvrez le hot-dog sous un nouveau jour !

Pain brioché, saucisses gourmandes, condiments et garnitures savoureuses
Un show culinaire qui réveille les papilles et crée l'ambiance !

Option Lobster Rolls sur demande en supplément

ATELIER PIZZA

Une animation gourmande et ultra conviviale !

Chaque invité personnalise sa pizza parmi une sélection de garnitures généreuses et originales

Une cuisson express, une ambiance italienne et beaucoup de sourires

LES SANDWICHES CHAUDS

Une animation conviviale et raffinée où nos chefs préparent en direct de savoureuses tartines ou focaccia garnies gourmandes (au choix format bruschettas ou focaccia)

Rustique & Fondante

Jambon cru affiné, brie fondant, miel et roquette fraîche

Méditerranéenne

Chèvre frais, tomates confites, pesto de basilic et herbes de Provence

Nordique & Fraîche

Saumon fumé, ricotta citronnée, zestes de citron confit et aneth



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LE BAR A PATES

*Une animation chaleureuse et pleine de saveurs où nos chefs préparent vos pâtes minute, sous vos yeux
Choisissez votre combinaison préférée parmi nos variétés de pâtes et nos sauces emblématiques*

Deux variétés de pâtes au choix parmi :

Farfalle • Penne rigate • Fusilli • Orecchiette

Deux sauces gourmandes à sélectionner selon votre ambiance :

Carbonara crémeuse • Bolognaise traditionnelle • Pistou frais au basilic •

Arrabiata relevée • 4 fromages fondants

Option premium sur demande en supplément

Perles de blé façon Risotto à la Truffe

L'ATELIER DES FRITURES

Le croustillant en version chic et ensoleillée

Une animation pleine de saveurs et de légèreté où nos chefs préparent en direct des fritures dorées à la perfection.

Une cuisson minute, sans œufs ni lait, pour des textures légères, croquantes et naturellement savoureuses.

Un stand aussi gourmand qu'olfactif qui attire et régale tous les invités !

Tempura de légumes du soleil

Courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges... enrobés d'une pâte fine et croustillante

Frites de panisse

Spécialité du Sud à base de pois chiches, dorée et fondante, servie avec ses sauces gourmandes



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LES GALETTES

La Bretagne s'invite à votre événement

Une animation conviviale et authentique où nos chefs préparent sous vos yeux de délicieuses galettes salées, dorées à la minute.

Une pâte à la farine de sarrasin
garnie d'ingrédients frais et fondants

Pour un moment gourmand et chaleureux qui séduit toutes les générations

2 recettes au choix

La Complète

Jambon, fromage et œuf, la recette indémodable des crêperies bretonnes

La Méditerranéenne

Tomates confites, mozzarella et basilic frais

La Forestière

Émincés de champignons, crème légère et emmental fondant

LES GRILLADES EN PLANCHA

Le plaisir du grill en version événementielle

Une animation conviviale et pleine de saveurs

où nos chefs saisissent à la minute

Une cuisson rapide, des parfums envoûtants et une ambiance chaleureuse
qui met tout le monde d'accord !

Les Mini brochettes / 2 variétés au choix parmi :

Les viandes

Saucisse et merguez grillées, Filet de volaille mariné aux herbes, Bœuf mariné à la moutarde à l'ancienne

Les poissons & fruits de mer

Saumon mariné, Lamelles de calamar en persillade

OU

Lamelles de poulet façon kebab

sauce blanche maison et pain pita chaud.



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

ATELIER TACOS GOURMANDS

Une explosion de saveurs mexicaines en direct !

Un atelier haut en couleur où nos chefs préparent sous vos yeux de délicieux tacos chauds et généreux.

Des galettes moelleuses, une garniture fondante et des épices ensoleillées : une animation conviviale et pleine de bonne humeur qui réveille les papilles !

Base gourmande

Galette de blé moelleuse garnie de poulet mariné aux épices douces.

Légumes colorés et poulet épice

Poivrons fondants, tomates et oignons caramélisés.

Touche fondante

Fromage râpé et sauce onctueuse,

Grillés à la plancha pour un résultat croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur

La Rôtisserie / Le spectacle du feu et des saveurs avec supplément – sur devis

Une animation spectaculaire et conviviale où nos chefs font rôtir lentement, sous vos yeux, des pièces d'exception sur barbecue vertical.

