

POUZADOUX

Gourmand

Traiteur depuis 1959



Le Mariage Vénitien

L'Apéritif confondu avec les Entrées

Nous le prévoyons sous forme d'ateliers, afin de faire « voyager » les Invités. Un buffet en forme de gondole, avec des mets à tendance Italienne, tout en extérieur ou dans un patio.

Les différents ateliers

Nous prévoyons les assiettes, couverts et serviettes cocktail, les verres s'accordant aux boissons...les rafraîchisseurs et les glaçons. Sur une base de 100 personnes, 4 serveurs et 3 cuisiniers à votre disposition. Après le dessert, 3 serveurs restant avec vous.

L'atelier des miniatures:

Un nappage, un service boissons prévu à ce buffet. Celui-ci pourrait faire office d'apéritif.

- *Les cuillères de filet de rouget sur mini ratatouille
- * Les mini-club mascarpone- peperoni- courgette grillée
- *Les canapés saumon cuit sur rouille
- *Les coupelles de tomate mozzarella basilic
- *Coupelles noix de Saint Jacques sur brunoise de légumes au basilic
- *Les bonbons de speck en crème de chèvre et tomate confite

L'atelier Italien:

Buffet nappé et juponné, lampes d'ambiance, service boissons.

- *L'assortiment d'antipasti tels que poivrons, champignons et courgettes marinés
- *La salade de Pâtes à l'encre de sèche, comme à Venise, en petits bols
- *Le jambon de Parme découpé devant les convives, melon, Gressins et copeaux de Parmesan
- *Saumon fumé tranché devant les Invités, proposé sur pain toasté

La Villa Maxime : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com

POUZADOUX

Gourmand

Traiteur depuis 1959



L'atelier beignets:

Buffet nappé et juponné, lampes d'ambiance.

*Les arrancini garnis de mozza ou peperoni

*La friture d'éperlans agrémentés de sauces

Ici, une fontaine à cocktail garnie d'un cocktail pourrait y être prévue. (Cocktail au campari, l'apéritif Vénitien ou, planteur, ou, mojito...)

La partie Repas servi à l'assiette

Une fois l'apéritif terminé, les invités se dirigeront à la salle. Peut-être l'heure pour des discours.

*L'osso bucco à la Milanaise façon Rossini (avec du foie gras), pâtes fraîches et petits farcis de légumes

Ou

*La lotte fraîche, en blanquette safranée, risotto au basilic et tagliatelle aux tomates confites

Ou

*La Côtes de veau façon pizzaiolo au marsala et zestes de citron, risotto aux Cèpes et légumes croquants

La Villa Maxime : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com

POUZADOUX

Gourmand

Traiteur depuis 1959



Le moment du berger

De plus en plus, pour éviter que le repas traîne en longueur, les Mariés choisissent un service à l'assiette pour le fromage, c'est-à-dire une assiette garnie de 2 sortes de fromages et un mesclun Niçois à l'huile d'olive. Mais nous pouvons maintenir la tradition du plateau de fromages (ce pourrait- être des fromages Italiens ?) qui est proposé à chaque table ou encore, le plateau de fromages et salade mélangée, à disposition sur le buffet desserts, qui resterait présent jusqu'à la fin de la nuit...

Ou encore une assiette proposée par tables, garnie de fromages de chèvre du cru, huile d'olive....

Le Dessert de Mariage !!!

Nous prévoyons le dessert sur buffet placé dans la pièce, puis nous le servirons à l'assiette Celui- ci doit être un spectacle !... Et inoubliable !

**Une Pièce montée en forme de gondole, avec nougatine 2 choux par personne.

Et

**Un Entremets : fraisier et sa couche de crème brûlée à la pistache, coulis, ou Croustillant au chocolat et crème Anglaise, ou melba à la pêche et son coulis d'abricot... ou autre de Votre goût.

Et

**Un mini verre dessert dont nous pourrons fixer le parfum ensemble... (tiramisu à la fraise, classique, crème brûlée et mousse au chocolat, sabayon à l'orange...) A déterminer.

Nous sommes bien sûr à Votre disposition afin d'atteindre ce que vous désirez vraiment, pyramide de macarons....

Café.

Prix par personne : Nous consulter

La Villa Maxime : 24, rue des inventions – Camp Ferrat – 83120 Sainte-Maxime

Tél. : 04 94 43 42 94 – E-mail : contact@traiteur-pouzadoux.com

www.traiteur-pouzadoux.com

POUZADOUX

Gourmand

Traiteur depuis 1959



La maison Pouzadoux propose également un service d'Art de la table conseil et mise à disposition d'éléments de décorations (compositions florales, centres de tables, nappes en tissus nobles, bougies...), sur votre demande nous aurons le plaisir de vous établir un devis personnalisé.

Madame, Monsieur, malgré l'application à vous préparer ces devis, certainement que vous attendiez des idées différentes... Nous restons à votre disposition afin d'atteindre ce que Vous désiriez.