

PROPOSITION COMMERCIALE

2027

Tarif sur une base de 100 personnes



Mathieu GUILLARD
06.82.31.51.21

Benoit GENEAU
06.89.68.71.37

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

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.



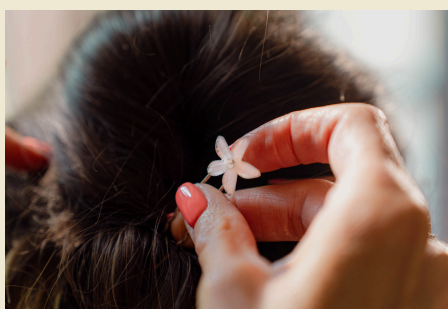
Notre histoire



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 de 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.



LA VEILLE

du mariage

Le banquet de la veille

25€/pers livré sans service, ni vaisselle



Composition du buffet d'entrées :

Assortiment de charcuteries composé de :

Jambon sec - Rosette- Chorizo - Jambon blanc - Pâté du Périgord à l'ancienne

Assortiments de crudités/salade composé de :

Salade de pâtes "mini fusilli, maïs, tomate, olive, herbes fraîches"
Taboulé printanier "semoule, concombre, tomate, raisin sec et menthe fraîche"

Condiments :

Cornichons, Beurre, sauce Tzatziki, Vinaigrette

Le plat chaud :

Parmentier de canard à la persillade
Accompagné de salade verte et vinaigrette à l'huile de truffe

Le dessert :

Tarte fine aux pommes alsacienne

Attention remise en température par vos soins merci de vous assurer que votre four peut contenir des bacs GN1/1 "L53cm/P32.5cm"

Location de vaisselle possible sur demande

Plancha party

39€ /pers service et vaisselle inclus



Composition du buffet d'entrées :

Planches de charcuteries composé de :

Jambon sec des Pyrénées - Rosette - Chorizo - Jambon blanc au torchon
Pâté Périgourdin à l'ancienne

Assortiments de crudités/salade composé de :

Salade de Quinoa à l'huile de noix
Fraîcheur de melon, concombre et Feta
Dips de légumes frais "carottes, concombres, choux fleurs, tomates cerises"

Condiments :

Cornichons, Beurre, sauce Tzatziki, Vinaigrette

Composition du buffet chaud à la plancha :

Cuisiné devant les invités !

Brochette de magret IGP et figues confites
Brochette de boeuf mariné aux épices douces
Gambas à la plancha

Padron grillés
Brochette de légumes

Le Dessert "mignardises"

Tartelette citron meringuée - Tarte aux pommes alsacienne
Gâteau aux noix - Macaron

Café servi au buffet

LE JOUR J

Le mariage



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 pôle 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



A l'arrivée du lieu de réception ou à l'issue de votre cérémonie laïque, offrez à vos invités un verre de bienvenue accompagné d'une collation. Ce moment, prévu avant le vin d'honneur, est idéal pour réaliser vos photos en toute sérénité tout en faisant patienter vos convives dans une ambiance conviviale.

Le verre de bienvenue

3,50 €/personnes

Un buffet avec serveur, où seront proposés des boissons maison : une citronnade à la vanille, un thé glacé fruits rouges/hibiscus, ainsi qu'une collation composée d'un panier de madeleines.



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 papier blanches.

Les verrines

Verrines apéritives proposées 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
- Crèmeux parmesan et tomate basilic
- Quinoa gourmand au chorizo et huile de noisette
- 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
- Mini tartelette betterave, sésame grillé et comté
- Pic olive et chorizo
- Pic mozzarella et tomate cerise
- Mini muffin comté lardon
- Pain aux olives, houmous et poivrons marinés
- Blinis 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 "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



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 pintade 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, coulant fruits exotiques, biscuit madeleine. (supplément 2 €)
Biscuit moelleux au noix du Périgord, crème de marron et mousse vanille-chocolat blanc
Entremet citron façon meringué " crémeux et mousse citron, biscuit Joconde, meringue"
Entremet craquant chocolat " crémeux et mousse chocolat, croustillant pailleté, biscuit dacquoise"

Nos formules

Entrée des saveurs - 70,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 12 PIECES/PERS

7 canapés salés, 5 verrines

DINER

Amuse bouche - Plat - Fromage - Dessert

Café servis au buffet



Délices du Périgord - 82,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 16 PIECES/PERS

6 canapés salés, 4 verrines et 2 ateliers au choix

DINER

Amuse bouche - Plat - Fromage - Dessert

Café servis au buffet

Mille couleurs divines - 95,00€/pers

UN COCKTAIL APERITIF DE 13 PIECES/PERS

4 canapés salés, 3 verrines 2 ateliers au choix

Amuse bouche - Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Café servis au buffet



A la carte

VIN D'HONNEUR :

L'atelier culinaire "3 pièces/personne"

10 € par personne

Formule 3 verrines et 4 canapés aux choix

14 € par personne

Formule 5 verrines et 6 canapés aux choix

18 € par personne

REPAS :

Amuse bouche - plat - dessert

44 € par personne

Amuse bouche - plat - fromage - dessert

51 € par personne

Amuse bouche - entrée - plat - fromage - dessert

64 € par personne

"Nous avons également la possibilité de vous offrir une prestation sur-mesure, totalement adaptée à vos attentes, afin de garantir une solution qui vous corresponde parfaitement."
Contactez-nous pour partager vos envies afin de vous faire une proposition personnalisée.

