



La cuisine des Chefs

Traiteur - Cours de cuisine

*by Cuisiner comme un chef*

# PRÉSENTATION

---

## Une cuisine fraîche, moderne et gourmande

Une équipe d'artisan du goût (cuisinier/pâtissier/maitre d'hôtel) met à votre disposition différents types de réceptions clés en mains, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Nous avons créé des forfaits pour une lisibilité tarifaire plus simple, mais nous pouvons personnaliser à souhait votre réception par différentes animations culinaires, choix de menus ou options afin de rendre votre événement unique.

Nous nous déplaçons dans tout le centre ouest de la France.

Dans l'attente de notre rencontre ...  
composez votre instant...



# SOMMAIRE

**02** Description & Tarif

**05** Apéritif

**11** Bar, Cave & Boissons

**16** Repas assis

**21** Brunch

**23** Options & Services

**25** Contact

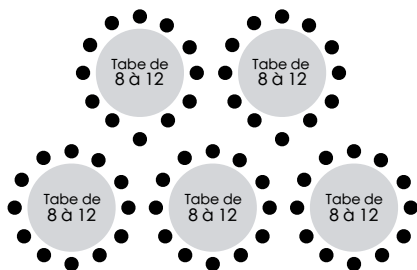
# REPAS ASSIS

## Repas assis « Raffiné »

En repas assis, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats du **repas à l'assiette** à votre place.

De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un **apéritif** debout.



## Apéritif

Service et vaisselle compris

Apéritif 10 pièces - env. 1h - 12€  
7 pièces / 1 arbre à grignoter

Apéritif 13 pièces - env. 1h30 - 15€  
7 pièces / 1 animation / 1 arbre à grignoter

Apéritif 15 pièces - env. 2h - 19€  
7 pièces / 2 animations / 2 arbre à grignoter

## Repas à l'assiette

Service et vaisselle compris

Repas à l'assiette - 32€  
plat chaud - fromage - dessert

Repas à l'assiette - 33€  
entrée - plat chaud - dessert

Repas à l'assiette - 36€  
entrée - plat chaud - fromage - dessert

## LES +

### Animations supplémentaires

Atelier culinaire..... 3€/convive

Menu enfant (- de 12 ans)..... 15€/enfant

Crêpe au fromage

Filet de poulet et pâtes de légumes ou Steak haché purée de pomme de terre

Muffin au chocolat

### Menu prestataire

Plateau repas suivant saison..... 20€/prestataire

Brunch..... à partir de 15€/pers



## NOS OFFRES COMPRENNENT:

- > Menu unique pour l'ensemble des convives  
Possibilité de repas spéciaux [religion, goût, végétarien, etc...]
- > 6h de service [de 19h à 01h]
- > 2h de mise en place à l'arrivée
- > 2h de démontage et rangement avant le départ
- > Mise en place couvert [nappage/du couvert]
- > Kit vaisselle apéritif  
2 Verres à vin, 1 Serviette papier, Nappage des buffets.
- > Kit vaisselle repas à l'assiette  
4 assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère,  
2 Verres à vin, 1 Verre à eau, 1 Flûte, 1 Tasse à café et soucoupe,  
1 Cuillère à moka, 1 Serviette papier non tissé blanc, 1 Nappe/8pers.
- > Le pain et le café  
Fournis au cours du service de nos menus

## NOS OFFRES NE COMPRENNENT PAS :

- > Droit de bouchon.....1.5€/pers.
- > Décoration florale.....sur devis
- > Table & Chaise.....à prévoir ou sur devis
- > Installation des tables de repas.....à prévoir ou sur devis
- > Office traiteur : plans de travail, eau, électricité.....à prévoir ou sur devis
- > Evacuation des déchets.....à prévoir ou sur devis
- > Déplacement sur site pour reconnaissance des lieux et visite technique
- > Déplacement jour J.....sur devis
- > Heure supplémentaire .....35€/personnel/heure

