



La Petite Cuisine!

LE TRAITEUR DES GRANDS

MARIAGE 2027



Chers futurs mariés,

Tout d'abord, nous tenons à vous présenter nos plus sincères félicitations pour votre engagement.

La Petite Cuisine vous propose ses goûts, son savoir et son service.

Nous nous engageons à tout mettre en œuvre pour que votre évènement soit à la hauteur de vos attentes.

Diane & Léa





RAFRAICHISSEMENT DE BIENVENUE

Rien de tel qu'une citronnade bien fraîche à votre arrivée.
Vos invités seront ravis !

Orangeade, Sirop de Violette et Citronnade.

GLACE SUCRÉE

En accompagnement du rafraichissement, nous réalisons devant vos invités des boules de glaces sucrées faites maison. Un délice !

GOÛTER DE BIENVENUE

En accompagnement du rafraichissement, proposez à vos invités des petites douceurs sucrées :

Cookies , Rocher coco, fruits de saison

VIN D'HONNEUR

Le service du cocktail se fait en passage au plateaux et en ateliers.

Nous fournissons le mobilier du bar, des buffets et des ateliers, les serviettes cocktails et poubelles de table.

La verrerie nécessaire à la dégustation des softs et du vin est également fournie par nos soins.

Nous proposons la location de différentes sortes de verres si besoin.

Le droit de bouchon est offert sur les boissons fournies par vos soins.



COCKTAILS

Tireuse à Cocktail by Féfé cocktail
Inclus 2 verres/personne.

Spritz

Mojito

Moscow mule

SOFT

VIN D'HONNEUR

Nous nous chargeons de vous fournir:
soda, jus de fruits, eau plate, eau pétillante pendant le
vin d'honneur (pour une durée de 2h)

Celui-ci ne comprend pas les boissons du bar de nuit.

PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES ET FROIDES

Nous vous conseillons 6 à 8 pièces froide et 2 chaudes

Servis par notre équipe en passage au plateau auprès des convives:

Quelques unes de nos pièces froides:

- Chou brandade olives
- Sablé pesto, tomates séchées
- Club pain d'épices foie gras
- Pic poulet cacahuètes
- Tartelette tomate moutarde à l'ancienne
- Bruschetta poivron, manchego, serrano
- Croustillant feta pignons
- Tofu fumé poivrons
- Roulade de thon et petits légumes
- Pic chorizo abricot
- Cheesecake au poivron, légumes ou saumon
- Autour du guacamole
- Macaron foie gras chocolat
- Bouchée chèvre miel
- Bruschetta guacamole et petits légumes
- Chips tapioca, saumon gravlax

Nos pièces chaudes:

- Beignet de légumes façon thaï
- Falafel
- Arancini truffé

Nous créons en permanence de nouvelles pièces cocktails, n'hésitez pas nous faire parvenir vos envies.

NOS ANIMATIONS

Idéal pour animer ce début de réception, donner un rythme dynamique au cocktail et mettre en bouche les invités.

Nous vous conseillons 3 animations minimum pour un vin d'honneur convivial.
(durée de 2heures)

ATELIER FUMÉ

Surprenez les ! Nous fumons sous cloche une viande ou un poisson, des légumes confits et un fromage devant les convives. Spectacle gustatif et visuel garanti !

DUO DE GRAVLAX

Un grand classique... Saumon façon gravlax aux agrumes et à la betterave, accompagnés de blinis maison cuit sur place, de chips asiatiques et crème citronnée à l'aneth.

ATELIER BRANDADE

Réalisation d'une brandade devant les invités à déguster chaude ou froide.

BAR À PASTA

Pour les amateurs de pâtes italiennes et de truffes ! Assortiment de conchiglioni, campanelles et penne accompagnées de Moliterno (parmesan à la truffe), ricotta basilic et sauce à l'arrabiata.

ATELIER JAMBON SUR OS

Un indémodable... Découpe d'un jambon serrano sur os devant vos convives accompagné de Pan Con Tomate.

ATELIER GLACE SALÉE

Fraicheur garantie ! Dégustation de 3 glaces salées au choix : chèvre, tomate basilic, concombre, poivrons, cactus ou sésame .