La carte des boissons



A la carte

BLANC

75 cl

Les jardins "les quatres vents" Bergerac	9 €
Château Bélingard AOC Bergerac	12 €
Château de Respire Grave AOC Bordeaux	21 €
Monton Cadet Sauvignon AOC Bordeaux	16 €
Petit Chablis "La Chablisienne Vibrant" AOC	29 €
Rosette d'Anna JDS AOC Rosette bergerac	15 €
Monbazillac cuvée Amélie Julien de Savignac	16 €

ROSE

Les jardins "Larmandie" Bergerac	9 €
Château Bélingard AOC Bergerac	12 €
Château des Tourtes AOC Bordeaux Clairet	15 €
Les jolies filles " Prestige" AOC Côte de Provence	25 €

ROUGE

Les jardins "le feuillardier" Bergerac	9 €
Château Bélingard AOC Bergerac	12 €
Clos Montalbanie AOC Pécharmant	18 €
Château d'Acquéria AOC Côtes du Rhones	16 €
Dom de la Perruche AOC Saumur-Champigny	22 €
Mouton Cadet Baron Phillippe de Rothschild Bordeaux	29 €

Méthode champenoise "Villandry"	17 €
Champagne Monthys brut	29 €

Soupe de champagne	16 € /L
Punch planteur	18 € /L
Eaux minérales en plastique Plates et gazeuse	1,5 €
Eaux minérales en verres Plates et gazeuses	3,5 €

Bière bouteille	3 € /33cl
Alcool fort	35€ 70cl
Citronnade à la vanille en bonbonnière	2€ / verre
Coca-orangina-tonic-limonade	1 € / verre

"Nous avons également la possibilité de vous proposer d'autres vins selon vos préférences,
ainsi que d'autres formats magnum , mathusalem"

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

Le Bar de soir



“ Pour accompagner le moment festif du bar de soirée, nous vous proposons une collation conviviale servie entre 2h et 3h du matin, idéale pour recharger les énergies de vos invités et prolonger la soirée dansante dans une ambiance chaleureuse.”

Snack de nuit

BURGER BOEUF CHEDDAR - 4€

accompagné d'une sauce curry-mango

HOT DOG - 4€

pain moelleux - saucisse tradition - oignons frits
sauce barbecue - cheddar râpé

CROQUE-MONSIEUR - 4€

pain de mie - beurre demi sel - jambon blanc - comté

CLUB SANDWICH : 4 €

blanc de poulet - emmental - tomate - salade

WRAP : 4 €

saumon fumé - fromage frais - salade
ou poulet curry - crudité - salade

DONUTS - 4€

Au fruits - au chocolat - nature - glacé au sucre

PLATEAU DE 72 MACARONS 90 €

6 parfums : vanille - pistache - café - framboise
citron - chocolat

Bar à cocktail

sur devis

Nous vous proposons un choix de spiritueux,
cocktails avec alcool ou sans alcool.

Barman inclus jusqu'à 4h du matin

Verrerie non inclus

NOS SPIRITUEUX

Gin - Whisky - Rhum - Vodka

NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

Mojito

Tequila Sunrise

Sex on the beach

Gin tonic

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Florida

Virgin Mojito

Mise à disposition de barman

Tarif de nuit 50€ de l'heure / 1 serveur pour 100 personnes

Notre bridade est composée de :

D'un chef de cuisine escorté de son équipe
D'un maître d'hôtel et son équipe de serveurs "pantalon, cravate noir et chemise blanche"
1 serveur pour 30 convives

L'heure du début de la prestation commence à partir du vin d'honneur jusqu'au débarrassage du dessert (jusqu'à 1h00 max). Heure supplémentaire 50 €/heure par serveur



Il est inclus dans cette proposition

Installation des buffets hors décorations
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 traitement des déchets traiteur
Pain : 1 grosse tourte pour 15 personnes

Il n'est pas inclus

La mise en place des tables "couverts, verres, serviettes" : 350€
Mobilier, nappage et serviettes : location possible sur demande
Le forfait de déplacement du personnel
Les frais de transports de location
Les glaçons



LE LENDemain

LE BRUNCH LIVRÉ



18€ PAR PERSONNE

Prix TTC, sans service, ni vaisselle.

**Supplément service 10€ /pers "vaisselle inclus"*

Les boissons chaudes

Café, thé, lait
Chocolat, sucre

Les gourmandises sucrées

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

Salade de pâte (pâte, tomate,
maïs, olives, herbes fraîches,
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.

Le matériel nécessaire sera à prévoir, un percolateur et des thermos électrique, location possible sur demande.

Pensez à prévoir le pain.





MB TRAITEUR 24 EN QUELQUES PHOTOS

