



Événement & Co.
Traiteur - Organisateur


MARIAGES | COCKTAILS | SÉMINAIRES

LES CROUSTILLES

Croustille de foie gras à la fleur de sel et poivre du moulin

Croustille de Serrano et tartare de tomates, copeaux de parmesan

Croustille de tartare de légumes et rouget rôti, poudre d'Espelette

Croustille de tapenade provençale et pignons torréfiés 

Croustille de caviar d'aubergine et légumes croquants 

LES CUILLÈRES ET CASSOLETTES

Gambas, guacamole, pomelos et avocat

Mini carta fata de st jacques et poireaux aux morilles (chaud)

Tartare de saint-jacques téquila paf

Millassou au pied de porc et fourme (chaud)

LES VERRINES SALÉES

Foie gras poêlé et bouillon thaï (chaud)

Gaspacho de tomates d'été, dés de courgettes au curry et queue d'écrevisse

Céviché de daurade et fruits exotiques

Chutney de figue Corse, copeaux de foie gras et crumble de pain d'épices

LES BRUSCHETTAS

Bruschetta de mozzarella à l'huile de truffe 

Bruschetta de chèvre sec, figue et coppa Corse

Bruschetta de carpaccio de boeuf, citron perle, câpre frit et parmesan


Bruschetta de supions chorizo grillés

LES BROCHETTES

Brochettes billes de melon et bresaola

Brochettes d'asperges vertes et coppa Corse, crème de balsamique

Brochettes de tomates cerises et confites, billes de mozzarella 


Brochettes billes de courgette, betterave et chèvre. Pignons poêlés 

Pièces cocktails

PIÈCES COCKTAILS



LES PETITS FOURS

- Truite roulée au fromage frais
- Maki de veau au foie gras
- Mini tatin pomme, boudin noir et bâtonnet de pommes
- Millefeuille Cantal et boeuf séché, éclats de pistache
- Tortillas saumon fumé et crème légère d'épinard
- Mini tatin pomme, foie gras et crumble pain d'épices
- Tulipe d'herbes folles et chèvre frais 
- Trompe l'oeil, tomates cerises sur sablé parmesan 
- Noix de saint-jacques snackée et arënkha
- Mini roulé de boeuf séché à la provençale
- Millefeuille pistache, foie gras, cerise

TOTAL PIÈCES COCKTAILS

8 pièces	13€ TTC
10 pièces	16€ TTC
12 pièces	18€ TTC
14 pièces	20€ TTC

Pièces cocktails

PIÈCES COCKTAILS



ATELIER POISSON FUMÉ

6€ TTC / PERS

Saumon et haddock fumés par nos soins aux copeaux de hêtre. Ils sont ensuite tranchés en direct et proposés avec une brunoise d'oeuf dur et cornichon, du citron en jus, des oeufs de hareng, des pains nordiques, des mini blinis légèrement tiédés pour la dégustation.

ATELIER MOZZARELLA

5€ TTC / PERS

Fèves fraîches, tartare de tomates, pecorino, huile de truffe, basilic en pot, pignons de pin torréfiés... Vos invités choisissent leur accompagnement. Des bruschettas à l'huile d'olive seront disponibles pour que le cuisinier dresse dessus le choix des convives.

ATELIER CEVICHE DE DAURADE

6€ TTC / PERS

La daurade est déjà en cubes et le cuisinier réalise en direct le mélange avec de la mangue, du citron vert, de l'orange, de la grenade, de la coriandre, du gingembre, radis rose, de l'oignon rouge, de la fleur de sel... Le tout en mini assiette porcelaine.

ATELIER TRUITE FRANÇAISE FUMÉE

6€ TTC / PERS

Un Chef en tenue tranche devant vos invités une truite fumée au bois de hêtre. Des mini blinis tièdes et du pain nordique ainsi que des croustilles de campagne seront disponibles. Vos invités pourront rajouter du citron, de la crème fraîche et du tarama pour agrémenter leurs toasts.

ATELIER FOIE GRAS

7€ TTC / PERS

Un chef en tenue propose différents foies gras régionaux, crus, mi-cuits, en bloc. Vos invités réalisent le canapé qu'ils souhaitent. Des croustilles de campagne, des mouillettes de pain d'épices, des mini brioches seront disponibles et pourront être agrémentées de chutney de figues épicées, de fleur de sel et poivre du moulin.

ateliers culinaires
ATELIERS CULINAIRES



ATELIER FRUITS DE MER

6 € TTC / PERS

Nous proposons des huîtres, des crevettes, des bulots sur un lit de glace. Vos invités pourront les déguster avec du pain de seigle au beurre salé, du vinaigre aux échalottes, du citron.

