Artisan traiteur vous accompagne dans la concrétisation de ce moment unique

Christelle et François château de Croisillat

"Nous avons fait appel aux services de Maxime pour notre mariage (goûter, cocktail et dîner pour 75 personnes). Nous n'avons reçu que des compliments sur la qualité et la quantité des mets aussi que sur le service qui était très professionnel. Nous le recommandons chaudement !"

Yann et Sarah le Mas des Cannelles

"Maxime et son équipe ont été bienveillants, très à l'écoute et ont tout fait pour que notre mariage soit un moment merveilleux.
Tous nos invités ont été enchantés par la prestation.
Un grand merci."

Ludivine et Antoine château de Caumont

"Nous avons choisis Maxime et son équipes, car après avoir chercher et lu un bon nombre de commentaires, j'ai trouvée Artisan Traiteur.
Nous sommes plus que ravis d'avoir fait ce choix. Maxime propose un grand nombres de mets frais et de saison.
Leur formule est vraiment bien conçut, car tout y est !! nul besoins de réserver ailleurs.
Un rapport qualité / prix au top !!"

Léa et Robin domaine de Lalanne

"Nous avons apprécié Maxime et son équipe pour son adaptabilité, nous permettant de faire un repas de mariage selon nos souhaits, avec la participation d'autres prestataires.
Une équipe au top pour le service !"

Séverine et Antoine domaine de poussignan

"Nous recommandons Maxime et ses équipes à 100%. Il nous a accompagné pour le cocktail et repas de notre mariage. Il a su nous guider et nous conseiller tout le long de nos préparatifs et le jour J, tout était comme prévu avec la qualité de chaque mets au rdv ainsi qu'une équipe souriante et professionnelle."

Audrey et Nathalie

"Nous avons été agréablement surpris de trouver un traiteur pour réaliser le déjeuner de notre mariage en petit comité. Bien que nous n'ayons pas pu goûter les plats en amont, en raison de l'organisation plus tardive qu'habituellement de notre mariage, nous avons beaucoup aimé les plats choisis, ainsi que nos invités qui ont été ravis. Le service était également très bien. Un grand merci pour votre prestation que nous recommandons."

Marie-Julie et Dieudonné domaine de Montcausson

"Nous avons choisi de faire un brunch le lendemain de notre mariage et nous avons été très satisfait ainsi que nos invités de cette prestation. Le buffet était joliment installé, copieux, diversifié et très bon. Nos invités ce sont régalés et nous gardons un excellent souvenir de ce moment. L'équipe présente pour nous servir s'est montrée très disponible et à notre écoute. Merci pour votre travail !"

Constance et Ibrahim domaine du Meillon

"Mariage en mai 2024, très bon accompagnement du début à la fin. Maxime traiteur a été très arrangeant pour nos petites demandes (gestions des enfants et tenue d'un stand d'huîtres par un de nos amis). Nos invités étaient ravis ! Merci beaucoup"

Notre fonctionnement:

Une prestation personnalisée par vos soins
Créons ensemble l'histoire culinaire de votre jour J !

Nos produits sont choisis avec rigueur : Des produits frais, locaux et de saison.
C'est pour la passion de ce métier que nous sommes ambassadeur de l'Institut régional de la qualité alimentaire et ce depuis 2017.
De ce fait nous proposons une tarification à partir de 75€ par personne comprenant le cocktail, le repas, le matériel et le personnel.
Ces tarifs sont entendus pour un minimum de 100 convives adultes, pour des mariages en plus petit comité nous ajusterons le tarif en fonction du nombre de convives.
Nous sommes autonomes et disposons de notre propre matériel et vaisselle .
Toutes nos équipes de cuisine et de salle sont recrutées directement et connaissent la maison .
C'est pour tout cela que nous nous limitons à deux mariages par jour.
Un suivi personnalisé est mis en place, notamment avec des outils informatiques mais aussi grâce aux bonnes relations avec les lieux de réceptions .
Si le lieu ne dispose pas de mobilier de réception nous pouvons vous servir d'intermédiaire.

