MAGALI
traiteur

LES OFFRES MARIAGE

Formule 1

Cocktail apéritif & repas assis

Formule 2

Cocktail dinatoire & ateliers culinaires

Formule 3

Le brunch

Pour obtenir un tarif

info@magali-traiteur.com
04 42 08 98 11

Formule 1

Cocktail apéritif & repas assis

MAGALI
traiteur

COCKTAIL & RAFRAICHISSEMENT

Rafraichissement

Pour accueillir vos invités:
Citronnade et Thé glacé maison
Evian et Badoit

Cocktail apéritif 10 pièces cocktail et 2 ateliers

Souche moelleuse olive et bille mozzarella
Pic de fleur des moines et courgettes snackées
Petit carré paysan, pana cotta de lard créme de poivrons et chèvre
Panacotta de chorizo et noix de saint-jacques
Dôme de mousse d'asperges vertes et crevette
Boston sofa, bagel boeuf crevette
Bouchée cheesecake conté romarin
Wrap magret chèvre miel
Maki saumon et perles de wazabi
Bouchée de saumon Gravlax et bille de pomme Smith

* Suggestion de menu

COCKTAIL

2 ateliers au choix

GAMME 1

Jambon Seranno
Jambon cru entier à l'os, avec des croutons frottés à l'ail

Fish & Chips du Vieux Port
Tentacules grillées, panisses Marseillaises et sauce aïoli

Pain perdu de foie gras
Recette revisitée avec un pain brioché, Cognac, foie gras maison et fleur de sel

Brouillade à la truffe
Brouillade d'œuf frais et copeaux de truffe noire.

Soupe de Roche
Soupe de poissons de roche, coquillage, accompagné de rouille et croutons aillés

Fraicheur du Marché
Assortiment de tomates anciennes, 5 variétés de mozzarelle et huiles vierges

GAMME 2

Plancha de la mer
Supions en persillade, saint jacques en badiane, supions sautés au chorizo

Plancha viande
Lomo de porc, filet de beuf et magret de carnard mariné

Flambée de thon à la japonaise
Cube de thon mi-cuit mariné en sauce Teriyaki

Filet de bœuf à la Marseillaise
Tendres morceau de bœuf marinés aux capres et anchois

REPAS ASSIS

Les plats

Grenadin de veau miel & romarin, polenta aux olives noires, carotte fane et tomate confite
Magret de canard sauce diable, écrasé de pommes de terre à la truffe, poêlée de légumes du jardin
Dos de Loup au corail d'Oursin, riz pilaf au fenouil
Saint Pierre sauce champagne , risotto d'asperges et parmesan

