



Votre Mariage : un jour Unique

Votre mariage en 2024

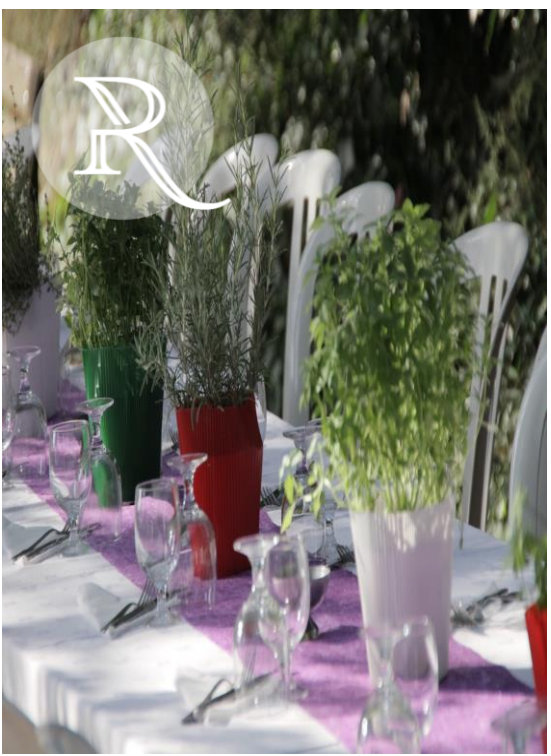


Installés au cœur de la Provence, nous vous proposons des prestations clés en mains aussi belles que savoureuses

Les mets, subtils mélanges de saveurs et de couleurs, sont élaborés avec le plus grand soins par nos équipes de chefs cuisiniers.

Disponible, créatif, à l'écoute, généreux et professionnel, nous vous proposons des prestations de qualités afin que votre réception soit à la hauteur de vos attentes

Azur-Event





794 route Nationale 7
Quartier la bourette
83340 Flassans sur Issole

09 79 07 05 97
infos@tabledazur.com
www.Tabledazur.com

Cette brochure de mariage vous permettra de rendre votre journée unique. Laissez-vous guider pour un repas inoubliable. Chez Azur-Event, nous vous accompagnons de la préparation de votre événement à la fin de votre soirée.

Une recette simple: Quelques ingrédients et beaucoup d'amour.

Repas test

Une fois votre menu élaborer, nous pouvons organiser un repas test afin de conforter vos choix.

Celui-ci se compose de 4 pièces apéritives
2 entrées au choix, 2 plats au choix

Ce repas est facturé 50€ par personne (maximum 4 personnes) et sera déduit de la facture si nous travaillons ensemble.





Notre formule mariage 2024

Un mariage clé en main sur mesure

L'Équipe d'Azur-Event à imaginé pour vous une offre simple et modifiable afin de partager un moment inoubliable avec vos invités pour l'un des plus beaux jours de votre vie.

Nous vous proposons cette année, un cocktail 14 pièces par personne composé de 8 pièces servies au plateau et de 6 pièces en ateliers cuisinées devant vos convives (possibilité de rajouter des ateliers supplémentaires)

Pour la suite du repas, Azur-Event vous propose une entrée, un plat à l'assiette ou à partager dans un esprit de convivialité, ainsi qu'un barbecue.
Le dessert est prévu en buffet. Possibilité de pièces montées.

De nombreuses options sont disponibles tels que bar de nuits, brunch, encas de soirée

Notre offre de base s'entend pour un tarif à la Personne

TARIF : 106€ TTC par Personne

Notre équipe vous accompagne dans la personnalisation de votre offre, Contactez nous !





Le cocktail Apéritif 8 pièces par personne et 2 ateliers

8 pièces servies au plateau

Rafraichissement

Eaux aromatisées (*en libre service*) fruits rouges menthe, pêche melon

Au bar

Punch et soupe champenoise, jus de fruit, eaux plate et pétillante, boissons softs gazeuses

8 pièces cocktail à choisir

Les pièces cocktail

Pince de courgette ricotta truffé
Tartelette façon pissaladière et rouget
Gravlax de saumon à la passion et sésame
Carpaccio de loup de mer citron et ciboulette
Focaccia mozzarella et gaspacho de tomate
Tataki de thon chutney de mangue
Wrapp de jambon cru presto roquette
Navette brioché homard pomme verte

Les Tapenades

Servies avec des croûtons de pain grillés
Olive noire, Tartare de tomate aux herbes

Les Pièces chaudes

Accras de morue à l'Espelette
Arancini aux palourdes





LES ATELIERS CULINAIRES AU CHOIX (1/2)

2 ateliers au choix inclus possibilité d'ateliers supplémentaires (+ 45€ par personne par atelier)