Une surprise pour les papilles !

ATELIER FOCACCIA

Inspiré des recettes traditionnelles Italiennes, nous garnissons sous vos yeux notre Focaccia Maison aromatisée avec tapenades, olives, légumes confits...

ATELIER HUÎTRE

Possibilité de choisir cette animation pour une partie des invités seulement (minimum 50 personnes)

Pour les mordus d'huîtres ! Ouverture d'huîtres « fine de claire » devant vos invités, vinaigre échalote, pains spéciaux et beurre.

ATELIER TATAKI DE BOEUF ET THON

Savourez le tataki thaï : une saisie légère de bœuf ou thon mariné, rehaussé de notes fraîches de citronnelle, coriandre et épices thaïlandaises, pour un voyage culinaire unique.

ANIMATION OEUF TRUFFÉ

Régalez vos invités avec des œufs brouillés à la truffe, préparés sur place pour une animation gourmande.

BROCHETTE DE LA MER DANS SA SOUPE DE POISSON

Dégustez nos brochettes de la mer, seiche et gambas, cuisinée dans une soupe de poisson de roche de méditerranée .

COMME UN SAUMON BELLEVUE:

Pour surprendre vos invités avec la fraîcheur et l'onctuosité du saumon, sublimé d'une mayonnaise maison et d'une sauce à l'aneth



ANIMATION DE FIN MAI À FIN SEPTEMBRE UNIQUEMENT

ATELIER MOZZA

Mozzarella ou Burrata ? Tomates anciennes et pesto « Maison ». Choisissez votre assortiment et nous réalisons votre verrine minute

NOS ANIMATIONS CONSEILLÉES DE DÉBUT MAI À MI OCTOBRE

(uniquement en extérieur)

En option : Brasero avec un supplément

ATELIER BURGERS

La touche conviviale. Réalisés à la plancha, face à vos convives, découvrez nos petits burgers maison

PLANCHA MER

Un plaisir pour les invités ! Plancha de la mer avec gambas flambées à l'anis, couteaux et seiches en persillade.

PLANCHA TERRE

Une valeur sûre! Plancha de viande avec cœurs de canard en persillade, onglet de bœuf à la fleur de sel, poitrine d'agneau...

PLANCHA TERRE & MER

Pour faire plaisir à tous! Bœuf à la fleur de sel , seiche en persillade et cœur de canard OU Seiche en persillade, bœuf à la fleur de sel et poitrine d'agneau

NOS ANIMATIONS CONSEILLÉES D'OCTOBRE À MAI:

BAR À RISOTTO (OU POUR LE MENU EN COCKTAIL DINATOIRE)

Un risotto à notre façon... Risotto minute au Moliterno truffé

ATELIER FOIE GRAS

Un intemporel... Découpe de notre foie gras maison accompagné de différents pains et compotées de fruits.

Menu Champêtre

Plat :

Ballotine de volaille, farce fine et sa sauce forestière, accompagnée de grenailles à la fleur de sel et duo de carottes glacées

ou

Filet mignon de porc cuit en basse température, sauce thym miel, accompagné d'écrasé de pomme de terre, tombée de légumes d'été

ou

Cromesquis de brandade, jus de tomate

Fromage :

Sélection de fromages affinés par notre fromager des Halles de Lunel

Dessert

Au choix

Trilogie de mignardises, Naked cake, pièce montée de choux, ou Pavlova géante.

Vous avez la possibilité de changer les accompagnements proposés dans nos menus. Nous adaptons le plat et créons un menu pour les invités ayants des allergies ou régimes alimentaires particuliers.

*Nos viandes sont d'origines françaises et sélectionnées avec le plus grand soin par notre fournisseur LANGUEDOC LOZERE VIANDE Toutes nos viandes sont issues de filière courte.

Le menu comprend : Les verres pour les softs et le vin au vin d'honneur, le nappage en tissu blanc pour les tables rondes ou rectangulaires , les serviettes en tissu blanc pour le repas, sur réserve 1 table pour 8

La vaisselle et verrerie pour le repas , le dressage des tables le jour J, le pain tout au long du repas , les seaux à glace pour le vin, les eaux pour le repas (eau plate et pétillante)

Le menu ne comprend pas le service.

