

PROPOSITION COMMERCIALE

2026



Mathieu GUILLARD
06.82.31.51.21

Benoit GENEAU
06.89.68.71.37

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

Votre Prestation Mariage

Cette formule de prestation de mariage offre une expérience complète, débutant par un vin d'honneur où les invités peuvent se retrouver pour un moment convivial autour d'un pole boissons, d'atelier culinaire et de délicieuses bouchées. Ensuite, un repas de mariage gastronomique est servi, offrant une sélection de plats savoureux pour satisfaire les papilles des convives. Enfin, la soirée se poursuit avec une ambiance dansante, où les mariés et leurs invités peuvent célébrer jusqu'au bout de la nuit sur la piste de danse. Cette prestation garantit un mariage mémorable, alliant convivialité, gastronomie et festivité.

Le vin d'honneur

Le vin d'honneur est un moment convivial et raffiné qui se déroule généralement après la cérémonie. Afin de rendre cette étape encore plus mémorable, un stand de boissons est installé pour proposer une sélection de vins, champagnes, cocktails, servis frais et avec élégance, accompagné de verrines joliment disposées sur les côtés qui viennent enrichir l'offre culinaire.

Des canapés sont servis au plateau par des serveurs. Ces bouchées délicates, souvent froides ou tièdes, sont pensées pour être consommées facilement en déambulant, offrant ainsi une expérience culinaire variée et agréable, sans interrompre la fluidité des échanges.

Pour ajouter une touche interactive et originale, des ateliers culinaires peuvent également être proposés. Ces ateliers permettent aux invités de participer à la préparation de certaines bouchées ou de découvrir des techniques de cuisine, offrant ainsi une animation ludique et gourmande qui ravira les plus curieux. Cette combinaison de dégustation, de partage et de création fait du vin d'honneur un moment inoubliable, à la fois esthétique et gastronomique.

Suit la partie repas

Une étape clé de la célébration, où chaque plat est soigneusement choisi pour ravir les convives et accompagner l'ambiance festive de la journée. Le repas commence généralement par une entrée élégante, suit un plat principal, servi avec des accompagnements savoureux. Ensuite, le fromage, sélectionné avec soin pour sa diversité.

Tout au long de ce repas, une étroite communication avec les prestataires d'animations est essentielle pour assurer la fluidité de l'événement. Les organisateurs et les prestataires de services (traiteur, DJ, animateur, photographe, etc.) travaillent ensemble pour coordonner les temps forts de la soirée : l'arrivée du plat, l'ouverture du bal, ou encore les animations surprises. Cela permet d'intégrer harmonieusement les moments de convivialité, les discours et les animations, tout en veillant à ce que les invités profitent pleinement de chaque instant du repas et de la fête qui suit. Ce déroulement bien orchestré garantit une expérience de mariage fluide et mémorable.

Le moment du dessert

Au moment du dessert, un moment spécial sera dédié à la présentation du gâteau de mariage, véritable pièce maîtresse de la célébration. Les mariés seront invités à célébrer ce symbole de leur union, marquant ainsi un instant fort et émouvant de la soirée. Après cette mise en lumière, le gâteau sera servi, permettant à chaque invité de savourer un part tout en continuant à profiter de l'ambiance festive et conviviale de votre mariage.

Notre proposition en détail

Le vin d'honneur

La mise en place du cocktail

Organisé par nos soins hors décoration personnalisée 3 heures avant le début du cocktail heure défini avec vous

Buffet, Nappage intissé coton blanc, serviettes cocktail blanches.

Les verrines

Verrines apéritif proposée sur les extrémités du stand de boissons :

- Avocat crevette et citron vert
- Cappuccino de carotte au cumin
- Mousse de chèvre et coulis de poivrons
- Fraîcheur de melon, concombre et Feta
- Crémeux parmesan et tomate basilic
- Méli-mélo de quinoa et chorizo
- Tartare de saumon aneth citron vert
- Tartare d'ananas épicé et magret fumé
- Jambon noir du Périgord et ricotta

Les canapés

Canapés apéritif servis au plateau par un serveur en salle :

- Toast de rillettes de canard
- Feuilleté au fromage
- Pic olive/chorizo
- Pic mozzarella et tomate cerise
- Mini muffin comté lardon
- Tapenade et tomate confite
- Saumon fumé et beurre citronné
- Toast aillé tomate basilic et jambon de pays
- Pain d'épices, mousse noix et magret fumé

Les Ateliers culinaire

Atelier "la trilogie de foie gras"

Composition : 3 foie gras à la découpe proposé sur toast (piment d'Espelette, au Monbazillac, à la Truffe).

Atelier "Gambas à la plancha"

Composition : Gambas snackées à la plancha, servie dans une feuille de bananier séchée.

Atelier "Jambon noir du Périgord"

Composition : Jambon découpé à la demande accompagné de pain de campagne, tartare de tomates fraîches.

Atelier "Saumon gravlax"

Composition : Découpe du saumon gravlax, servi sur son mini blinis.

Atelier "Bar à huîtres"

Composition : Huîtres fines de claires Marennes d'Oléron n°3, à déguster avec citrons et vinaigre d'échalotes



La partie repas au choix



Amuse bouche

Gaspacho de melon au Monbazillac.
Velouté de courgette au curry.