ATELIER JAMBON

4 € TTC / PERS

Un maître d'hôtel tranche un jambon ibérique devant vos invités, des croustilles avec une concassée de tomates du soleil, des gressins au sésame, du parmesan, et des tomates grappes pour la dégustation. Pour accentuer le côté charcuterie, nous installons un portique bois sur lequel nous suspendons des saucissons secs.

ATELIER PLANCHA

Un cuisinier en tenue grille à la plancha devant vos invités :

Noix de saint-jacques au lard
2 € TTC PIÈCE

Mini brochettes de boeuf aux tomates confites
2 € TTC PIÈCE

Escalopes de foie gras
& pommes fruits au caramel, chutney de myrtille
5 € TTC PIÈCE

Gambas et cubes de mangue
2 € TTC PIÈCE

Mignonnettes de caille et purée d'herbes
2 € TTC PIÈCE

Mini brochettes de saumon yakitori
2 € TTC PIÈCE

Mini brochettes de porc mariné
2 € TTC PIÈCE

ATELIER RAVIOLE

4 € TTC / PERS

Nous vous proposons des ravioles de cèpes légèrement crémeuses, accompagnées de cèpes et de pointes d'asperges vertes juste croquantes.

ateliers culinaires
ATELIERS CULINAIRES



ATELIER FRITURE

Crevette en chemise de légumes	2 € TTC PIÈCE
Crevette tempura aux saveurs d'Asie	1,50 € TTC PIÈCE
Cromesquis au fromage	1 € TTC PIÈCE
Rouget en chemise de pomme de terre	1 € TTC PIÈCE

ATELIER SUSHI/MAKI

6 € TTC / PERS

Un cuisinier tranche des rouleaux de maki et les propose à vos invités. Du gingembre confit, du wasabi et de la sauce yakitori sont disponibles.

À côté, les boules de riz collant au vinaigre sont déjà prêtes.

Le cuisinier dépose soit des crevettes, soit du saumon frais et sur le même principe vos invités les agrémentent à leur guise.

ATELIER OEUFS BROUILLÉS

5 € TTC / PERS

Nous proposons des oeufs brouillés crémeux, avec chips de lard, tartare de tomates, truffe d'été... Une fois réalisés, nous garnissons des petits contenants en forme d'oeuf avec le choix de vos invités.

ATELIER CITRON

5 € TTC / PERS

Fraîcheur garantie, notre crémeux citron disposé dans son contenant avec du citron zesté dessus, des éclats de meringue géante et des perles citron.

AVEC CHAQUE ATELIER, UNE DÉCORATION ADÉQUATE EST MISE EN PLACE

ateliers culinaires
ATELIERS CULINAIRES



LES ENTRÉES

Fraîcheur de noix de saint-jacques
8 € TTC / PERS

Gaspacho de tomates, glace moutarde
8 € TTC / PERS

Foie gras et pommes caramélisées, crumble de pain d'épices
10 € TTC / PERS

Salade fraîcheur d'asperges vertes, copeaux de foie gras,
oeuf poché, crouton de seigle
10 € TTC / PERS

Velouté glacé d'asperge verte, mini artichaut farci au foie gras et vieux Paris
10 € TTC / PERS

Tarte fine de saint-jacques et mangue rôtie, vinaigrette de grenade
14 € TTC / PERS

LES PLATS

(Les accompagnements sont en suggestion, c'est vous qui choisissez)

Côtes de boeuf au barbecue & pommes sarladaises
Béarnaise, cèpes rôtis, jus de veau
15 € TTC / PERS

Médailillon de veau rosé & risotto crémeux au parmesan
Cèpes rôtis
12 € TTC / PERS

Filet de cannette & pêches rôties, carottes, oranges
Miel, romarin
12 € TTC / PERS

Tournedos de boeuf & écrasé de pommes de terre à la truffe d'été
Cèpes rôtis
12 € TTC / PERS

Filet de sandre & brochette de légumes à l'huile d'olive
Sauce beurre blanc citronné
10 € TTC / PERS

Ballotine de volaille & écrasé de pommes de terre aux herbes
Girolles
12 € TTC / PERS

Filet d'agneau en croute d'herbes & tartelette de légumes du soleil
12 € TTC / PERS

Mijoté de poisson noble & Saint-jacques
Riz parfumé aux légumes
12 € TTC / PERS

pour vos menus
POUR VOS MENUS



LES FROMAGES

Assortiment de fromages régionaux et salade de jeunes pousses à l'huile de noix

Soit sur ardoises, soit garde-manger suivant disponibilité
4 € TTC / PERS

LES DESSERTS

Pièce montée, patchwork de fruits rouges aux coulis de fruits sauvages
Perle de meringue
12 € TTC / PERS

