

PROPOSITION COMMERCIALE

2025



Mathieu GUILLARD

06.82.31.51.21

Benoit GENEAU

06.89.68.71.37

MBtraiteur24@gmail.com
24 570 Le Lardin-st-Lazare

LE BRUNCH LIVRÉ



20€ PAR PERSONNE

Prix TTC, sans service, ni vaisselle.

Les boissons chaudes

Café, thé, lait
Chocolat, sucre

Les gourmandises sucrées

Pancake, confitures, miel
Muffins fruits rouges
Quatre-quarts citron

Salade de fruits frais

Fruits frais selon saison

Plateau de fromage

Brie, Tomme de Rilhac,
Fourme d'Ambert

Plateau de charcuteries

Jambon blanc au torchon
Jambon sec des Pyrénées
Rosette de Lyon

Plateau de viande froide

Rôti de bœuf, sauce tartare

Salade de pâtes

Vinaigrette à l'huile de truffe

Dips de légumes

Sauce Tzatziki



La totalité du Brunch est préparé en vaisselle et plateaux jetables, déposé au frais à notre départ, sous réserve d'une capacité frigorifique suffisante.
Nous vous mettons à disposition un percolateur et des thermos électrique.



*Le matériel nécessaire pour la prestation sera prêté, avec
un chèque de caution de 400€ non encaissé demandé.*



Notre concept

Notre concept de traiteur se base sur l'adaptabilité et la personnalisation. Nous proposons un service sur mesure, où chaque événement est traité de manière unique en fonction des attentes et des envies de nos clients. Que ce soit pour un cocktail dînatoire livré à domicile, un mariage inoubliable, un baptême, un anniversaire, un repas d'entreprise ou tout autre type de célébration, nous nous engageons à offrir des prestations qui répondent à vos besoins spécifiques.

Nous mettons notre savoir-faire et notre professionnalisme à votre disposition pour créer des menus qui respectent vos goûts, vos exigences et votre budget. Nous prêtons une attention particulière aux détails et à la qualité des produits, afin de garantir une expérience gastronomique pour vos invités. Nous sommes là pour vous accompagner à chaque étape de la préparation de votre événement, avec une flexibilité totale pour que tout soit parfait, du début à la fin .

Ce qui distingue notre maison, c'est notre capacité à répondre à toutes vos attentes. Nous savons que chaque événement est unique, et c'est pourquoi nous concevons des prestations entièrement personnalisées . Que vous souhaitiez une cuisine raffinée, traditionnelle ou innovante, nous sommes là pour vous guider à chaque étape. Nous vous offrons un service adapté.

Notre histoire

MB Traiteur est le fruit de l'association de deux collègues et amis, **Mathieu et Benoit**, qui partagent une passion commune, un service et une cuisine de qualité. Ils unissent leurs compétences et leur savoir-faire afin d'offrir une expérience culinaire unique, alliant créativité, rigueur et exigence. Ensemble, ils mettent un point d'honneur à respecter les plus hauts standards de qualité dans chacune de leurs créations, offrant ainsi des prestations sur-mesure qui répondent aux attentes les plus précises de leurs clients.

Mathieu : Plus de 20 ans d'expérience dans la restauration, j'ai eu la chance de travailler dans des restaurants étoilés, aux côtés des Meilleurs Ouvriers de France, ce qui m'a permis d'acquérir un savoir-faire d'exception. Mon parcours m'a également conduit à me spécialiser dans le traiteur événementiel.

Benoit : 20 ans d'expérience en tant que chef de cuisine, j'ai eu l'opportunité de travailler dans de prestigieux établissements où j'ai su affiner mes compétences culinaires. Cette expérience m'a permis de gérer des brigades, d'assurer la qualité et la créativité des mes plats. Ma carrière m'a également amené à évoluer dans le secteur du traiteur et de l'événementiel, où j'ai pu enrichir ma pratique, des réceptions de grande envergure aux événements plus intimes.