Nous vous laissons à présent découvrir la liste (non-exhaustive) de nos mets et notre organisation...

La logistique

La livraison, l'installation du matériel de chauffe et de froid (hors mobilier) et d'éventuellement une remorque frigo installée dès J-2 et branchée sur secteur.
Les nappages carré ou rectangulaires et serviettes en coton blanc sont inclu pour les tables de minimum 8 pers.
C'est cependant à vous de prendre en charge la mise en place des tables, des chaises et des nappes qui sont à récupérer et rapporter dans nos locaux.
Nous mettons à disposition des arts de la table choisies pour leur élégance : verrerie, couverts, assiettes...
Du coté de l'organisation, merci de valider avec votre site de réception la dépose éventuelle de notre matériel à J-2

Le Personnel

Un mariage est une réception exceptionnellement longue, l'amplitude horaire de nos équipes sera donc importante. Pour le confort de cette prestation nous déterminons le nombre de personnel nécessaire (serveurs et cuisinier, selon le nombre de convives).
Nous partons sur une base d'un serveur pour 25 convives (arrondi au supérieur). Le personnel est prévu pour une durée de 7H de prestation, en général de 18H à 1H.
Cet horaire dépassé, il faudra prévoir la facturation d'heures supplémentaires.

Boissons

Nous fournissons les boissons sans alcool pour le cocktail : eau plate et gazeuses, jus de fruits en deux variétés et un soda
ainsi que pour le repas : eau plate, eau gazeuse et café en fin de repas.
Nous vous laissons le choix et l'approvisionnement de vos boissons alcoolisées . Nos équipes se chargerons du service et prévoira la verrerie nécessaire sans facturer de Droit de bouchon.
Merci de prévoir de la vaisselle jetable et softs pour la partie nuit.

Le cocktail

La gastronomie

Nos pièces cocktails sont élaborées à partir de produits frais et de saison, alliant finesse et fraicheur. Toutefois pensez à équilibrer votre sélection, nous sommes là pour vous y aider.

Notre prestation de service

Nos équipes se chargent de l'installation des buffets et du service des mets et boissons en s'adaptant au rythme de votre mariage. Nous nous chargerons également du rangement, le moment venu.

L'organisation

Nous fournissons durant le cocktail

- Eau plate , eau gazeuse, jus en deux variétés et coca-cola .

Verrerie et glaçons pour les boissons. (Nous ne prenons pas de droit de bouchons).

Un nappage blanc, accompagné d'un chemin de table

Les formules cocktail

Nos indispensable : Dips de crudités et melon, pastèque

	Verrines	Pièces froides	Pièces chaudes	Prix
6 pièces	1	3	1	**19**€
8 pièces	1	4	2	**21**€
11 pièces	1	6	3	**24**€
14 pièces	1	7	5	**29**€

Les animations culinaires

Découpe de jambon entier d'Occitanie	*300€*
Découpe de foie gras sur pain d'épice :	*3,00€ / personne*
Découpe de saumon Gravlax sur blinis :	*2,50€ / personne*
Découpe de mozzarella Di Buffala (fumée ou nature) :	*2,00€ / personne*
avec tomates cerises, huile d'olive, balsamique... sticks de mozzarella panée	
Atelier huîtres :	*Selon arrivage*
Cuisson de brochettes à la plancha (2 /personne en 3 assortiments)	*2,80€ / personne*
Wok de légumes sautés à l'asiatique (bœuf OU poulet OU crevettes)	*2,40€ / personne*

Faites votre sélection

Nos indispensable : Jolie table autour de dips de crudités et dès de melon pastèque

En verrine

- *Tartare de tomates en trois couleurs, pesto*
- *Tartare de saumon pèche et ciboulette*
- *Tartare de magret, pomme verte et pêche, jus de cuisson au miel*





Pièces froides

Végétarien:

Tomate à la brousse

Rouleau aux légumes

Gaspacho andalou





La suite des pièces par ici...