## L'EQUIPE :

Notre personnel est habillé en pantalon noir, chemise noire, noeud papillon rouge

### > 1 responsable réception

- Interlocuteur unique suivant le dossier
- Réalisation du devis et modifications illimitées
- Réalisation de plan d'implantation du cocktail
- Réalisation d'un déroulé chronologique du jour J
- Présence le jour J pour l'installation et la coordination

### > 1 serveur pour 30 invités

### > 1 cuisinier pour 100 invités



APÉRITIF



# ARBRE À GRIGNOTER

---

Equivalent 3 pièces

## Provençal

Bocaux tapenade d'olives, poivron et aubergine.

## Potager

Bocaux tapenade de carotte, courgette et tomate.

## Poitevin

Bocaux de rillons et cabichou

## Charcutier

Bocaux de rillettes de cochon et de canard

## Poissonier

Bocaux de rillettes maquereau et de sardine

## Ecailler

Bocaux de rillettes de saumon et thon

## Fromager

Bocaux de dés gouda-cheddar et billes de mozzarella

## Sud Ouest

Bocaux de foie gras

# PIECES AMUSES BOUCHES

---

Les pièces présentées ci-dessous le sont à titre d'information.  
Nous travaillons en effet au rythme des saisons et des créations de nos chefs. Accordez leur votre confiance pour un panachage réussi en saveurs et en couleurs.

Biseau de wrap poulet et fromage frais ciboulette  
Cannelé thon tomate basilic  
Verrine cappuccino carrotte  
Risotto de courgette  
Tartelette concombre radis  
Verrine cappuccino betterave  
Choux craquelin chorizo  
Blinis de houmous et pavot  
Mousse poivron, sablé amandes et viande des grisons  
California rolls saumon avocat wasabi  
Pince de radis noir et tourteau à l'estragon  
Panna cotta maïs et foie gras  
Maki canard teriyaki  
Panna cotta au parmesan et tartare de légumes  
Tiramisu mousse de chèvre courgette poivron confit  
Panna cotta au comté et dès de jambon fumé  
Carpaccio de canard à l'huile de truffe  
Effeillée de Saint Jacques au beurre de citron confit  
Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan  
Miniburger Foie gras (médaillon de foie gras, chutney de figues)  
Miniburger Saumon (saumon fumé, fromage frais ciboulette)  
Gravlax de saumon infusé à la betterave rouge  
Tartare aux deux magrets et agrumes  
Tartare de saumon tomate séchée et citron confit







# LES ANIMATIONS

---

## Miniburgers chauds (choisir 1 pièces).

Cuits minute sur la plancha

Basque (buns paprika, boeuf, brebis, ketchup basque)

Normand (buns camembert, boeuf au camembert, sauce camembert)

Eiffel (buns aux lardons, poulet, brie, sauce moutardée)

Fish & Chips (buns au citron confit, colin pané en tempura, sauce béarnaise)

Mountain (buns au Beaufort, boeuf, Tomme fraîche, jambon de Savoie fumé)

Raclette (buns au jambon fumé, rosette de Savoie, fromage à raclette)

Reblochonade (buns aux lardons, pomme rösti, reblochon, sauce crème)

USA (buns nature sésame, boeuf, cheddar, ketchup maison)

Italien (buns pavot, poulet pomodorini, mozzarella, pancetta croustillante)

Grec (buns olives, cabillaud pané aux graines, tzatziki maison)

Espagnol (buns chorizo, lomo, tomates séchées, manchego)

Brésilien (buns à l'ail, boeuf, purée de haricots épicés, poivrons grillés)

Indien (buns au curry, poulet tandoori, sauce Massala, poivrons confits)

Oriental (buns au Ras el hanout, boeuf, merguez, sauce houmous harrissa)

Vador (buns noir et pavot, poulet tandoori, sauce piquante)

