



# Collection Mariage

## Tarifs 2026

TRAITEUR  
BRASERO  
FOOD TRUCK



# COCKTAIL APERITIF

---

Mini wrap aux légumes croquants au curry

Panna Cotta au Parmesan et coulis Piquillos

Verrine concombre saumon et aneth

Mini cake tomates confites et olives

Pastrami de bœuf fumé

Brochette Melon Jambon

Tartelette de Canard Confit

Toast de foie gras et chutney de figues

Tataki de thon

Verrine Gaspacho

Mini club sandwich au Poulet

Gougère au Comté

**5 PIÈCES AU CHOIX : 8 € / PERSONNE**

**8 PIÈCES AU CHOIX : 12 € / PERSONNE**

Le tarif inclus le dressage, le service et le  
débarassage du vin d'honneur



# ATELIER ANIMÉS

## **Atelier Plancha ou Brasero :**

Brochettes de Gambas  
au Curry

Mini Burger au Poulet  
mariné au paprika

Chipirons persillés

Samossa chèvre miel

Cœur de Canard Persillés

Mini brochette bœuf mariné à  
la sauce soja et cacahuètes

**3 PIECES AU CHOIX : 10 € / PERS**

## **Atelier Saumon :**

Découpe de Saumon fumé maison devant  
vos convives. Servi sur blinis maison avec  
une chantilly aux herbes

**8€/PERS**

## **Atelier Jambon:**

Découpe de Jambon devant vos convives  
Servi sur Pan Con Tomate

**10 €/ PERS**

Minimum 40 personnes

Le tarif inclus le dressage, le service et le  
débarassage du vin d'honneur



# BOISSONS AVEC ALCOOL

---

**Punch** : Rhum blanc, jus d'orange, ananas, goyave, mangue et vanille

**9 € / LITRE**

**Sangria** : Vin rouge, limonade, sucre de canne, pommes et oranges fraîches

**11 € / LITRE**

**Sex on the beach** : Vodka, jus d'orange, ananas, cranberry et liqueur de pêche

**14 € / LITRE**

**Bière pression** :

**160 €** le fût de 30 Litres avec location de tireuse

Les tarifs incluent 1 Verre pour le Vin d'Honneur



# BOISSONS SANS ALCOOL

---

**Virgin Planteur:** Jus d'orange,  
ananas, goyave, mangue et  
vanille

**7 € / LITRE**

**Virgin Colada :** Jus d'ananas,  
jus d'orange, lait de coco et  
vanille

**9 € / LITRE**

**Forfait Soft :** Eau plate et  
gazeuse, jus de fruits et soda

**5 € / PERS**

Les tarifs incluent 1 Verre pour le Vin  
d'Honneur



**MENU  
DU TERROIR**

---

Médailillon de Foie Gras,  
chutney de figues et salade  
Ou  
Tataki de Thon

---

Filet de Canette, pommes  
grenailles et sauce aux  
champignons  
Ou  
Queue de lotte et tian de  
légumes de saison et sauce  
citronnée

---

Plateau de fromages locaux

---

Café

**54€ TTC / PERS**

Hors Boissons  
Service et vaisselle inclus



**MENU  
SIGNATURE**

---

Salade quercynoise et toast de  
foie gras

Ou

Tartare de saumon aux agrumes

---

Pavé de Veau, poêlée de  
légumes de saison sauce aux  
champignons

Ou

Filet de St Pierre, purée de  
patate douce et petits légumes  
sauce citronnée

---

Plateau de fromages locaux

---

Café

**62€ TTC / PERS**

Hors Boissons  
Service et vaisselle inclus

## FORMULE BRASERO

---

Brochette de Gambas au Curry  
Brochette de Poulet mariné sauce  
Teriyaki

---

### **2 Propositions Au Choix:**

Cuisse de Poulet désossée et  
mariné au Paprika  
Araignée de porc marinée au  
Piment d'Espelette  
Poisson selon l'arrivage

---

Pommes Grenailles Persillés  
Ou  
Légumes Sautés

---

Café

**42 € TTC / PERS**

Hors Boissons  
Service et vaisselle inclus



**FORMULE BRASERO  
TERRE ET MER**

---

Chipirons persillés  
Brochette de Gambas au Curry  
Cœur de Canard Persillées

---

Pavé de Saumon  
Magret de Canard  
Côte à l'Os  
+ Sauce au Choix  
Champignons, Bleu, Echalote  
ou Poivre

---

Pommes Grenailles Persillés  
Et  
Légumes Sautés

---

Café

**60€ TTC / PERS**

Hors Boissons  
Service et vaisselle inclus

## MENU ENFANT

---

Brochettes de Melon - Jambon  
Et  
Brochettes de tomates cerises -  
mozzarella  
Ou  
Salade de pâtes