Pièces froides

Bouchées Terre

- Œuf de caille foie gras
- Tartare de bœuf
- Wrap de volaille à la crème d'estragon
- Tataki de bœuf au sésame et soja

Bouchées Mer

- Blinis au rouget
- Pomme de terre nordique
- Cuillère chantilly d'avocat crevette, pickles de radis, œuf de lump
- Sur l'idée d'un vol au vent au poulpe persillade

Pièces chaudes

- Samoussa de thon aux épices
- Arancini au parmesan
- Churros au roquefort
- Cuillère de St Jacques, mousseline de carotte au citron confit
- Mini burger bœuf Rossini
- Croque monsieur revisité : mascarpone à la truffe et comté affiné
- Nems de volaille à l'asiatique









Nos options

Accueil de vos invités

Si vous organisez une cérémonie laïque ou que vous arrivez tôt sur le lieu de réception, optez pour un Rafraichissement.
Une citronnade et de l'eau fraiche servis un bonbonne par nos équipes dans des verres en dur.





Location du mobilier pour le cocktail

Mange-debout nappé en 60 : 25,00 €
Guéridon carré nappé en 60 : 15,00 €
Chaise lattée blanche : 2,50 €

Livraison : Selon le volume.





Le Dîner

Les invités prennent places, les mariés s'installent...

Le dîner peut à présent commencer !

Notre but ?

Que votre menu soit personnalisé selon vos goûts et vos envies.

C'est votre jour, la décision vous revient

Composez votre menu, envoyez-nous un mail et nous vous retournerons un chiffrage.

Nous nous chargeons du service du vin et de la dépose des eaux, suivi du service une fois tout le monde assis. Le pain est inclus au repas.

Il est primordiale pour nous de prendre soin de nos convives !

Notre indépendance logistique nous permet de mettre à votre disposition des arts de la table raffinés et adaptés aux choix de vos plats.

Un seul choix de menu est proposé, de part notre expérience nous avons constaté qu'il n'est pas nécessaire de proposer différents choix, étant donné que cela prend plus de temps pour le service et que certaines personnes seraient tentés de changer d'avis au moment du service. Nous proposons tout de même des "menus spéciaux" pour les personnes ayant un régime alimentaire particulier.



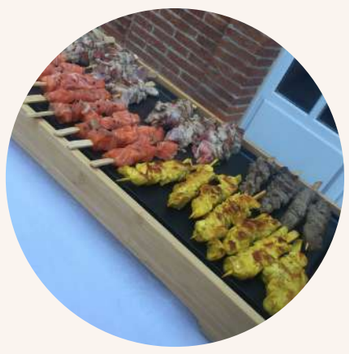






Composez votre menu

ENTREE



- *Filet de rouget huile d'olive et tartine de tartare de poivrons*
- *Foie gras de canard, pain de campagne toasté et chutney d'oignons-fruits*
- *Tartare de cabillaud en déclinaison végétale*
- *Tartare de saumon à la pêche échalote et ciboulette*
- *Carpaccio de magret mi-cuit, vinaigrette orange et noisettes grillées*
- *Tataki de thon rouge, sésame et sauce soja*
- *St Jacques snacké, mousseline de carotte au citron et jeune pousse d'épinard*
- *Carpaccio de crevette mariné au gingembre*
- *Brochette de viande de grison et melon à la menthe*
- *Tartare de St Jacques*

LE GRANITE



Envie d'une pause fraicheur entre l'entrée et le plat opter pour une touche d'originalité :

Façon Mojito : Rhum, menthe, citron vert

Façon punch : Rhum, orange, fruits exotiques

Composez votre menu

PLATS

- Demi-magret et sa sauce au miel
- Souris d'agneau et son jus au thym
- Filet de daurade vapeur à la cardamone
- Quasi de veau d'Occitanie servi rosé
- Pièce de bœuf sauce morilles
- Dos de cabillaud « Terre et Mer », jus de veau
- Cuisse de pintade sauce crémée à la truffe
- Pavé de saumon, huile vierge d'été





Et ses garnitures...