Yoda (buns vert au pesto, guacamole, poulet basilic, cornichons pickles)

Obi Wan (buns bleu à la fourme d'Ambert, boeuf, sauce au bleu)

## Oeufs toqués (choisir 1 pièces)

Cuits minute en flottaison au bain-marie

Chorizo et tuile de parmesan

Foie gras et espuma de chèvre frais

Saumon et espuma de citron

Chorizo et encornet

Jambon fumé et tuile de parmesan

Magret de canard séché et foie gras

Asperge et espuma au parmesan

## Plancha terre & mer (choisir 1 pièces)

Poulet Yakitori

Gambas au beurre de vanille

Aiguillette de canard au piment d'espelette

Boeuf mariné à la thaï

St Jacques au chorizo

Foie gras au sucre pétillant

## Découpe terre & mer (choisir 1 produit)

Cru en lamelle (Sashimi)/Cru en dès (Tartare)/Mi-cuit (Tataki)

Truite de Bretagne au citron confit

Saumon infusé à la bettrave

Thon graines de sésame au wasabi

Dorade royale au fenouil

Canard à la vinaigrette d'agrumes

Veau à l'huile de noisette

Boeuf au pesto

## Ravioles (choisir 1 pièces)

Raviole de foie gras à l'huile de truffe

Raviole de canard et chèvre frais

Raviole de langoustine et estragon

Raviole ricotta épinard





### **Insolite** [choisir 1 atelier]

Tartare de champignon, foie gras et nuage de truffe  
Glacé de lard à la neige carbonique et criquets au piment (-90°C)  
Mini crêpe glacé espuma foie gras/homard et grillons frits  
Homard flambé et sorbet de bisque à l'azote (-180°C)  
Meringue à l'azote liquide «fumée du dragon»  
Sucette glacée à l'azote crème betterave et sucre pétillante  
Atelier fumaison de produits frais fumé minute sous cloche transparente

### **Mini Bocaux** [choisir 1 pièces]

Parmentier de canard truffé  
Boeuf bourguignon  
Poulet basquaise  
Colombo cochon  
Poulet lait de coco citron vert

### **Planchette** [choisir 1 planchette]

Planchette maraîchère (tapenade/légumes coupées/gaspacho)  
Planchette de produits régionaux (rillons/farcis/chabichou)  
Planchette de rillettes (cochon/oie/canard)  
Planchette de rillettes (maquereau/sardine/saumon)  
Planchette fromages (billes de chèvre/dés gouda-cheddar/billes de mozzarella)

### **Bars** [choisir 1 bar]

Tomate (brochette de tomate cerise et bille de mozzarella)  
Japonais (maki sushi réalisé minute)  
Jambon (découpe de jambon à l'os réalisé minute)  
Saumon (découpe de filet saumon réalisé minute)  
Huitre (ouverture d'huitre réalisé minute)

BAR, CAVE & BOISSONS

# FORFAITS BOISSONS

## Forfait apéritif

### 2 verres de cocktail maison avec sa touillette de neige carbonique

Vert Caraïbes

*(jus d'ananas, curaçao bleu, perrier, vin blanc)*

ou

Mojito

*(soda mojito, rhum, menthe fraîche, citron vert)*

ou

Planteur

*(orange, ananas, rhum, vanille)*

ou

Sangria

*(vin rouge, orange, cannelle, pomme)*

ou

Lagon bleu

*(pétillant, curaçao bleu, citron vert)*

ou

Kir

*(pétillant, cassis)*

ou

Rosé pamplemousse

*(vin rosé, sirop de pamplemousse)*

+

### Soft

Boissons sans alcool en buffet

*(eau plate / eau pétillante / jus d'orange / cola)*

4€

## Forfait eau et café

### Eau

Carafe d'eau plate à volonté

+

### Café / Thé

1 tasse à café ou thé par personnes en buffet

Compris

1€

### Eau

1/3 bouteille d'eau pétillante par personnes

+

1/2 bouteille d'eau plate par personnes

## Forfait nuit

### Bar de nuit

1 barman pendant 3h

Café, boissons soft, pop corn, bonbon

2 verres/pers. pour 50 personnes

1 verre de bière / 1 cocktail au choix

*Mojito, Caipirinha, Spritz, Cuba Libre,  
Pina Colada, Cosmopolitan, Margarita.*