Petit pain individuel

Fromages à l'ardoise à partager, l'assiette ou en buffet

Sélection de fromage AOP/AOC 3 variétés
Pain de campagne tranché

REPAS ASSIS

Dessert

Pièce montée de choux

2 choux par personne

Buffet de mignardises

3 par personne

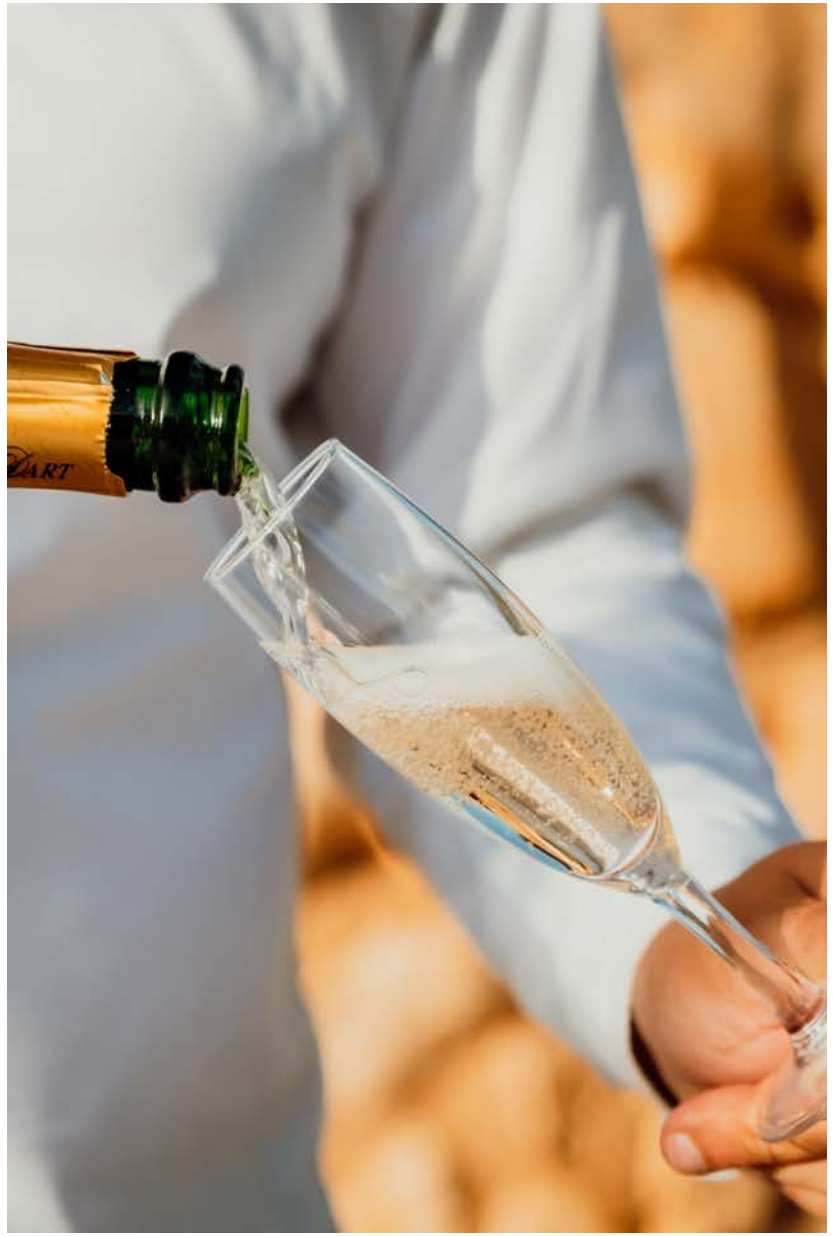
Brochette de fruits de saison

Bouchée exotique mangue passion chocolat blanc

Pic de pain perdu et caramel beurre salé

Mini financier aux amendes et fraises fraiches

Dôme chocolat et cœur coulant vanille



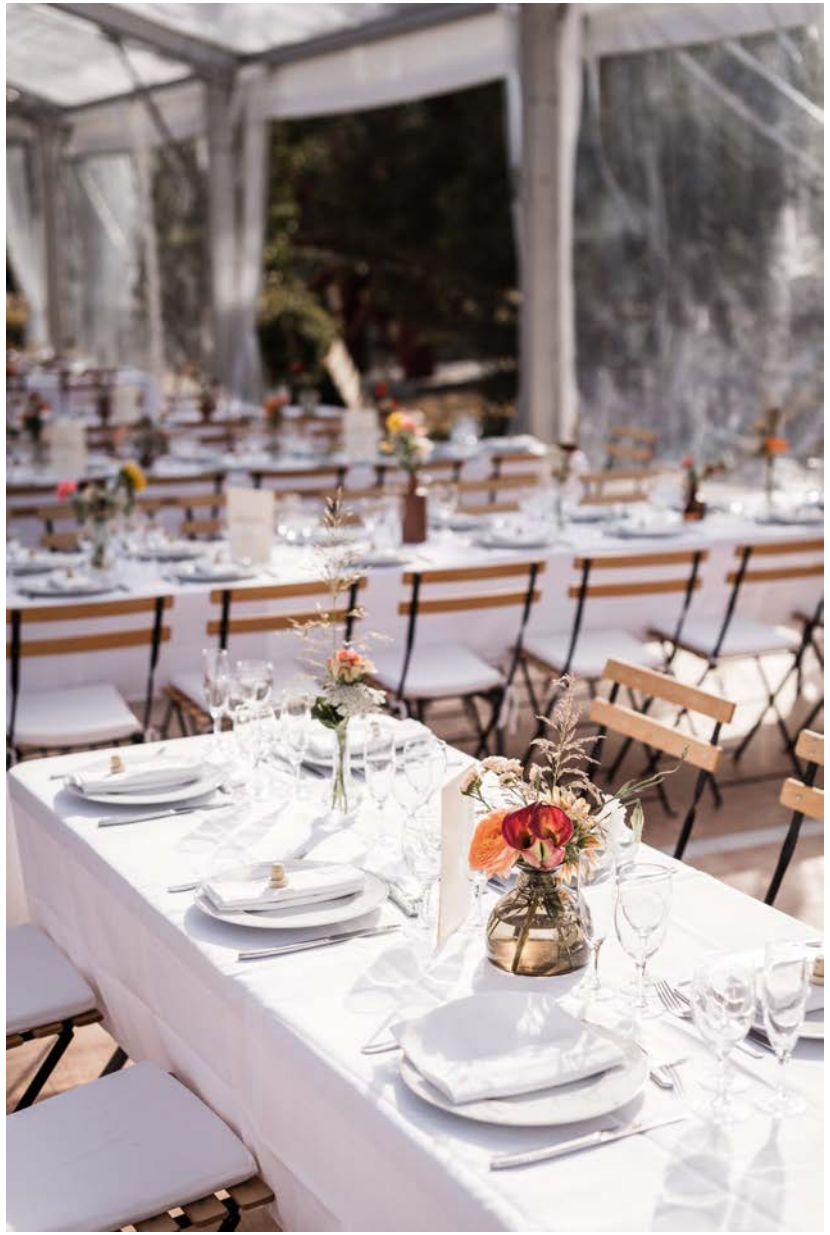
BOISSONS

Les boissons softs (Cocktail & Repas assis)

Evian & Badoit (bouteilles en verre)
Coca Cola & Coca Cola Zéro
Citronnade & Thé Glacé
Jus d'orange
Café Nespresso et Thé
Glaçons

Les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon



MATERIEL

Cocktail apéritif

Tables rectangulaires de buffet et ateliers (10)
Nappage tissu blanc
Matériel de bar (vasque, sceau à glaçon)
Décoration des buffets
Serviettes cocktail
Manges –debout (8)
Verrerie (softs, vin, champagne)

Repas à table

Assiettes (grandes et moyennes) plat et fromage
Service 5 couverts
Nappes et serviettes tissus blanches pour tables repas
Verrerie (eau, vin, champagne)

Matériel de cuisine pour ateliers et office traiteur

Repas à table

Mobilier tables et chaises non-inclus
(sur place)

PERSONNEL DE SERVICE

1 Maitre d'hôtel
1 Serveur pour 20 convive

1 Chef de cuisine
