l'atelier de la Cheffe

TRAITEUR

RESTAURANT

l'atelier de la Cheffe

PRÉSENTATION

La cheffe Caroline Lienart sublime chaque événement en une expérience gastronomique inoubliable. Avec passion et créativité, elle ajoute une touche unique à chaque plat, révélant les saveurs. Distinguée par Gault et Millau, ses créations sophistiqués vous séduiront à coup sûr.

Que ce soit pour votre mariage ou tout autre événement spécial, transformez votre journée en un festin mémorable avec les services de l'Atelier de la Cheffe.

Dans notre établissement, c'est notre cheffe qui sera à votre écoute pour concrétiser vos souhaits pour le jour de votre mariage. Nous nous engageons à vous offrir une expérience unique et personnalisée, afin que vous vous sentiez véritablement valorisée en cette journée spéciale.

Pour donner vie à vos projets culinaires, n'hésitez pas à nous contacter. La cheffe Caroline Lienart se fera un plaisir de discuter avec vous de vos attentes et de vos envies. Ensemble, nous explorerons les saveurs qui feront de votre événement un moment unique

Nous privilégions une approche sur mesure, en travaillant main dans la main avec vous pour élaborer un menu qui reflète vos goûts et vos envies. Toutes les étapes se déroulent directement avec notre cheffe, assurant une expérience authentique et personnalisée.

Laissez-nous transformer vos idées en réalité, pour un festin qui émerveillera vos invités et marquera les esprits.
Votre voyage gastronomique commence ici.

l'atelier de la Cheffe

Une formule découverte sur mesure

Une formule unique qui s'adapte à vos envies

Dans ce menu, nous vous proposons :
le rafraîchissement : thé glacé maison et citronnade maison
+
le cocktail : 10 pièces cocktails, dont 4 en atelier culinaire
+
Un plat pour tous vos invités (hors options végétariennes)
+
le fromage
+
le dessert

Les pièces cocktails :

✳ Tartelette de légumes croquants de saison, parfumée au pesto et ricotta
✳ Chou brie accompagné de son confit poire
Foie gras sur son biscuit croustillant
✳ Sucette de raisin, chèvre et pistache
Mini cake au chorizo et mozzarella **ou** brochette de boeuf mariné
Ceviche de dorade à la tequila et fruit de la passion **ou** thon mi-cuit et avocat

Les ateliers :

Accras de cabillaud accompagnés d'une sauce acidulée **ou** tempura de fleurs de courgette et/ou d'artichauts (selon la saison) ✳
✳ Risotto de riz noir aux légumes **ou** kefta grillée et sa sauce
✳ Panisses servies avec aïoli
Gambas flambées au pastis

Options en supplément pour les gourmands :

Ajouter une à deux pièces cocktail
Durée idéale d un apéritif : 2h30

Kebab d'agneau maison à notre façon (3,50€/personne)
Poulpe Grillé et aïoli (2,80€/personne)
Mini saucisson brioché (2,80€/personne)
Cassolette d'escargot au vin blanc et tomate (2,80€/personne)
Dorade grillé, crème carotte acidulée (3€/personne)

✳ **: Végétarien**

l'intégralité de nos mets sont faits maison !

l'atelier de la Cheffe

Une formule découverte sur mesure

Une formule unique qui s'adapte à vos envies

Le repas :

Suprême de volaille farci à l'estragon, accompagné de son feuilleté de pommes de terre, champignons et jus savoureux

ou

Filet de dorade grillé, croustillant à la provençale, accompagné de caviar d'aubergine

ou

Option végétarienne : l'aubergine rôtie aux épices ou sauce chimichurri, servie avec la même garniture que les autres convives

ou

Médaillon d'épaule d'agneau confite 48h aux épices, carottes en crème et rôti de cumin (+2€/pers)

ou

Filet de veau cuit basse température, gratin de pommes de terre et bol de crumble de légumes à la provençale, servi avec sauce chimichurri (+3€/pers)

Le fromage :

sur ardoise à partager **ou** en buffet

Assortiment de fromage :
(brie pasteurisé, comté, chèvre du pays et grappe de raisin)

Le dessert:

Entremet fraise-vanille : confit de fraise au basilic, crémeux vanille et fraises fraîches

ou

Croustillant aux trois chocolats

ou

Dessert glacé (omelette norvégienne aux fruits rouges, vanille et fève tonka)
(sous réserve de la présence d'un congélateur sur place)

ou

Wedding cake : saveurs vanille, fève tonka ou fruits rouges (option +4€/personne)

ou

Pièce montée en choux 1 saveur au choix : vanille / chocolat / pistache
Pièce montée avec mignardises (soit 1 choux + 3 mignardise / personne) : 8€/personne
Pièce montée sans mignardise (3 choux / personne) : 5€/personne

Nos mignardises : (option +5€/ personne)
Mini tartelette tartare d'ananas, confit passion et panna cotta coco-vanille
Meringues craquantes et crémeux citron
Mini Snickers (cacahuètes, caramel beurre salé)

+ Petits canelés bordelais : mis à disposition avec le café sur le bar de nuit (compris dans la formule)

l'intégralité de nos mets sont faits maison !

l'atelier de la Cheffe

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Compris dans votre formule :

Les boissons :

Eau plate et pétillante microfiltrée, servie dans nos bouteilles en verre l'atelier de la Cheffe.
Softs : citronnade maison, thé glacé maison, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, jus de pomme et jus d'orange.

La verrerie :

Six verres sont compris par personne : trois verres à eau, deux verres à vin et une coupe.

La vaisselle :

Les assiettes et les couverts sont inclus dans la formule.

Le matériel :

Le matériel nécessaire aux ateliers et à la prestation est inclus (hors table pour les buffets)

Le dressage :

Le dressage des couverts et des verres ainsi quel'installation des buffets sont réalisés par nos soins.
Le nappage des buffets est également inclus. Comprend l'animation des ateliers ainsi que le service des mets et des boissons jusqu'à 1h du matin.

Le déplacement :

Inclus dans un rayon de 40minutes autour de Salon-de-Provence.
Au-delà, un supplément de 100€ est appliqué par tranche de 10 minutes supplémentaires, afin de couvrir la rémunération des équipes pendant le trajet ainsi que les frais de carburant de 3 véhicules aller-retour.

Pas compris dans votre formule :

Le dressage des tables et des chaises sur le lieu de réception, la décoration, la mise en place du plan de table, ainsi que le nettoyage de la salle ne sont pas pris en charge.
Le nappage et les serviettes de table ne sont pas inclus.
Les boissons alcoolisées ne sont pas comprises.
Selon le lieu de réception, 3 à 6 tables rectangulaires pliables doivent être louées par vos soins pour préparer les buffets et le dressage des mets.

Les modalités :

Pour valider votre réservation et bloquer la date, un acompte de 30 % est demandé quelques jours après la dégustation. Une visite technique du lieu sera effectuée si nous ne connaissons pas l'endroit.
Environ trois mois avant le mariage, un rendez-vous au restaurant est prévu afin de finaliser les derniers détails, confirmer les options choisies et le nombre définitif de couverts.
Un chèque de caution de 200 € sera demandé pour la vaisselle, pour le prêt de la vaisselle.
50% d'acompte à donner 90 jours avant le Jour-J
Un mois avant le jour J, le règlement du solde devra être effectué.

CONTACTEZ-NOUS AU 06 77 30 95 29
OU PAR MAIL À LATELIERDELACHEFFE@GMAIL.COM