5€

## Forfait vin

### 2 verres de vins

Rouge

Cuvée Poitevine - Domaine de la Rôtisserie

ou

Blanc sec

Chardonnay - Domaine de la Rôtisserie

ou

Rosé fruité

Cuvée fraîcheur - Domaine de la Rôtisserie

ou

Un panaché de 2 vins

+

### 1 coupe de bulles en dessert

Pétillant blanc

Coeur Pétillant - Domaine de la Rôtisserie

ou

Pétillant rosé

Tendance - Domaine de la Rôtisserie

6€

### 2 verres de vins

Domaine de la Rôtisserie

4€



# BAR, CAVE & BOISSONS

## Le Bar

### SÉLECTION DE BULLES La bouteille 0.75cl

Moscato rosé Mia Freixenet (Espagne).....	6€
Prosecco Corner (Italie).....	7€
Freixent ICE cuvée especial cava (Espagne).....	8€
Vouvray Delaleu millésimé cuvée Clément (Touraine).....	11€
Freixenet Gran Cordon Negro (Espagne).....	11€
Méthode traditionnelle cuvée Léna Chateau Adelaide (Sud-Ouest).....	17€
Champagne Mumm Cordon Rouge brut (Champagne).....	25€
Champagne Veuve Clicquot brut (Champagne).....	30€
Champagne Mumm Cordon Rouge brut rosé (Champagne).....	32€
Champagne Veuve Clicquot brut rosé (Champagne).....	42€
Framboise fruit dans le verre.....	0.5€/verre

### Conseil quantité

1 bouteille de bulles pour 6 personnes

# Interlude

Service Bar

**Animation bar de nuit Interlude Bar** ..... 600€

Incluant la verrerie ainsi qu'un barman (jusqu'à 4h) pour 50 convives sur la base de 2 verres par personne de 3 cocktails au choix : Mojito, Caïpirinha, Spritz, Cuba Libre, Pina Colada, Mint Julep, Pink Fair, Summit, Cosmopolitan, Margarita (softs inclus).

Option bar lumineux ..... 150 €

## La Cave

### Les vins

#### les blancs secs

(Poisson) Riesling - Terres d'Etoiles bio - 2012 - 0.75L (Alsace).....	16€
(Langoustine) Pouilly fumé - Longues Echines Gaudry - 2013 - 0.75L (Val de Loire).....	18€
(Crustacé) Pinot gris - Terres d'Etoiles bio Mittnacht - 2013 - 0.75L (Alsace).....	19€
(Saumon) Chablis - Jules Billaud AOC - 2013 - 0.75L (Bourgogne).....	23€
(Turbot-Homard) Puligny-Montrachet - La Garenne - 2011 - 0.75L (Côte de Beaune).....	49€

#### les blancs moelleux

(Foie-gras) Côteaux du Layon - La Varane bio - 2013 - 0.75L (Val de loire).....	16€
(Foie-gras) Monbazillac - Bajac AOC - 2012 - 0.75L (Sud-Ouest).....	33€