Une cuisson lente et maîtrisée qui révèle toute la tendreté et le goût incomparable des viandes.

Un véritable show culinaire qui attire les regards et ouvre l'appétit !

Porc rôti à la broche

Viande fondante, peau croustillante et jus parfumé aux herbes de Provence

OU

Agneau de lait rôti

Tendre et savoureux, relevé d'une marinade maison.



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

**LES ATELIERS CUISSON DIRECTE
LES ACCOMPAGNEMENTS**

**HAMBURGERS / HOT DOG / PLANCHAS
ROTISSEURIE**

LEGUMES GRILLES DE SAISON
POMMES DE TERRE RISSOLEES

PIZZA / SANDWICHES / GALETTES / FRITURES

SALADE VERTE



LA CARTE

« Essentiel Gourmet »

LES PLATS CHAUDS

Plus adaptés à l'hiver, aux repas en intérieur,
aux repas assis,
voici nos délicieux plats préparés

Présentés en buffet, ils peuvent aussi prendre la forme
de grands plats à partager posés sur table

Thème Italien

Polpette al sugo (boulettes de bœuf sauce tomate)
Lasagnes
cannelloni ricotta épinard
Osso bucco de dinde

Accompagnements : Penne ou salade mixte de roquette

Thème Provençal

Daube de bœuf à la provençale
Daube de lotte à la provençale
Poulet au citron et au thym

Accompagnements : pommes de terre + légumes grillés

Divers

Saucisse lentilles façon Auvergne
Gratin de chou-fleur au jambon
Soupe de potimarron aux châtaignes et cannelle
Chili sin carne + semoule ou riz
Émincé de volaille à la crème et champignons + tagliatelles



LA CARTE

« Essential Gourmet »

LES BUFFETS SUCRES

Douceurs Américaines

Gourmand, régressif chic, très visuel.

Un buffet sucré aux accents new-yorkais, où le chocolat et les textures fondantes sont à l'honneur.

Des pâtisseries généreuses, conviviales et ultra gourmandes, parfaites pour clôturer un repas sur une note chaleureuse et moderne.

Exemples de produits :

Brownies au chocolat noir et noix

Cookies moelleux aux pépites

Muffins vanille ou chocolat

Entremets & Crèmeux

Elégant, frais, raffiné.

Une sélection de desserts tout en légèreté et en finesse, servis en verrines ou à l'assiette pour une dégustation élégante et fluide.

Textures aériennes, saveurs équilibrées et présentation soignée : le dessert devient un moment de douceur et de précision.

Exemples de produits :

Mousse au chocolat intense

Panna cotta vanille et coulis de fruits

Tiramisu traditionnel

La Table des Tartes

Authentique, coloré, réconfortant.

Des tartes aux fruits de saison, préparées avec soin et présentées comme un véritable étal gourmand.

Un buffet généreux et élégant, qui mêle fraîcheur, simplicité et gourmandise.

Exemples de produits :

Tarte citron meringuée

Tarte aux fruits rouges (printemps/été)

Tarte aux pommes

Tarte au chocolat

Tarte du moment selon saison



LA CARTE

« Essential Gourmet »

LES ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

(1 incluse dans formule C ou en supplément sur demande)

Crêpes Gourmandes

Laissez-vous tenter par nos crêpes chaudes préparées sous vos yeux, à garnir selon vos envies sucrées ou fruitées !

Bar à Glaces

Un festival de saveurs à composer soi-même : crème glacée onctueuse servie en cornet ou en pot avec toppings à volonté.

Cornets de Fruits Frais

Fraîcheur et couleur dans chaque bouchée : des fruits de saison à savourer avec un choix de toppings gourmands.

Fontaine de Chocolat (min 50 personnes)

Le plaisir fondant pour vos événements : une cascade de chocolat à partager, brochettes de fruits et guimauve

Panini Sucré

Original et irrésistible : nos paninis sucrés, chauds et fondants, garnis de douceurs qui éveillent les papilles.