Menu Bohème

Plat :

Quasi de veau cuit en basse température avec son jus corsé, carottes glacées écrasé de pomme de terre

ou

Volaille truffée, mille feuilles de pomme de terre, palet betterave, carotte à la fleur de sel

ou

Cromesquis de canard confit, purée de petits pois et tuile croustillante

ou

Cromesquis d'épaule d'agneau confit aux épices d'orient accompagné d'un écrasé de patates douces et son jus corsé

ou

Risotto au Moliterno truffé, petits légumes et tuile croustillante 

ou

Souris d'agneau confite au miel, écrasé de pomme de terre à l'ail et carotte au cumin

Fromage :

Sélection de fromages affinés par notre fromager des Halles de Lunel

Dessert

Au choix

Trilogie de mignardises, Naked cake, pièce montée de choux, ou Pavlova géante.

Vous avez la possibilité de changer les accompagnements proposés dans nos menus. Nous adaptons le plat et créons un menu pour les invités ayants des allergies ou régimes alimentaires particuliers.

*Nos viandes sont d'origines françaises et sélectionnées avec le plus grand soin par notre fournisseur LANGUEDOC LOZERE VIANDE Toutes nos viandes sont issues de filière courte.

Le menu comprend : Les verres pour les softs et le vin au vin d'honneur, le nappage en tissu blanc pour les tables rondes ou rectangulaires , les serviettes en tissu blanc pour le repas, sur réserve 1 table pour 8

La vaisselle et verrerie pour le repas , le dressage des tables le jour J, le pain tout au long du repas , les seaux à glace pour le vin, les eaux pour le repas (eau plate et pétillante)

Le menu ne comprend pas le service.



Menu Gueulton

Plat :

Entrecôte d'Aubrac accompagné de pommes de terre mitraille à la fleur de sel, ratatouille et mesclun à l'huile d'olive.
Cuisiné sur le brasero et servi en centre de table.

Fromages :

Sélection de fromages affinés par notre fromager des Halles de Lunel

Dessert

Trilogie de Mignardises au choix

*Nos viandes sont d'origines françaises et sélectionnées avec le plus grand soin par notre fournisseur LANGUEDOC LOZERE VIANDE
Toutes nos viandes sont issues de filière courte.

Le menu comprend : Les verres pour les softs et le vin au vin d'honneur, le nappage en tissu blanc pour les tables rondes ou rectangulaires , les serviettes en tissu blanc pour le repas, sur réserve 1 table pour 8
La vaisselle et verrerie pour le repas , le dressage des tables le jour J, le pain tout au long du repas , les seaux à glace pour le vin, les eaux pour le repas (eau plate et pétillante)
Le menu ne comprend pas le service.



FORMULE
“COCKTAIL DINATOIRE”