#### les rouges

(Léger) La Poitevine - Domaine de La Rotesserie - 2015 - 0.75L (Haut poitou).....	15€
(Fromage) Rasteau - Perrin - 2011 - 0.75L (Vallée du Rhône).....	16€
(Cochon) Pic Saint-Loup - Parcelle Puech Haut - 2012 - 0.75L (Languedoc roussillon).....	19€
(Pintade) Tautavel - Racine carrée - 2012 - 0.75L (Côtes du Roussillon Villages).....	19€
(Agneau) Madiran - Château Bouscassé rouge - 2008 - 0.75L (Sud-Ouest).....	25€
(Canard) Saint-Joseph - Courbis - 2011 - 0.75L (Vallée du Rhône).....	29€
(Boeuf) Pessac-Léognan - Esprit de Chevalier - 2010 - 0.75L (Bordeaux).....	35€
(Canard) Côte-Rôtie - Les Bécasses AOC - 2010 - 0.75L (Vallée du Rhône).....	59€

#### les rosés

Cabernet d'Anjou rosé M. Laurent 2013 0.75L (Val de Loire).....	12€
Château Tour Saint-Honoré rosé bio 2013 0.75L (Provence).....	14€
Cuvée Fraîcheur sucrée - Domaine de la Rôtisserie - 0.75L (Haut poitou).....	15€

### Conseil quantité

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes, 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes.





## CONSEILS QUANTITÉ

---

### Pour un buffet cocktail, par personne :

- 0.25 L de cocktail
- 0.10 L de jus de fruits
- 0.10 L d'eau plate
- 0.10 L d'eau gazeuse
- Si Alcool fort (Whisky...etc.), prévoir une bouteille pour 50 personnes

### Pour un apéritif à table, par personne :

- 0.20 L d'apéritif

### Pour un dîner :

- 1 Bouteille pour 4 personnes.....sur la première entrée
- 1 Bouteille pour 4 personnes.....sur la deuxième entrée
- 1 Bouteille pour 3 personnes (si même vin).....sur deux entrées

- 1 cl d'alcool par personne.....pour le sorbet

- 1 Bouteille pour 4 personnes.....sur le plat de résistance
- 1 Bouteille pour 6 personnes.....sur le fromage
- 1 Bouteille pour 3 personnes (si même rouge).....sur le plat et fromage

- 1 Bouteille « Méthode Traditionnelle » pour 3 pers. (à volonté).....sur le dessert
- 1 Bouteille « Méthode Traditionnelle » pour 5 pers. (si deux passages).....sur le dessert
- 1 Bouteille « Méthode Traditionnelle » pour 6 pers. (si un seul passage).....sur le dessert

- 1 Bouteille d'eau plate (1L) par personne.....sur le repas et la soirée
- 0.10 L de jus d'orange par personne

### Pour la fin de soirée, par personne :

- 0.10 L de jus de fruits
- 0.10 L d'eau gazeuse
- 0.10 L de coca cola
- Bière



REPAS A L'ASSIETTE



## Mise en bouche.....+2€

Lait de coco tiède huile et graines de sésame/Velouté de sous-bois truffé et sommité  
Ratatouille froide épicée huile de noisette/Gaspacho de tomate, espuma de feta  
Cube de saumon infusé à la betterave  
Maki canard au foie gras  
Tartare aux deux canards et agrumes et pipette à l'orange  
Goussette de carpaccio de boeuf, duxel de champignon et fromage frais  
Oeuf toqué foie gras et fouin

## Entrées froides

### EN BOCAL

Tiramisu de tartare de tomate et sa tuille de jambon fumé [-1€]  
Panna cotta de maïs crème de roquette truite fumé et pop corn [-1€]  
Fraicheur de choux rouge tomate et crevette à l'huile de noisette [-1€]

### À L'ASSIETTE

Salade de mangue, papaye et crevettes marinées à la thaï, pousse de radis  
Oeuf parfait espuma tiède à la crème de cépes foie gras et sa tuille de pain  
Tataki de saumon infusé à la betterave  
Tartare aux deux canards et agrumes et pipette à l'orange

Effeillé de tartare de st jacques au beurre de citron confit [+1€]  
Lingot de foie gras, condiment nougat éclat de pistache, et pain brioché [+1€]