Les Formules

« Grand Soir »

FORMULE A - 60€ ttc / pers

L'apéritif 4 pièces cocktail
+ 1 animation

1 buffet d'entrées

1 plat chaud en buffet
ou live cooking

1 buffet de desserts
(pâtisseries + pièce montée ou
gateau d'anniversaire
+Fruits coupés de saison

FORMULE B - 80€ ttc / pers

L'accueil Jolies Fontaines et
sucreries

L'apéritif 4 pièces cocktail
+ 1 animation

1 buffet d'entrées

2 plats chauds en buffet
ou live cooking

1 buffet de desserts
(Mignardises + pièce montée
ou gâteau d'anniversaire
+Fruits coupés de saison

SUPPLEMENTS

Buffet fromages : **+3€ ttc / pers**

Heures supplémentaires personnel de service = **30€ ttc/h**

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ttc**

Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ttc / pièce**

TOUTES NOS FORMULES INCLUENT

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent
Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)
Au-delà : supplément de 1,50€ / km
Le matériel et mobilier de service (buffets)
Vaisselle (porcelaine blanche, couverts inox, verrerie)
La nourriture et les boissons soft (eaux, jus, sodas, café)
Le personnel de cuisine et de service
Durée de service : 6h pour A et 8h pour B
Installation et démontage

ELLES N'INCLUENT PAS

Le mobilier de réception
(tables, chaises, ...)
Les alcools (forfaits sur demande)

MINIMUM DE FACTURATION
FORMULE A = 2500€ TTC
FORMULE B = 3500€ TTC

LA CARTE

« Grand Soir »

L'ACCUEIL JOLIES FONTAINES (*Formule B*)

Un moment Gourmand et Rafraîchissant

Offrez à vos convives un premier instant mémorable
Avant le début de la cérémonie de mariage, par exemple

Les Fontaines Rafraîchissantes

Citronnade fraîche, délicieusement acidulée et parfumée
Thé vert à la menthe glacé, subtil et désaltérant

Les Sucreries

Biscuits secs, croquants et savoureux
Confiseries fines, pour une touche douce et élégante

- ★ Une mise en scène conviviale et élégante, qui accueille vos invités avec fraîcheur et gourmandise
- ★ Le premier sourire gourmand de votre journée de mariage, un moment à partager et à savourer



LA CARTE

« Grand Soir »

VOTRE APERITIF

4 PIECES COCKTAIL / PERS

Un mélange savoureux de pièces froides, de verrines et de pièces chaudes pour démarrer votre soirée

+

1 animation culinaire à choisir

Découpe de saumon fumé

Sous le geste précis du chef, le saumon se pare de tranches délicates, accompagnées de blinis moelleux et sauces maison, pour un instant gourmand et élégant

Découpe de jambon de pays

Accompagné de mini-tartinades (poivronnade, artichaunade, tapenade noire et verte) pour éveiller les sens et célébrer les saveurs méditerranéennes.

Perles de blé façon risotto à la truffe

Petites pates fondantes et parfumées, une touche luxueuse et surprenante, qui transforme le simple apéritif en moment de gourmandise raffinée

Façonnage de wraps en direct

Un atelier interactif et ludique

Garnitures variées : saumon, rillettes de thon, jambon, crème...

Fraîcheur, élégance et raffinement, pour un apéritif qui séduit tous les palais

Une animation conviviale et mémorable, où le geste du chef devient spectacle et plaisir partagé

Atelier Culinaire : Foie Gras Poêlé Minute

Poêlé à la minute sous les yeux de vos invités, le foie gras révèle toute sa finesse et son fondant.

Servi chaud, accompagné de pains, chutneys délicats et notes sucrées-salées, cet atelier offre un instant de pure gourmandise et de raffinement.

Une animation d'exception pour un apéritif chic et mémorable
Le luxe du geste, la magie de l'instant

LA CARTE

« Grand Soir »

VOTRE APERITIF



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ENTREES

L'art de composer votre assiette

Un buffet élégant et interactif où chaque convive devient chef de sa création.

Une sélection raffinée de légumes croquants, herbes fraîches, protéines délicates et vinaigrettes maison, présentée avec soin dans un cadre chic et contemporain.

Originalité, couleurs et équilibre se rencontrent pour transformer votre entrée en une expérience visuelle et gustative unique.



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ENTREES

Nos Planches d'Exception

Le buffet « effet wow »

Découvrez nos buffets d'entrées réinventés façon planches gourmandes, où chaque création est un voyage de saveurs et de couleurs.

Nos planches allient raffinement et générosité, mêlant charcuteries fines, fromages affinés, légumes croquants et petites bouchées surprenantes. Une expérience visuelle et gustative unique qui ouvre votre dîner de gala sur une note festive et raffinée.