Structure décorative avec dessert individuel, à définir suivant vos goûts
12 € TTC / PERS

Macaron framboise & crème de mascarpone, fruits rouges
10 € TTC / PERS

Millefeuille aux 3 chocolats
12 € TTC / PERS

Soupe de fraise & jus de verveine, glace fraise
10 € TTC / PERS

Dessert autour de l'abricot
10 € TTC / PERS

LES ASSORTIMENTS REPAS

Nous fournissons les eaux en bouteille verre, Badoit ou Evian, les petits pains, ainsi que le café/thé/infusion
4 € TTC / PERS

LES REPAS VINTAGE

Avec plats sur table, vos invités se servent.
+ convivial et + original

Par exemple :

Plat avec médaillon de veau tranché, cèpes rôtis
& jeunes pousses de Taon Cress.

Plat d'écrasé de pommes de terre à la truffe d'été
& plat de légumes croquants, saucière de jus de veau

TOTAL : 15€ TTC / PERS

pour vos menus
POUR VOS MENUS



COCKTAIL PROLONGE SUIVI D'UN DÎNER SANS ENTRÉE

Il vous faut choisir :

- 8 pièces cocktail dans notre gamme
- 3 ateliers culinaires
- 1 plat, fromage, dessert, eaux

TOTAL : 60€ TTC / PERS

LES BOISSONS

Nous ne prenons aucun droit de bouchon sur vos alcools.

- Nous avons un forfait. Si vous souhaitez, vous pouvez faire livrer à notre laboratoire vos alcools pour stockage aux frais. Nous les transportons le jour du mariage et évacuons les bouteilles vides.

TOTAL : 200€ TTC

- Nous vous fournissons les softs (jus d'orange, nectar de fraise, eau plate minérale, Perrier et Coca) pour le cocktail et la soirée dansante.

TOTAL : 4€ TTC

- Nous réalisons un cocktail pétillant à base de Cointreau, pulpe d'orange sanguine, sucre de canne, trait de grenadine, crémant pétillant, servi très frais.

TOTAL : 3€ TTC

- Nous réalisons un Bar à Spritz

TOTAL : 3€ TTC

- Une équipe de barmans professionnels, pour la réalisation de cocktail lors du vin d'honneur et/ou dans la soirée. Devis sur demande.

- Pour les alcools (vins, champagnes, spiritueux) nous vous conseillons Régis Bordes - Caviste Chai Régis au 06 16 41 10 31. Régis a la culture du client, comme nous l'avons. Son expérience et sa gentillesse vous séduiront.

- Location Tireuse à Bière et écocup : 100 € + 150 € le fût (environ 100 bières.)

- Nos bonbonnes détox, idéales pour une cérémonie laïque. Nous fournissons les gobelets et les pailles biodégradables.

* Citronnade, citron rondelle, menthe, sucre de canne

* Limonade, basilic, fraise

* Concombre, citron, gingembre

TOTAL : 4€ TTC

pour vos menus
POUR VOS MENUS



MATÉRIEL

Pour la location de matériel, le lieu choisi pour la réception a une très grande importance pour cette partie. Certains lieux ne possèdent rien et il faut tout louer : *tables, chaises, four, etc...* et d'autre fournissent une partie.

Événements & Compagnie compte parmi ses partenaires Loc'Vaisselle 19, qui assure la fourniture complète de la vaisselle, du linge de table, du mobilier et du matériel complémentaire si nécessaire.

2 solutions :

- Nous vous fournissons la liste du matériel et nous vous mettons en contact avec notre partenaire
- Nous gérons cette partie pour vous ce qui évite « plusieurs » interlocuteurs.

Événements & Compagnie étudie toutes les options de location en fonction de vos souhaits pour votre réception : mange-debout, salon de jardin ou vaisselle originale...

www.loc-vaisselle19.com

Une visite dans leur showroom peut vous donner des idées.

La moyenne tarifaire suivant le matériel choisi et le lieu de livraison est de 14 à 20 € TTC / PERS.

organisation
ORGANISATION



PERSONNEL DE SERVICE & DE CUISINE

Événements & Compagnie met à disposition 1 personne au service de 20 convives.

Nous adaptons notre brigade de cuisiniers en fonction du nombre d'invités et de la formule de réception choisie.

Le tarif est de 25€ TTC de l'heure par personnel.

Les heures supplémentaires sont comptées à partir de minuit, jusqu'au départ du site de notre personnel, après votre accord.