## Plats

Filet de poulet jaune tartare de légumes sauce basilic  
Ruban de magret de canard crémeux de carotte sauce péquillos  
Pavé de bœuf sauce maïs écrasé de pomme de terre à l'huile de noix  
Dos de cabillaud sauce jus de volaille crémeux de betterave  
Pavé de saumon crémeux de petit pois sauce poivron  
Paleron de boeuf confit tube de pomme de terre frite jus réduit

Filet de poulet fermier sauce vin de paille tartare de légumes et risotto d'épautre (+2€)  
Ruban de magret de canard sauce petit pois risotto au chèvre frais et cremeux de carotte (+2€)  
Filet mignon en croûte de kadaïf sauce kiwi écrasé de patate douce et espuma de vitellote (+2€)  
Dos de cabillaud en croûte de chorizo sauce jus de volaille risotto safran et petits pois (+2€)

Noisette d'agneau en croûte d'herbes sauce morille risotto d'épautre à la roquette (+3€)  
Grenadin de veau sauce foie gras jardin de mini champignons (+3€)  
Tournedos de filet de boeuf jus de veau corsé mousseline de pomme de terre ratte truffé (+3€)

Petites pauses.....+3€

Agrumes sorbet citron crémant / Trou normand / Vodka Yuzu  
Pamplemousse rosé pétillant / Citron vert limoncello / Melon pineau charentais





## Fromage

Servi avec mesclun et vinaigrette

### > Froids EN BOCAL

Nuage de comté en trois textures et mâche (-1€)

Profiterole de Saint Marcelin (-1€)

Chantilly de chèvre miel noix et roquette (-1€)

Cube de brie de Meaux, crème d'épinard et tuile au sésame (-1€)

### À L'ASSIETTE OU SUR TABLE

Assiette 3 fromages au choix

Plateau posé sur table 5 fromages au choix

Les chèvres : Chabichou - Sainte Maure - Crottin de chavignol - Rocamadour

Les pâtes pressées cuites : Comté - Gruyère - Emmental - Abondance

Les pâtes pressées non cuites : Cantal - Tomme de Savoie - Ossau Iraty

Les pâtes molles à croûte lavée : Pont l'Évêque - Epoisses - Livarot

Les pâtes molles et à croûte fleurie : Camembert - Brie - Neufchâtel - St Félicien

Les pâtes persillées : Fourme d'Ambert - Roquefort - Bleu d'Auvergne

## SPÉCIAL MARIAGE

Pièce montée de Jérémie Chosson «Maître fromager».....à partir de 150€

[Brie/St Nectaire/Roquefort/Ossau Iraty/Châteauneuf/Chabichou]

# SPÉCIAL MARIAGE

---

## Desserts

### À L'ASSIETTE

#### Macaron géant

Coque de macaron, ganache chocolat lait, framboise fraîche

Coque de macaron, crème diplomate légère à la vanille, framboise fraîche

#### Duo de carré

Craquant chocolat / Framboisier / Fraisier / Craquant mangue passion / Vanille praliné / Pécan caramel

#### Pièce montée.....+1€

2 Mini cupcakes + pyramide polystyrène

2 Macarons + pyramide plastique

2 Mini éclairs + cône polystyrène

2 Choux + pyramide nougatine

1 Balls (mini dessert en verrine boule) + pyramide ball

#### Café gourmand de 3 mini desserts.....+1€

Smoothie fruits rouges, Panna cotta caramel beurre salé, Sponge cake cacao, Mousse avocat fraise, Tartelette citron meringué, Moelleux au chocolat et sa pipette vanille, Tiramisu framboise, Risotto vanille Pomme caramélisé popcorn, Mousse chocolat, Cheese-cake spéculoos, Panna cotta framboise, Choux craquelin crème de Brest, Eclair chocolat piment, Smoothie vanille Bourbon, Tartelette praliné, Macaron choco praliné, Choux mangue passion, Sponge cake pistache, Forêt noire, Clafoutis coco