1 thématique à choisir

Océan & Mer

Un souffle iodé et raffiné pour démarrer votre dîner.

Crevettes délicates, saumon fumé finement tranché, tartare de poisson, mini brochettes de fruits de mer, avocat et concombre croquants, herbes fraîches et blinis légers.

Jardin & Fraîcheur

Croquant, coloré et vitaminé, pour un plaisir léger et gourmand.

Salades croquantes, légumes de saison en bâtonnets, tomates cerises, mini poivrons, houmous ou tapenade, fromages frais et crackers artisanaux, germes et herbes aromatiques.

Terroir & Tradition

Générosité et authenticité avec les meilleurs produits de nos régions. Jambon cru et charcuteries artisanales, fromages affinés, cornichons et légumes marinés, terrines et mini pâtés, pain de campagne, noix et fruits secs.

Végétarienne Gourmande

Un mariage sucré-salé qui surprend et séduit tous les palais.

Fromages (Comté, Chèvre, Mozzarella), Houmous, caviar d'aubergine, Tzatziki, Œufs durs, crudités variées, fruits secs et frais (figues, raisins, abricots), pain complet, crackers aux graines, gressins

LA CARTE

« Grand Soir »

LES ENTREES



Photos non contractuelles

LA CARTE

« Grand Soir »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LES HAMBURGERS PREMIUM

Quand le classique devient chef-d'œuvre.

Découvrez l'art de réinventer le hamburger avec élégance et audace. Sous vos yeux, chaque bouchée devient un voyage gourmand au cœur du luxe, où le savoir-faire rencontre l'inventivité

Foie gras façon Rossini, pour une intensité fondante et raffinée

ou

Sauce à la truffe, subtile et parfumée, qui transforme chaque saveur

Ingédients nobles sélectionnés avec soin

Plus qu'un simple plat, cet atelier est une expérience interactive et sensorielle

✿ Une façon unique de transformer le hamburger en symbole de créativité et d'exception

LE LOBSTER ROLL

Le luxe marin réinventant le street food.

Savourez l'expérience d'un classique revisité avec élégance : le

Lobster Roll

Ce sandwich mythique de la côte Est Américaine, devient ici **une ode à la gourmandise et à la finesse**.

Sous vos yeux, chaque portion est élaborée avec soin :

Chairs de crabe et homard fondantes, subtilement assaisonnée

Pain brioché délicatement doré, moelleux à souhait

Mayonnaise maison aux herbes fraîches, parfois relevée d'une touche citronnée ou d'épices rares

Le Lobster Roll transforme le **simple sandwich en moment d'exception**, où la fraîcheur et la délicatesse des ingrédients se marient pour offrir **une alternative premium au hot dog**, à la fois ludique et raffinée.

✿ La promesse d'**une expérience gustative interactive et élégante**



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LE BAR A PATES

*Une animation chaleureuse et pleine de saveurs où nos chefs préparent vos pâtes minute, sous vos yeux
Choisissez votre combinaison préférée parmi nos variétés de pâtes et nos sauces emblématiques*

Deux variétés de pâtes au choix parmi :

Farfalle • Penne rigate • Fusilli • Orecchiette

Deux sauces gourmandes à sélectionner selon votre ambiance :

Carbonara crémeuse • Bolognaise traditionnelle • Pistou frais au basilic •

Arrabiata relevée • 4 fromages fondants

+

Perles de blé façon Risotto à la Truffe

L'ATELIER DES FRITURES

Le croustillant en version chic et ensoleillée

Une animation pleine de saveurs et de légèreté où nos chefs préparent en direct des fritures dorées à la perfection.

Une cuisson minute, sans œufs ni lait, pour des textures légères, croquantes et naturellement savoureuses.

Un stand aussi gourmand qu'olfactif qui attire et régale tous les invités !

Tempura de légumes du soleil

Courgettes, aubergines, poivrons, oignons rouges... enrobés d'une pâte fine et croustillante

Frites de panisse

Spécialité du Sud à base de pois chiches, dorée et fondante, servie avec ses sauces gourmandes



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE

LES GRILLADES EN PLANCHA

*Le plaisir du grill en version événementielle
Une animation conviviale et pleine de saveurs
où nos chefs saisissent à la minute*

Une cuisson rapide, des parfums envoûtants et une ambiance chaleureuse qui met tout le monde d'accord !