Entrée

Terrine de Foie-Gras de canard mi-cuit au Monbazillac, chutney pomme / échalotte.
Tartare de daurade royale aux agrumes, coulis de mangue acidulé.
Gambas grillées, tartare d'avocat, huile d'herbes au citron vert.
Croustillant de bœuf confit, mesclun à l'huile de truffe.
Saint-Jacques simplement snackées, purée de panais et noisettes torréfiées (supplément 4€)

Plat principal

Magret de canard IGP, crème de Porto aux baies roses, légumes rôties
Déclinaison de confit de canard, crème de cèpes, écrasé de pomme de terre et carotte glacée
Pavé de veau grillé, jus corsé au romarin et à l'ail confit, mousseline de carottes
Suprême de volaille fermière, sauce morilles, pommes grenailles confites
Tournedos de boeuf sauce Périgueux, écrasé de pommes de terre truffée (supplément 4 €)
Filet mignon de veau en cuisson lente, risotto crémeux et crème de cèpes (supplément 4 €)

Fromage

Trilogie de fromages

Dessert

Aux choix :

La pomme en trompe l'œil, ganache à la vanille compoté de pomme noix cannelle.
Entremet le citron façon meringué.
Entremet vanille fruits rouges
Entremet croquant au chocolat

Nos formules

Nous contacter pour un proposition adaptée à votre budget !!!

A la carte

VIN D'HONNEUR :

Les ateliers culinaires	8 € par personne
Formule 3 verrines et 4 canapés aux choix	12 € par personne
Formule 5 verrines et 6 canapés aux choix	16 € par personne

REPAS :

Amuse bouche - plat - dessert	42 € par personne
Amuse bouche - plat - fromage - dessert	49 € par personne
Amuse bouche - entrée - plat - fromage - dessert	62 € par personne

Nos formules "Clé en main"

Entrée des saveurs - 64,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 10 PIECES/PERS

6 canapés salées, 4 verrines

DINER

Amuse bouche - Plat - Fromage - Dessert

café servis au buffet



Délices du Périgord - 75,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 15 PIECES/PERS

5 canapés salées, 4 verrines et 2 ateliers au choix

DINER

Amuse bouche - Plat - Fromage - Dessert

Café servis au buffet

Mille couleurs divines - 88,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 13 PIECES/PERS

4 canapés salées, 3 verrines 2 ateliers au choix

Amuse bouche - Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Café servis au buffet



"Nous avons également la possibilité de vous offrir une prestation sur-mesure, totalement adaptée à vos attentes, afin de garantir une solution qui vous correspond parfaitement."

Contactez-nous pour partager vos envies afin de vous faire une proposition personnalisée.

La carte des boissons

Forfait boissons - 25,00€/pers

COCKTAIL

Votre cocktail alcoolisé 1 l pour 3 personnes hors quota 16€ le Litre à choisir parmi :

Soupe de Champagne ou Punch planteur

Vos boissons soft à volonté pour toute la durée du vin d'honneur:

Thé glacé fruits rouges - jus de fruits - eaux plates et gazeuses

REPAS

Château Bélingard AOC Bergerac Btlle 75cl // 1 bouteille pour 4
eaux plates et gazeuses

1 coupe de Champagne au dessert



A la carte

Soupe de champagne 16 € le Litre

Punch planteur 18 € le Litre

BLANC

Château Bélingard AOC Bergerac 16 €

Château de Respire Grave AOC Bordeaux 21 €

Petit Chablis "La Chablisienne Vibrant" AOC 29 €

ROSE

Château Bélingard AOC Bergerac 16 € par btlle

Les jolies filles "Prestige" AOC Côte de Provence 25 €

ROUGE

Château Bélingard AOC Bergerac 16 €

Clos Montalbanie AOC Pécharmant 22 €

Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild AOC Bordeaux 29 €

Méthode champenoise "Villandry" 17 €

Champagne brut 45 €

Eaux minérales en plastique Plates et gazeuse. 1,50€

Eaux minérales en verres Plates et gazeuses. 3,50€

Bière bouteille 4€/btlle

Alcool fort 50€/btlle

Citronnade à la vanille en bonbonnière 6€/litre

Coca-orangina-tonic-limonade 4,50€/btlle



Le Bar de soir

CLUB SANDWICH : 5 € par personne
"blanc de poulet - emmental - tomate - salade"

WRAP : 6 € par personne
"saumon fumé - fromage frais - salade"
"Poulet curry - crudité - salade"

PLATEAU DE 72 MACARONS 90 €
6 parfums: vanille-pistache-café-framboise-citron-chocolat

Notre bridade est composée de :

D'un chef de cuisine Benoit escorté de son équipe
D'un maître d'hôtel Mathieu et son équipe de serveurs
Il faut compter en moyenne 1 serveur pour 30 convives

L'heure du début de la prestation commence à partir du vin d'honneur jusqu'au débarrasage du dessert (jusqu'à 1h00).



Il est inclus dans cette proposition

Installation des buffets hors décorations
La mise en place des tables "couverts, verres, serviettes"
La vaisselle et verrerie complète de notre prestation" si vos boissons location des verres à votre charge"
Le personnel de cuisine et de salle jusqu'à 1H du matin max inclus
Le nettoyage de la cuisine à notre départ
Le traitements des déchets traiteur
Pain : 1 grosse tourte pour 15 personnes

Il n'est pas inclus

Les boissons du repas et du bar de soir
Le forfait de déplacement
Les frais de transports de location

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.