#### Duo de carré + Café gourmand de 3 mini desserts.....+4€

#### Pièce montée + Café gourmand de 3 mini desserts.....+4€



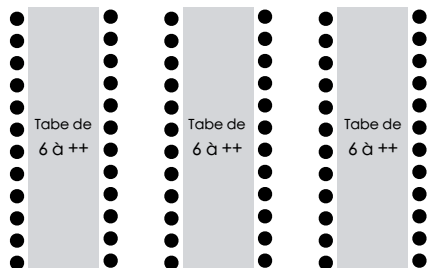
BRUNCH

# BRUNCH GOURMAND

## Brunch gourmand « Convivial »

Les tables sont dressées comme pour le repas à l'assiette avec une place attirée ou pas par convives.

Tous les buffets froids, chauds et fromages sont ouverts **en même temps**, cela permet aux convives qui désirent se lever une seule fois de profiter de tous les mets et les convives qui souhaitent prendre leur temps de revenir plusieurs fois.



## Brunch gourmand

### Base brunch gourmand - 10€

Service et vaisselle compris :

*3h de service*

*2h de mise en place à l'arrivée*

*2h de démontage et rangement avant le départ*

*2 Verres à vin, 1 Serviette papier, Nappage des buffets.*

*2 assiettes, 1 Couteau, 1 Fourchette, 1 Cuillère,*

*1 Tasse à café et à thé en carton recyclé*

Boissons comprises :

*Eau plate / Eau gazeuse / Café / Thé / Chocolat / Jus de fruits*

Composer votre brunch sur mesure !

Viennoiserie.....	+1.5€
Pain & condiment.....	+2€
Salade.....	+2€
Laitages.....	+1€
Oeuf.....	+2€
Quiche.....	+2€
Plateaux.....	+4€
Buffet.....	+5€
Barbecue.....	+6€
Fromage.....	+2.5€
Dessert.....	+3.5€
Fruit.....	+1.5€

## OPTIONS & SERVICES



# OPTIONS & SERVICES

## Matériel, décoration et service

Nous faisons appel à des partenaires extérieurs, consultez nous au grè de vos envies.

### MATÉRIEL

Mange debout.....	15€
Mange debout (avec lycra).....	25€
Table rectangulaire (183x75cm - 6 pers.).....	10€
Table ronde (Ø 150 cm - 8-10 pers.).....	10€
Table d'honneur (ovale 120 x 300 cm - 12-14 pers.).....	25€
Chaise Napoléon III (pliante assise vinyle blanc).....	6€
Chaise Square (lattée blanche).....	3€
Chaise Bistrot (résine blanche empilable).....	2€
Tabouret bar (assise vinyle noire, structure acier brossé).....	15€
Canapé Manchester (similicuir chocolat).....	100€
Fauteuil Manchester (similicuir chocolat).....	50€

### DECO

Photophore (4 photophores avec bougie).....	4€
Centre de table fleuri.....	15€
Composition table mariés fleuri.....	50€
Bouquet pour décoration de salle.....	50€
Composition pour voiture des mariés.....	100€
Bouquet de la mariée.....	à partir de 100€
Bouquet demoiselle d'honneur.....	30€
Broche.....	10€
Panier de pétales de roses.....	30€
Cube lumineux (39x39x39 cm).....	20€
Colonne lumineuse (hauteur 160 cm, diamètre 30 cm).....	35€
Pot de Fleur lumineux (hauteur 50 cm, diamètre 55 cm).....	35€

### VÉHICULE

Location de la voiture 4L.....	300€
--------------------------------	------





La cuisine des Chefs  
Traiteur - Cours de cuisine  
*by cuisiner comme un chef*

Tel 06 52 47 55 44

Mail [mehdi@lacuisinedeschefs.fr](mailto:mehdi@lacuisinedeschefs.fr)

Site [lacuisinedeschefs.fr](http://lacuisinedeschefs.fr)