Les Mini brochettes / 2 variétés au choix parmi :
Les viandes

Filet de volaille mariné aux herbes, Bœuf mariné à la moutarde à l'ancienne, Agneau aux herbes de Provence

Les poissons & fruits de mer

Saumon mariné, Gambas marinées au gingembre et citron vert, Lamelles de calamar en persillade

La Rôtisserie / Le spectacle du feu et des saveurs *avec supplément – sur devis*

Une animation spectaculaire et conviviale où nos chefs font rôtir lentement, sous vos yeux, des pièces d'exception sur barbecue vertical.

Une cuisson lente et maîtrisée qui révèle toute la tendreté et le goût incomparable des viandes.

Un véritable show culinaire qui attire les regards et ouvre l'appétit !

Porcelet rôti à la broche

Viande fondante, peau croustillante et jus parfumé aux herbes de Provence

OU

Agneau de lait rôti

Tendre et savoureux, relevé d'une marinade maison.



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ATELIERS CUISSON DIRECTE
LES ACCOMPAGNEMENTS

HAMBURGERS / LOBSTER ROLLS / PLANCHAS
ROTISSEURIE

LEGUMES GRILLES DE SAISON
POMMES DE TERRE RISSOLEES

GALETTES / FRITURES

SALADE VERTE



LA CARTE

« Grand Soir »

LES PLATS CHAUDS

Plus adaptés à l'hiver, aux repas en intérieur,
aux repas assis,
voici nos délicieux plats préparés

Présentés en buffet, ils peuvent aussi prendre la forme
de grands plats à partager posés sur table

Thème Italien

Polpette al sugo (boulettes de bœuf sauce tomate)
Lasagnes
cannelloni ricotta épinard
Osso bucco de dinde

Accompagnements : Penne ou salade mixte de roquette

Thème Provençal

Daube de bœuf à la provençale
Daube de lotte à la provençale
Poulet au citron et au thym
Accompagnements : pdt grenaille + légumes grillés

Divers

Saucisse lentilles façon Auvergne
Gratin de chou-fleur au jambon
Soupe de potimarron aux châtaignes et cannelle
Chili sin carne + semoule ou riz
Émincé de volaille à la crème et champignons + tagliatelles



LA CARTE

« Grand Soir »

LE BUFFET DES DESSERTS

LA PIECE MONTEE / WEDDING CAKE OU GATEAU D'ANNIVERSAIRE

Fraisier, framboisier, délice fruits-rouges, délice exotique, 3 chocolats, choco-feuilletine

Décoration personnalisée sur demande

Inclut plaque anniversaire ou mariage et scintillants



FORMULE A La Table des Tartes

Des tartes aux fruits de saison, préparées avec soin et présentées comme un véritable étal gourmand.

Un buffet généreux et élégant, qui mêle fraîcheur, simplicité et gourmandise.

Exemples de produits :

Tarte citron meringuée

Tarte aux fruits rouges (printemps/été)

Tarte aux pommes

Tarte au chocolat

Tarte du moment selon saison



FORMULE B

Farandoles de mignardises gourmandes

En complément de la pièce montée ou du gâteau d'anniversaire, nos mignardises offrent une dégustation raffinée et élégante. De délicates bouchées sucrées, plus sophistiquées qu'un buffet de pâtisseries traditionnel, pour une fin de repas chic, légère et gourmande.



LA CARTE

« Grand Soir »

LES ANIMATIONS CULINAIRES SUCRÉES

(en supplément / prix sur demande selon nombre de personnes)

Crêpes Gourmandes

Laissez-vous tenter par nos crêpes chaudes préparées sous vos yeux, à garnir selon vos envies sucrées ou fruitées !

Bar à Glaces

Un festival de saveurs à composer soi-même : crème glacée onctueuse servie en cornet ou en pot avec toppings à volonté.

Cornets de Fruits Frais

Fraîcheur et couleur dans chaque bouchée : des fruits de saison à savourer avec un choix de toppings gourmands.

Fontaine de Chocolat (min 50 personnes)

Le plaisir fondant pour vos événements : une cascade de chocolat à partager, brochettes de fruits et guimauve

Panini Sucré

Original et irrésistible : nos paninis sucrés, chauds et fondants, garnis de douceurs qui éveillent les papilles.