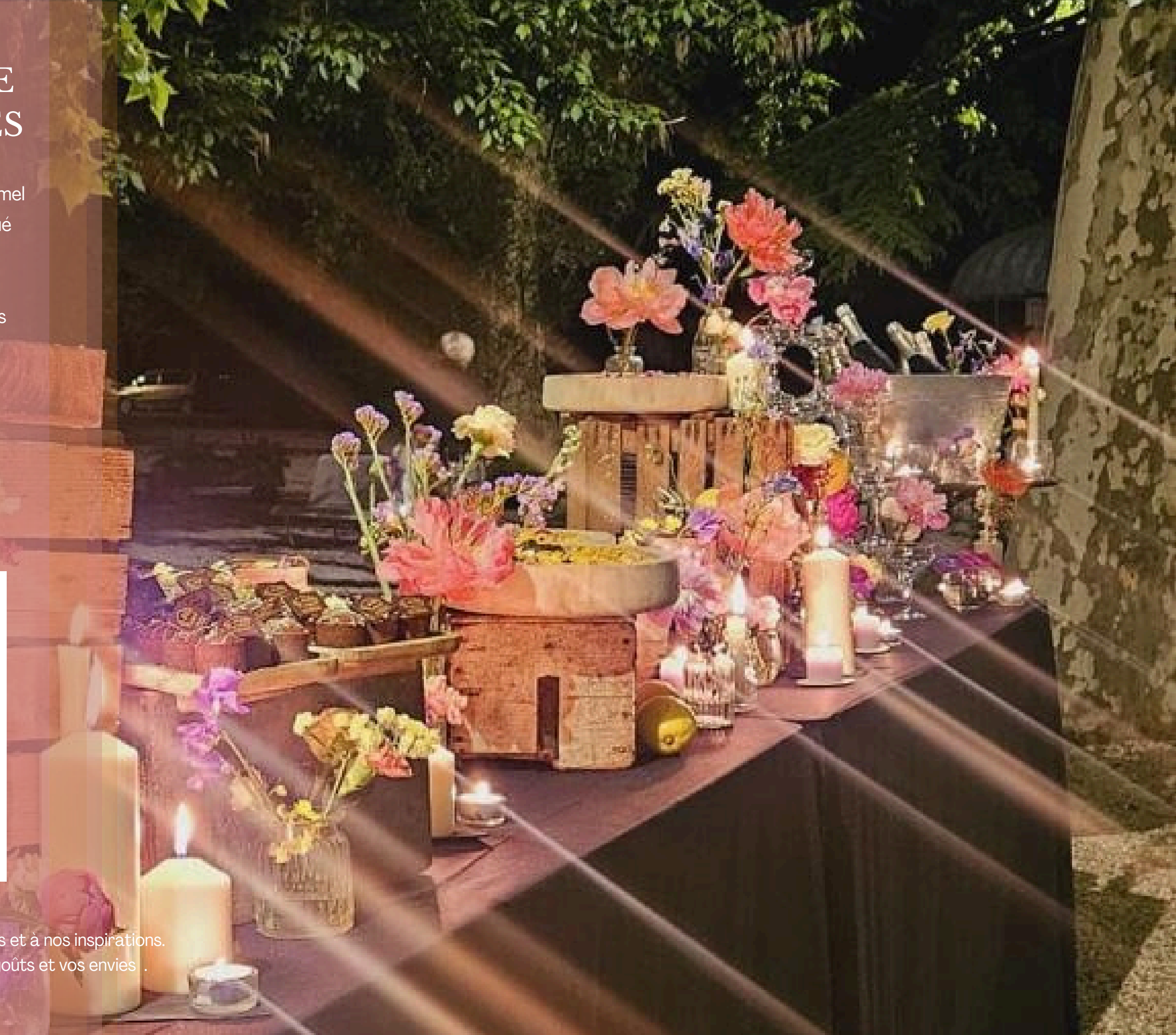
Prévoir 8 à 10 pièces cocktails
une planche de charcuterie
4 à 6 ateliers
Fromage
Dessert

TRILOGIE DE MIGNARDISES

- Tartelette chocolat caramel
- Tartelette citron meringué
- Chou vanille ou chocolat
- Chou citron praliné
- Assortiment de macarons
- Finger tatin ou exotique
- Tartelette fruit de saison
- Sucette chocolat
- Sorbet
- Plateau de fruits coupés



Notre buffet de mignardises est en constante évolution pour s'adapter aux saisons et à nos inspirations.
Nous pouvons également créer des douceurs sur mesure pour répondre à vos goûts et vos envies.



NAKED CAKE

Parfum au choix et selon la saison :

- Exotique
- Fraise basilic
- Framboise, citron vert
- chocolat caramel
- Poire chocolat



Parce que votre mariage est unique, nous sommes à l'écoute de toutes vos envies.

Chaque Naked Cake est conçu pour refléter vos goûts, parfums signatures ou saveurs sur mesure pour sublimer votre journée.

Votre Naked Cake sera à votre image : unique et inoubliable.





PIÈCE MONTÉE

- 2 choux par personne
- Chocolat, Vanille

Pour clôturer votre repas de mariage en beauté, laissez-vous séduire par nos sublimes pièces montées en choux. Confectionnées avec soin, elles allient tradition et raffinement, offrant à vos convives un dessert spectaculaire et gourmand, à la hauteur de votre grand jour.



MENU ENFANT

Uniquement pour les enfants de moins de 10 ans, passé cet âge nous le considérons comme un adulte.