Le tarif horaire par personnel restant est de : 45€ TTC

Nos équipes, maîtres d'hôtel et serveurs, sont parfaitement formés afin d'assurer un service de qualité, soigné dans les moindres détails.

Avant votre réception, Événements & compagnie effectue un briefing complet de ses équipes de service. Une visite du site de réception est organisée avec vous ainsi que notre maître d'hôtel responsable de votre événement.

Personnel supplémentaire :

Si jamais le vin d'honneur est organisé dans un lieu différent du dîner, un supplément personnel pourra être appliqué en fonction de l'éloignement des deux sites de réception.

Frais de déplacement :

Notre laboratoire est situé en Corrèze, les frais de déplacement sont inclus pour tout événement organisé dans un rayon de 100 km autour de notre laboratoire de Varetz (19240). Consultez-nous pour une distance supérieure.

Frais d'hébergement :

Si la localisation de votre lieu de réception implique de préparer la mise en place la veille ou d'héberger nos équipes de service après la réception, il sera nécessaire de prévoir des frais d'hébergement.

La moyenne tarifaire sur un mariage du personnel service cuisine est comprise entre 14 et 18€ TTC par invités.

organisation
ORGANISATION



BRUNCH 1

20€ TTC / PERS

- Assortiment de salades froides suivant approvisionnement.
Par exemple : Tomates cerises, tomates confites, mozzarella & pousses d'épinard, truite fumée, chèvre frais, pignon torréfiés & endives, bleu noix, gésiers de canard
- Tartelette de tomates & poulet rôti
- Réassort de fromages
- Tartelette et fruits frais
- Café, eaux, pain & matériel jetable de qualité biodégradable.

BRUNCH 2

25€ TTC / PERS

- Boissons chaudes : café, thé, chocolat
- Corbeille du boulanger
- L'œuf dans tous ses états
- Le bar à salades
- La sélection de charcuteries
- Assortiment de produits laitiers
- Douceurs & gourmandises
- Eaux, pain et matériel jetable de qualité et biodégradable

BRUNCH 3

30€ TTC / PERS

- Avec barbecue & Brochettes mix grills
- Salades froides
- Réassort de fromages
- Desserts
- Eaux, pain & matériel jetable de qualité biodégradable

les brunchs
LES BRUNCHS



LE MENU DES ENFANTS

Événements & Compagnie compose aussi le menu des enfants de 4 à 10 ans.

Dans un petit sac de pique-nique retrouvez : salade de pâtes au surimi, sandwich jambon tartare, compote de pommes, chips, bonbons, bouteille d'eau

Prix par enfant : 8 € TTC.

Pour des questions de préférences ou de contraintes alimentaires, nous laissons aux parents le soin de prévoir les repas des enfants de moins de 4 ans.

LE MENU DES ACCOMPAGNANTS

Qu'il s'agisse de votre photographe, du DJ, des musiciens, des baby-sitters...

Menu plateau-repas avec : une entrée, un plat, un fromage, un dessert, eau minérale, café.

22 € TTC / PERS

POUR PROLONGER LA SOIRÉE

- Plateau de fromages

2€ TTC/ PERS

- Planche de charcuterie

3€ TTC/ PERS

- Buffet de pâtes fraîches

SUR DEVIS

- Crêpes party, chocolat, chantilly, confitures

SUR DEVIS

- Burgers, viande limousine

SUR DEVIS

mise en place
MISE EN PLACE



CONFIRMATION DE VOTRE COMMANDE

Le nombre de couverts prévus pour l'ensemble des prestations retenues doit être confirmé et communiqué au minimum 5 jours ouvrés avant la réception.

Le menu choisi doit être identique pour tous les convives, sauf en cas d'allergies ou de régime alimentaire particulier à nous signaler. Nous proposerons alors des menus spécialement préparés pour les convives concernés.

Pour engager votre commande, vous devrez nous transmettre une copie signée du contrat, accompagnée d'un premier acompte de 10 % du montant total estimé. Nous ne facturons que le nombre de couverts commandés. Les prix peuvent être soumis à variation: selon le prix des matières premières et sous réserve d'un changement du taux de TVA en vigueur et des approvisionnements.

DÉGUSTATION : LE REPAS TEST

Une fois nos premiers échanges bien définis, nous vous accueillons avec plaisir dans notre laboratoire de Varetz pour un repas de dégustation, du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner. Pour un mariage, ce repas test peut rassembler les futurs mariés, leurs parents et beaux-parents.

Cette dégustation sera également l'occasion de passer en revue l'ensemble des détails de votre réception.

Le repas est facturé 50€ ttc par personne, qui sera déduit du montant total en cas de confirmation avec Événements & Compagnie Traiteur.

mise en place
MISE EN PLACE