- Ecrasé de pomme de terre
- aux herbes ou aux olives ou à l'ail ou aux champignons...
- ou à la truffe avec supplément

+ Une au choix

- Millefeuille de légumes du soleil
- Spaghetti de fenouil et carottes croquantes
- Poire pochée au vin rouge
- Tomate farcie de quinoa et pesto
- Pêche rôtie au miel
- Demi aubergine rôti eaux amandes





FROMAGE

Assortiment de 3 fromages servis sur ardoise à table accompagné de pain aux céréales.
Nos fromages sont issus de producteurs locaux



Composez votre menu

DESSERT

DESSERT À L'ASSIETTE, EN MIGNARDISES OU EN BUFFE:



- *Fondant chocolat*
- *Cheesecakes au citron*
- *Tartelette aux fruits de saison*
- *Pavlova aux fruits rouges*
- *Entremets 3 chocolats*
- *Mini éclairs chocolat ou vanille*
- *Madeleine ou Financier ou Cannelés*



- *Coeur coulant au chocolat*
- *Fraisier*
- *Millefeuille*
- *Opéra*
- *Tarte fruits rouges*
- *Charlottines fruits rouges ou poires chocolat*

LES VERRINES

Tiramisu

Panna cotta

Salade de fruits frais

Smoothie de fruits frais servi (en petite bouteille)



Menus Type

- Tarifs réserve du lieu de réception et du nombre de convives

Un menu régional et efficace après un cocktail copieux et avant une soirée dynamique



- Magret de canard et ses deux garnitures
- Fromage
- Trio de desserts en buffet



41€/personne

Ce menu en quatre temps permet d'échanger à table



- Foie gras OU Saumon
- Bœuf sauce au poivre et ses deux garni
- Fromage servi à table
- Pièce montée 3 choux/personne







46€/personne

Pour votre fin de soirée

Une fois votre dessert servi nous vous proposons de mettre en place gracieusement un buffet de nuit avec vos verres et vos boissons (alcool ou sans alcool).

Si vous souhaitez garder un ou plusieurs personnel c'est possible au prix de 35€ par personnel et par heure

A une certaine heures il arrive que les invités aient un petit creux, nous vous proposons donc :

-Corbeille de fruits frais 25,00 €/corbeille
-Plateau de fromage OU de charcuterie (pour 10/12personnes) 38,00€/ardoise
-Croque Monsieur Jambon fromage 3,00€/personne
présence obligatoire d'un personnel





Si vous ne gardez pas de personnel de nuit nous comptons sur vous pour nous ramener les nappages le dimanche ou le lundi dans nos locaux

Conditions de ventes

Chez nous, vous vous engagez pour une date, un fonctionnement... mais votre menu reste modifiable jusqu'à 2 mois avant le jour J.

Conditions financières :
Date réservée au versement d'un acompte de 1/3 sur le nombre total estimé de convives.
Second acompte de 1/3 à deux mois du mariage.
Nombre définitif à confirmer par écrit à J-15, sur lequel nous nous basons pour éditer la facture de solde qui doit impérativement être réglée la veille du jour J.

En cas de commission imposée par votre lieu de réception, vous vous engagez, par le versement du premier acompte, à régler directement la commission au site loué.
Elle ne pourra, en aucun cas, nous être réclamée.

Nos tarifs sont valables dans la mesure ou nous disposons d'un accès à un espace cuisine avec eau chaude et froide, évacuation et de branchements électriques d'une puissance minimale de 10 Kwh.

Contactez nous

www.instagram.com/artisantraiteur

www.linkedin.com/in/artisan-traiteur

Demandez un rendez vous téléphonique par mail

artisantraiteurtoulouse@gmail.com

www.artisan-traiteur-toulouse.com