Apéritif : Chips, tomates cerises

Plat : Risotto de coquillettes au jambon façon Cyril Lignac

Dessert : Gâteau au chocolat et bonbons

MENUS SPÉCIAUX (VÉGAN, SANS GLUTEN, HALLAL...)

Même tarif que le menu choisi. Proposition crée par notre chef.

Les allergies et les régimes alimentaires spécifiques de vos convives ne peuvent être pris en compte seulement pour le repas à table.

(Un cuisinier supplémentaire est nécessaire à partir de 8 menus spéciaux (25€/heure)

MENU PRESTATAIRE

Servi à table: Plat, fromage et dessert de votre menu

Dj, photographe, vidéaste, nounous ...

PETITES FAIMS NOCTURNES

A partir de 30 personnes

(Laissez à disposition dans les frigos après notre départ)

Plateau de charcuterie et fromage

ou

Moelleux sucrés salés

FORFAIT BAR

Nous vous proposons 1 ou 2 serveurs pour tenir votre bar et s'occuper du rangement de fin de soirée (00h-04h)

Boissons alcoolisées et softs à votre charge.

Location de verres pour fin de soirée: 1,00€ par verre

FORFAIT SERVICE

- Le services est prévu pour une vacation de 15h à 1h00 du matin.
- Arrivée 3 heures avant l'arrivée des invitées sur le lieu de réception (18h)
Pour la mise en place du mobilier du vin d'honneur (bar et animations)
Dressage des tables du repas, nappage, vaisselle, verrerie, votre décoration de centre de table.
- Équipe composée d'un maître d'hôtel, un serveur pour 25 convives et un cuisinier pour 50 convives environ.
- Début des heures supplémentaires à partir de 1h30 du matin (facturées à 45 € TTC/heure/serveur)

Ce forfait est calculé en fonction du nombre d'invités et modulable selon l'heure d'arrivée sur le lieu de réception.

BRUNCH DU LENDEMAIN

1 salade au choix

Planche de charcuterie du Terroir

Buffet de fromages affinés

Panacotta au fruit de saison
ou
Fougasse d'Aigues mortes

2 salades au choix

Planche de charcuterie du Terroir

Buffet de fromages affinés

Panacotta au fruit de saison
ou
Fougasse d'Aigues mortes

3 salades au choix

Planche de charcuterie du Terroir

Buffet de fromages affinés

Panacotta au fruit de saison
ou
Fougasse d'Aigues mortes

AVEC SERVICE

Assortiment de Viennoiseries,
Café, thé, jus de fruits

Plancha œuf au plat, bacon

2 salades au choix

Planche de charcuterie du Terroir

Buffet de fromages affinés

Panacotta au fruit de saison
ou
Fougasse d'Aigues mortes

Présence d'une personne
de 11h00 à 15h

pour un minimum de 30 pers

Nos salades au choix :

Taboulé ou Salade de lentilles ou Salade de pois chiche à la libanaise ou Salade de riz façon niçoise ,
Salade de pomme de terre à l'ancienne ou Salade tomate, melon, feta, concombre

L'offre inclut le repas, la vaisselle en jetable recyclable type pulpe de canne ou bambou.
Menu modifiable selon la saison et vos envies.

CÉRÉMONIE LAÏQUE

Si vous souhaitez organiser une cérémonie laïque, des coûts supplémentaires peuvent s'appliquer en fonction des prestations nécessaires. Cela inclut notamment l'ajustement des horaires et la mobilisation de nos équipes, comme le temps supplémentaire des serveurs, les frais liés au déplacement, ou encore les préparatifs spécifiques selon si la cérémonie se déroule sur le lieu du vin d'honneur.

Nous restons à votre disposition pour étudier ensemble une solution adaptée à vos besoins.

NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Suivez-nous !



Instagram



Facebook

Diane: 06 46 62 05 30

Léa: 06 11 79 50 22

Mariage@lapetitecuisine-traiteur.fr



NOS PARTENAIRES



Domaine de Villary



Le Mas de Peyre

Mas Florence



CHÂTEAU BELLEFONTAINE



Mas de Ponge
NIMES • 1843



PAULINE ANDRÉ
Photographe



CHARLÈNE PÉLUT
PHOTOGRAPHE