Les formules

« Hors Série »

LE BRUNCH

32€ ttc / pers

- 1 buffet sucré
- 1 buffet salé
- Fruits coupés de saison

FORMULES COCKTAIL

A PARTIR DE 35€ ttc / pers

- Apéritif
- Déjeunatoire
- Dinatoire
- Pièces cocktail et animations culinaires

LE SUR MESURE

Gouters de Noel
Anniversaires d'enfants
Menus thématiques

...

SUPPLEMENTS

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ttc**

Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ttc / pièce**

TOUTES NOS FORMULES INCLUENT

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent
Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)
Au-delà : supplément de 1,50€ / km
Le matériel et mobilier de service (buffets)
La nourriture et les boissons soft (eaux, jus, sodas, café)
Le personnel
Installation et démontage

ELLES N'INCLUENT PAS

Le mobilier de réception
(tables, chaises, ...)
Les alcools (forfaits sur demande)

« LE BRUNCH »

32€ TTC / pers

LE BUFFET

- Mini Viennoiseries
- (pain au chocolat, croissant, ...)
- Pain (blanc et complet), beurre, confiture et miel
- Céréales (muesli et corn flakes)
- Yaourt
- Plateau de fromage
- Œufs brouillés
- Saucisses et bacon
- Jambon blanc
- Crudités et Fruits coupés

LE BAR

Boissons chaudes

Café et thés

Boissons froides

Eaux plate et gazeuse

Jus de Fruits : Orange, Pomme

INCLUS

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent

Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)

Au-delà : supplément de 1,50€ / km

Le matériel et mobilier de service (buffets)

Vaisselle jetable

La nourriture et les boissons

Le personnel de cuisine

Installation et démontage, durée de service 3h

SUPPLEMENTS

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ht**

Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ht / pièce**

**MINIMUM DE FACTURATION
1200€ TTC**



« LES COCKTAILS »

L'élégance en bouchées

Pensés pour allier convivialité et raffinement, nos cocktails se composent d'une sélection de pièces cocktails soigneusement élaborées.

Pièces **froides**, pièces **chaudes** et **verrines** se succèdent au fil de la réception pour offrir un équilibre de saveurs, de textures et de températures.

Des bouchées élégantes et gourmandes, idéales pour un moment de partage chic et décontracté.

FORMULE APERITIF – 35€ ht / pers

8 PIECES (durée 2h)

2 froides, 2 verrines, 2 chaudes, 2 sucrées

FORMULE DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE – 40€ ht / pers

10 PIECES (durée 3h)

3 froides, 2 verrines, 3 chaudes, 2 sucrées

FORMULE DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE – 45€ ht / pers

14 PIECES (durée 3h)

4 froides, 3 verrines, 4 chaudes, 3 sucrées

Le Bar

Eaux plate et gazeuse

Sodas et Jus de Fruits

SUPPLEMENTS

Forfait boissons alcoolisées Vins et Bières = **15€ ht / pers**

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ht**

Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ht / pièce**

TOUTES NOS FORMULES INCLUENT

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent

Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)

Au-delà : supplément de 1,50€ / km

Le matériel et mobilier de service (buffets)

La nourriture et les boissons soft (eaux, jus, sodas, café)

Le personnel de cuisine et de service

Installation et démontage

ELLES N'INCLUENT PAS

Le mobilier de réception
(tables, chaises, ...)

MINIMUM DE FACTURATION 1500€ ht

Tva = 10% en sus

« LES COCKTAILS »

LES ATELIERS CULINAIRES

EN SUPPLEMENT : 8€ ht/pers / atelier
(Un atelier = 2 pièces cocktail)

Découpe de saumon fumé

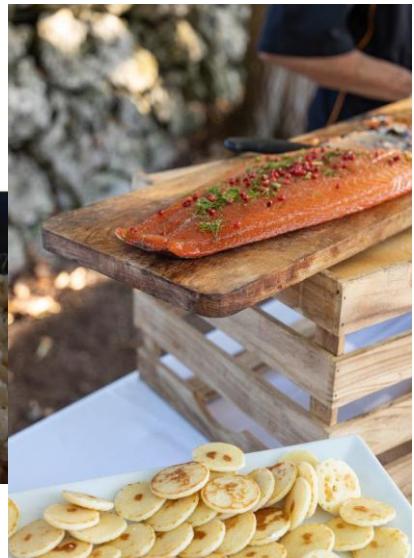
Sous le geste précis du chef, le saumon se pare de tranches délicates, accompagnées de blinis moelleux et sauces maison, pour un instant gourmand et élégant

Découpe de jambon de pays

Accompagné de mini-tartinades (poivronnade, artichaunade, tapenade noire et verte) pour éveiller les sens et célébrer les saveurs méditerranéennes.