1 Cuisinier pour 50 convive

Service de 18h00 à 02h00

Déroulé prévisionnel:
16h00 - rafraichissement & début de la cérémonie
18h00 - 20h00 - cocktail apéritif
20h00 - 20h30 - installation des convives
20h30 - début du repas
22h30 - service du dessert
23h00 - début de la soirée
02h00 - fin de service

Equipe de personnel prévue sous réserve d'une visite technique des lieux et du déroulé de la journée validé par les mariés

Formule 2

Cocktail dinatoire & ateliers culinaires

MAGALI
traiteur

RAFRAICHISSEMENT

Pour accueillir vos invités:

Citronnade et Thé glacé maison
Evian et Badoit

Grignotages provençaux à partager:
Tapenade d'olives noires
Caviar d'aubergine
Croutons, gressins
Anchoïade traditionnelle et batônnets de légumes croquants

COCKTAIL

Cocktail dinatoire 15 pièces par convive

Souche moelleuse olive et bille mozzarella
Pic de fleur des moines et courgettes snackées
Petit carré paysan, pana cotta de lard créme de poivrons et chèvre
Panacotta de chorizo et noix de saint-jacques
Dôme de mousse d'asperges vertes et crevette
Boston sofa, bagel boeuf crevette
Bouchée cheesecake conté romarin
Wrap magret chèvre miel
Maki saumon et perles de wazabi
Bouchée de saumon Gravlax et bille de pomme Smith
Tartelette de légumes et caviar d'aubergine
Nougat de chèvre et fruits secs
Verrine de gambas coco et citron vert
Canapé de saint-jacques nappage orange et estragon
Cocotte truffée en tartelette