---

Steak haché et pommes  
grenailles persillées  
Ou  
Poulet mariné au paprika et  
écrasé de pomme de terre

**12 € TTC / PERS**

Hors Boissons  
Service et vaisselle inclus



# DESSERTS

---

**ENTREMETS 4,50 € / PERS :**

**Vanille Framboise:**

Biscuit pain de gène, confit framboise,  
mousse vanille

**Royal Chocolat:**

Biscuit noisette, croustillant praliné,  
mousse chocolat noir

**Exotique :**

Biscuit cuillère, mousse coco et insert  
mangue - passion

**MIGNARDISES : 1,80 € la pièce**

Mini tartelette citron meringuée  
Verrine Panna Cotta vanille coulis  
fruits rouges ou exotique  
Mini tartelette fraise ou framboise  
Verrine mousse chocolat  
et caramel  
Mini chou vanille, chocolat  
ou praliné



**DESSERTS  
AU BRASERO**

---

Brioche perdue, caramel  
beurre salé et chantilly

**4 € / PERS**

Ananas rôti

**3,50 € / PERS**

Banane flambée au Rhum

**3,50 € / PERS**

Brochette de Fruits  
Caramélisés

**4 € / PERS**

Abricots Rôtis au Miel et  
Romarin

**3,50 € / PERS**

Service et vaisselle inclus

Les fruits peuvent varier selon la saisonnalité.



# CARTE DES VINS

---

## LES BLANCS :

Domaine de Montels - Blanc  
Chardonnay

**17 € la bouteille 75 cl**

Domaine de Montels - Cuvée  
Prestige Blanc Sec

**10 € la bouteille 75 cl**

Cerf Noir - Blanc Moelleux

**13,90 € la bouteille 75 cl**

## LES ROSES :

Tarani Rosé - IGP Comté Tolosan

**14,30 € la bouteille 75 cl**

Démon Noir Malbec - IGP Comté  
Tolosan

**15,60 € la bouteille 75 cl**

Domaine de Montels - Cuvée  
Prestige Rosé de Saignée

**10 € le bouteille 75 cl**



# CARTE DES VINS

---

## LES ROUGES :

La Faille Malbec - AOP Cahors  
**18,50 € la bouteille 75 cl**

Domaine de Montels - M de  
Montels  
**15 € la bouteille 75 cl**

Domaine de Montels - Cuvée  
Louise  
**14 € la bouteille 75 cl**

Pic St. Loup - Gravette Vieilles  
Vignes  
**32,90 € la bouteille 75 cl**

Chateau Pineraie - Cuvée



# CARTE DES VINS

---

## LES CHAMPAGNES :

Champagne Marquis de  
Pomereuil Brut

**56,90 € la bouteille 75 cl**

Champagne A.DEVAUX - Grande  
Réserve Brut

**66,90 € la bouteille 75 cl**

Champagne A.DEVAUX - Cœur des  
Bar - 100 % Pinot Noir Brut

**77,80 € la bouteille 75 cl**



# CARTE DES VINS

---

## LES CREMANTS :

Gaudou Excepetion Malbec - Brut

**23,80 € la bouteille 75 cl**

La Croix des Marchants - Gaillac

Brut

**26,10 € la bouteille 75 cl**

Crémant d'Alsace - Nicolas Zusslin

Brut

**27,90 € la bouteille 75 cl**



## PRESTATIONS

---

### **Menu Prestataire (DJ, Photographe etc...) :**

Entrée froide, plat chaud, dessert  
Fromage et pain  
Bouteille d'eau  
Vaisselle incluse  
**20 € / Pers**

### **Trou Normand:**

Alcool et glace ou sorbet au choix  
**5 € / Pers**  
Vaisselle incluse

### **Plateau de Fromages :**

**5 € / Pers**

### **Plateau de Charcuteries :**

**5 € /Pers**

Pain inclus



**BRUNCH DU  
LENDEMAIN**

---

Jus de fruits au choix

Café

Assortiment de thé au choix

Salade de fruits frais

Mini viennoiseries

Œufs brouillés ou Au Plat

Brioche à partager

Assortiment de Confitures

Bacon grillé

Mini pizza

Plateaux de Fromages

et Charcuteries

**32 € TTC / PERS**

Servi en buffet

Vaisselle non incluse



**BAR A BONBONS**

---

Assortiment de Bonbons

Fruits Frais (selon la saison)

Fontaine à Chocolat

Noir Ou Lait Au choix

**12 € TTC / PERS**



# CONTACT

ANAÏS & IVO

07.87.99.27.95

cookandsmile82@gmail.com



Cook & Smile



cook.and.smile82



<https://www.cookandsmiletraiteur.fr>