Perles de blé façon risotto à la truffe

Petites pates fondantes et parfumées, une touche luxueuse et surprenante, qui transforme le simple apéritif en moment de gourmandise raffinée



« LES COCKTAILS »

LES ATELIERS CULINAIRES

EN SUPPLEMENT : 8€ ht/pers / atelier
(Un atelier = 2 pièces cocktail)

Atelier Culinaire : Foie Gras Poêlé Minute

Poêlé à la minute sous les yeux de vos invités, le foie gras révèle toute sa finesse et son fondant.

Servi chaud, accompagné de pain toasté, chutneys délicats et notes sucrées-salées, cet atelier offre un instant de pure gourmandise et de raffinement.

Une animation d'exception pour un apéritif chic et mémorable
Le luxe du geste, la magie de l'instant

Animation Raclette

Le plaisir convivial en direct

Un incontournable revisité en version cocktail !

Fromage fondant servi à la minute, accompagné de garnitures gourmandes, pour une animation culinaire chaleureuse et interactive. Un moment de partage authentique qui séduit les convives et crée une ambiance conviviale et généreuse

Bar à Planches

Le spectacle gourmand

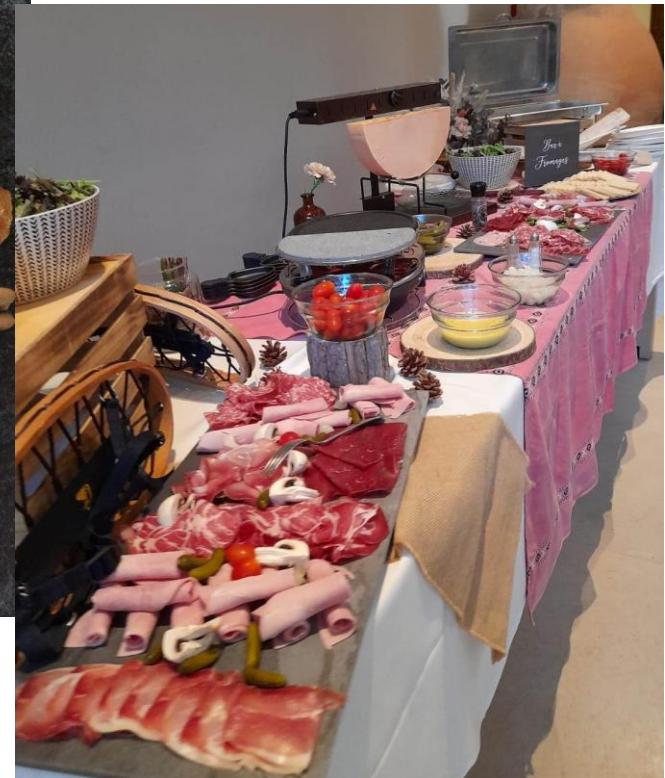
Une animation culinaire aussi belle que savoureuse

Inspiré de l'univers du grazing buffet, notre bar à planches offre une présentation spectaculaire où les produits sont mis en scène avec élégance et générosité. Déclinées selon différentes thématiques – italienne, campagnarde, vegan et bien d'autres – ces planches invitent à la découverte, au partage et à une dégustation aussi conviviale que raffinée.