* Suggestion de menu

COCKTAIL

2 ateliers apéritifs & 2 ateliers dinatoires par convive

Les ateliers apéritifs

Découpe de Jambon Serrano

Jambon cru entier à l'os, proposé avec ses croutons frottés à l'ail

&

Fraicheur du Marché

Assortiment de tomates anciennes, 5 variétés de mozzarelle et huiles vierges

Les ateliers dinatoires

Pain perdu de foie gras

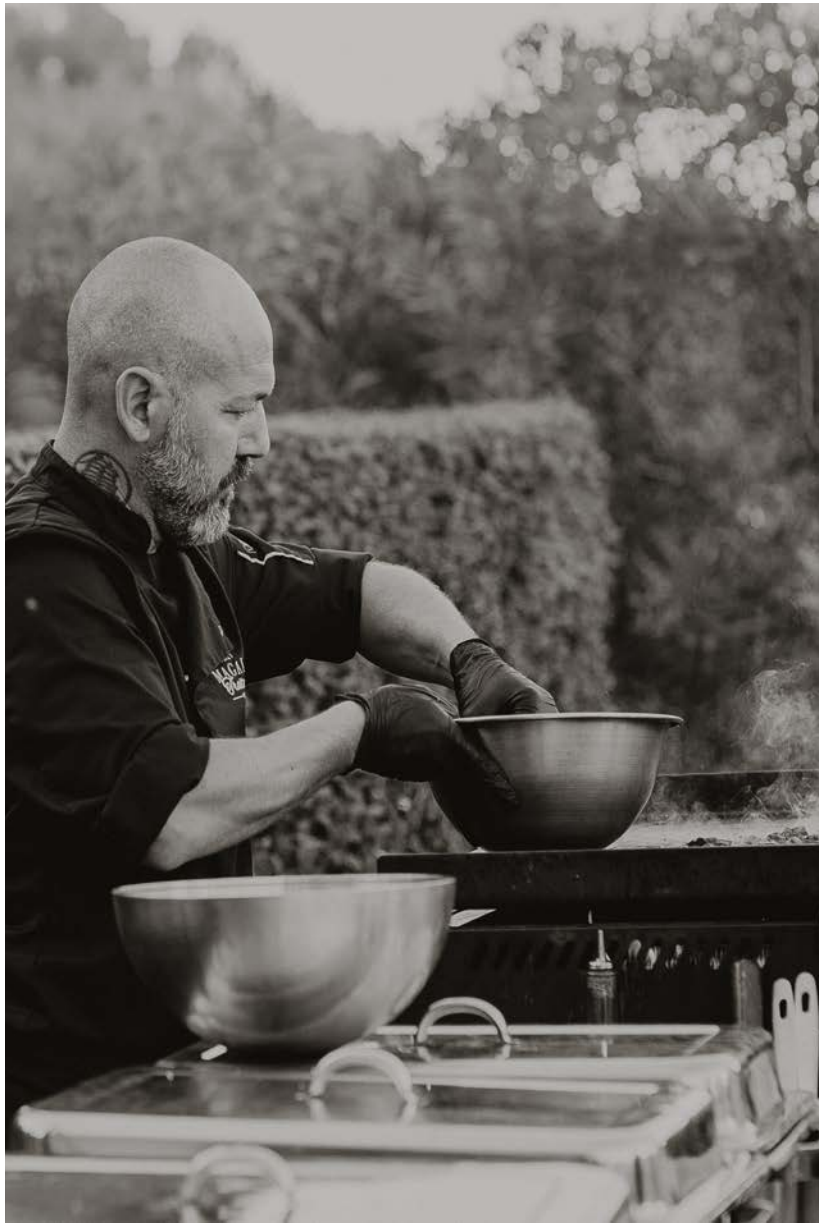
Recette revisitée avec un pain brioché, Cognac, foie gras maison et fleur de sel

&

Atelier Fish & Chips du Vieux Port

Tentacules de poulpes snakées à la plancha, frites de panisses et sauce aïoli

* Suggestion d'ateliers



COCKTAIL

Buffet de fromage

Sélection de fromage AOP/AOC 3 variétés
Pain de campagne tranché

Dessert

Pièce montée de choux
2 choux par personne

Buffet de mignardises
3 par personne

Brochette de fruits de saison
Bouchée exotique mangue passion chocolat blanc
Pic de pain perdu et caramel beurre salé
Mini financier aux amendes et fraises fraiches
Dôme chocolat et cœur coulant vanille

BOISSONS

Les boissons softs (Cocktail & Repas assis)

Evian & Badoit (bouteilles en verre)
Coca Cola & Coca Cola Zéro
Citronnade & Thé Glacé
Jus d'orange
Café Nespresso et Thé
Glaçons

Les boissons alcoolisées sont proposées en option

Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon

MATERIEL

Cocktail dinatoire

Tables rectangulaires de buffet et ateliers
Nappage tissu blanc
Matériel de bar (vasque, sceau à glaçon)
Décoration des buffets
Serviettes cocktail
Manges –debout
Verrerie (softs, vin, champagne)
Assiettes et vaisselle (buffet, fromage, dessert)

Matériel de cuisine pour ateliers et office traiteur

PERSONNEL DE SERVICE

1 Maitre d'hôtel
1 Serveur pour 30

1 Chef de cuisine
1 Cuisinier pour 50

Service de 18h00 à 02h00

Déroulé prévisionnel:
16h00 - rafraichissement & début de la cérémonie
19h00 – ouverture du cocktail
20h00 – ouverture des ateliers apéritifs
21h00 - ouverture des ateliers dinatoires
22h00 – buffet de fromage
22h30 - service du dessert pièce montée / buffet de mignardises
23h00 - début de la soirée
02h00 - fin de service

Equipe de personnel prévue sous réserve d'une visite technique des lieux et du déroulé de la journée validé par les mariés

Formule 3

Le brunch

MAGALI
traiteur

BRUNCH

Assortiment de mini-viennoiseries
Panier de fruits de saison

Anchoïade et batonnets de légumes croquants
Apéritif Provençal, tapenade d'olives noires et caviar d'aubergine
Ardoise de chiffonnade de jambon aux herbes
Ardoise de chiffonnade de jambon cru
Tarte tomate chèvre
Tarte pissaladière
Jatte de salade de la mer
Jatte de salade de fèves asperges et tomates séchées
Jatte de salade impériale wakamé et crevettes
Filet de poulet gratiné
Rataouille Provençale
Ardoise tomate mozzarella
Ardoise de fromage sélection AOP/AOC 3 variétés
Pain de campagne tranché

Boissons softs

Eau plate
Perrier
Jus d'orange et jus de pomme
Coca Cola & Coca Cola Zéro
Café Nespresso, thé, infusion

Matériel

Matériel jetable (assiettes, serviettes, gobelets, poubelle de table)

Personnel de service

Livraison et installation du buffet.
Gestion et débarrassage à la charge du client

MENU BRUNCH

Buffet sucré

Assortiment de mini-viennoiseries
Bulle de smoothie fruits rouges et exotiques
Brochette de fruit de saison
Cake au citron

Atelier sucré
(animé par un Chef)

Atelier pancakes et condiments
(chocolat, sucre, confiture, fruits frais en morceaux)

Buffet salé

Ardoise de chiffonnade de jambon aux herbes
Ardoise de saucissons
Ardoise de fromage sélection AOP AOC
Tarte tomate chèvre
Tarte pissaladière
Quiche lorraine
Jatte de salade de la mer
Jatte de salade de fèves asperges et tomates séchées
Jatte de salade impériale wakamé et crevettes
Pain de campagne tranché

Atelier salé
(animé par un Chef)

Atelier œufs brouillés et bacon

BOISSONS

Les boissons softs

Evian & Badoit (bouteilles en verre)

Coca Cola & Coca Cola Zéro

Citronnade & Thé Glacé

Jus d'orange & jus de pomme

Café Nespresso et Thé

Glaçons

MATERIEL

Les boissons softs

Nappe tissus

Assiette brunch

Service 3 couverts

Serviette de table

Matériel de chauffe et cuisson pour les ateliers

PERSONNEL DE SERVICE

Equipe de service pour la gestion du brunch

1 Maitre d'hôtel

1 serveur

2 Chefs cuisiniers pour l'animation des ateliers

Service du brunch de 12h00 à 15h00

Installation 2h / Débarrassage 2h

MAGALI
traiteur

LES OPTIONS

OPTIONS

Mobilier – Tables et chaises
Table rectangle 100x200
Chaise trocadero Wood + assise

Animation – Chariote à glaces

A partir de

Menu enfant
entrée, plat, dessert

Snacking de nuit
4 mini sandwichs par personne

Plateaux repas prestataire