« LES COCKTAILS »



« LES COCKTAILS »



Photos non contractuelles

« L'ANNIVERSAIRE POUR ENFANT »

35€ TTC / PERS

LES SALES

Hot Dog
Nuggets de poulet
Pizza en plaque et tartines
Frites

LES SUCRES

Crêpes / garnitures variées
Pop Corn
Glaces en pots / 4 parfums
Confiseries / Candy bar
Fruits coupés en cornets

DU COTE DU BAR

Eaux plate et gazeuse
Sodas : Coca Cola, Coca Zero, Sprite,
Ice Tea
Jus de Fruits : Orange, Pomme

INCLUS

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent
Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)
Au-delà : supplément de 1,50€ / km
Le matériel et mobilier de service (buffets)
Vaisselle jetable
La nourriture et les boissons
Le personnel de cuisine
Installation et démontage, durée de service 3h

SUPPLEMENTS

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ht**
Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ht / pièce**

**MINIMUM DE FACTURATION
1200€ TTC**



« LE GOUTER DE NOEL »

18€ TTC / PERS

Le buffet

Bar a bonbons

Corbeilles de papillotes

Corbeilles de clémentines

Brownies

Panettone

Muffins

Animations culinaires

Mini crêpes garnitures variées

Barbe à papa (+ 2€ ttc / pers)

Fontaine de Chocolat (+ 5€ ttc / pers)

(Brochettes de fruits et guimauves)

Option Cocktail adulte

+ 10€ ttc / adulte

Saumon fumé sur blinis

Navette foie gras confiture de figue

Mini brochette de magret fumé et figue séchée

1 verre de Kir Pétillant

INCLUS

Le Food Truck si l'accès et le temps le permettent

Livraison : incluse pour 30km autour de Montauroux (83)

Au-delà : supplément de 1,50€ / km

Le matériel et mobilier de service (buffets)

Vaisselle jetable

La nourriture et les boissons

Le personnel de cuisine

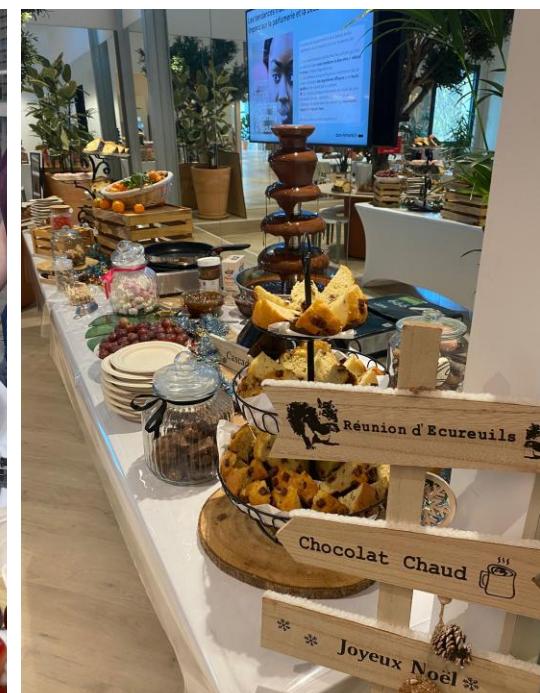
Installation et démontage, durée de service 2h

SUPPLEMENTS

Pack Terrasse : 4 tables + 16 chaises = **150€ ht**

Mange debout houssé lycra blanc = **30€ ht / pièce**

**MINIMUM DE FACTURATION
1000€ TTC**



AZUR
TRAITEUR
EVENTS

« LOGISTIQUE »

« OPTIONS »

PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE

Pour s'occuper de votre bar, de la gestion de la salle (débarrassage, service)

Le serveur = **30€ ttc / h** – min de vacation 5h

Pour les groupes de plus de 50 personnes, service obligatoire (sur devis)

LE MOBILIER

Tables hautes housses lycra **30€ ttc / pièce**

Le Pack Terrasse Azur Truck **150€ ttc**

(comprend 8 tables 55*55 + 16 chaises)



« OPTIONS »

LA DECORATION

Le pack de 6 lanternes (45cm)

80€ ttc

Le pack décoration « bohème chic »

540€ ttc le pack de base

Installé et repris par une décoratrice

Voir photos

Centres de table en option

Personnalisation sur devis



« LOGISTIQUE »

Le food truck est tracté par une voiture
la longueur totale est 11m

Dimensions du food truck

Longueur 5,50m, Largeur : 2,50m, Hauteur : 2,42m

Accès du food truck

chemin d'accès min 3m de largeur

Zone de service

minimum 5m x 6m

Contraintes

Notre véhicule ne peut pas monter un chemin trop en pente, non goudronné

Réseau électrique

2 lignes de 16 ampères au minimum, pouvant supporter 3000w chacune

Pour des questions d'hygiène et de sécurité aucune personne autre que notre personnel ne sera tolérée dans nos installations.