LES ATELIERS

L'atelier de foie gras à la découpe

Foie gras de canard poêlé pain grillé et balsamique

Duck foie gras pan-fried grilled bread and balsamic

L'atelier de charcuterie Ibérique affiné 12 mois – Minimum 50 personnes

Le jambon cru Ibérique présenté sur socle accompagné de pain grillé et tomate

Iberian raw ham presented on the base with toasted bread and tomato

La plancha de fruits de mer

Moules, crevettes, st jacques, encornet en persillade flambé au pastis

Mussels, shrimp, scallops, squid in flambé parsley with pastis

La table de l'écailler

Huitres Marennes d'Oléron citron et échalote

Marennes oysters Lemon and shallot oleron

Les pizzas

Mini pizza marguerite et napolitaine

Mini pizza daisy and Neapolitan

Le wok

Wok de gambas au lait de coco

Coconut Milk Gamba Wok

Le fumage

Le saumon aux baies roses fumé minute pain grillé et sauce aioli

Salmon with smoked pink berries minute toasted bread and aioli sauce

Le risotto

Dans la meule de parmesan et copeaux de truffes

The risotto In the Parmesan cheese and truffle shavings





LE DINER 1 / 4

Votre repas servi à l'assiette

L'entrée - au choix

Carpaccio de loup de mer mariné , pignons de pin, et petits légumes croquants
Marinated sea bass carpaccio, pine nuts, citrus fruits and crispy vegetables

Filet de rouget cuit et mariné servi froid, Qunioa gingembre et grenade, couils d'herbes fraîches
Fillet of red mullet cooked and marinated served cold, Qunioa ginger and pomegranate, fresh herb covers

Tofu grillé gaspacho de tomate et avocat(végétarien)
Tofu grilled tomato gazpacho and avocado

Légumes de Provence farcie à la viande de veau et herbes fraîches , copeaux de truffes émulsion de parmesan
Stuffed Provence vegetables, truffle chips, parmesan emulsion

Repas sans entrée soustraire 4€ par personne





LE DINER 2 / 4

Plat servi à l'assiette

Le plat - au choix

Grenadin de veau au thym, courgette et épeautre de Provence comme un risotto aux morilles, jus au vin de bandol
Veal with thyme, zucchini and spelt of Provence as a risotto, reduction with bandol wine

St Pierre façon bouillabaisse, gnocchis et légumes safranés
St Pierre way bouillabaisse, potato and saffron vegetables

Suprême de pintade rôti, écrasé de pomme de terre à la truffe, jus réduit, méli-mélo d'herbes fraîches
Roasted guinea fowl supreme, mashed potato with truffle, reduced juice, a hodgepodge of fresh herbs

Pavé de loup de mer à la marjolaine, bisque de courgette niçoise Palet de ratte aux fruits de mer
Marinated sea bass , Nice Zucchini Bisque, Seafood Potato Palet

Le fromage

Plateau de fromage (1 par table) : Assortiment de 4 fromages





LE DINER 3/4

Plat à partager

Des plats de famille posés sur table à partager

Carré de cochon Ibérique

Ou

Carré de veau désossé et Rôti

Ou

Gigot d'agneau désossé confit au thym

Servi avec un écrasé de pomme de terre et légumes de Provence sautés





LE DINER 4 / 4

Votre repas en Barbecue

Au grill

Des pièces de viandes entières cuites et
tranchées devant vous (au choix 3 pièces un mix de viande et poisson)



Faux-filet entier de bœuf aux épices cajun

Travers de porc au miel

Pilons de poulet aux épices créoles

Magret de canard

1/2 homard supp 16€

Brochette de poulet et gambas

Brochette de poulet à l'ananas

Brochette de bœuf et légumes

Dorade royale entière

Pavé de saumon

Sauce barbecue, sauce poivre, sauce tartare

Les accompagnements

Servie en chauffe -plat

Pomme de terre sautée en persillade

Les salades

Salade de tomate à l'échalotte et persil

Salade thaïe à la mangue et soja

Salade façon Caesar



Le dessert



« LE BUFFET DE DESSERTS »

Nos gâteaux à la découpe

Moelleux au chocolat tartes aux fruits frais de saison.....

Assortiment de mini éclairs, tartelette au citron macaron, mini tarte tatin, cheesecake
Crèmes brûlées vanille.....

Les fruits de saison

En fonction de la saisonnalité : fraises chantilly, melons, cerises, pastèques, pêches, abricots, figues, raisin...

Repas sans buffet de dessert soustraire 4€ par personne



Votre bar de nuit 550€ pour 50 personnes

Pour poursuivre la fête après votre repas optez pour le bar de nuit
Inclus verrerie et glaçons,

Les Alcools : trois au choix

Gin's, Whisky, Rhum, Vodka Mojito, Punch, get 27

Les softs : tous inclus

Coca cola, Sprite, Tonic, Jus de fruits, Eau plate & gazeuse

FORFAIT VINS servi durant le repas

Vins 3 couleurs Secret de comptoir flassans : 9 € TTC par personne

Vins 3 couleurs € Château St martin Taradeau : 14,90€ par personnes

Nos champagnes Bouteille de 75cl

Veuve Pelletier brut 19,00€

Nicolas Feuillatte brute..... 39,90€

Louis Roederer brut..... 89,00€

La vente d'alcool sera réalisée dans le cadre de notre activité de service/restauration par notre personnel de service le soir de la réception et ne pourra pas faire l'objet d'une consommation différée.





LES OPTIONS CULINAIRES

LES PERSONNES SUPPLÉMENTAIRES AU COCKTAIL APÉRITIF

Pour l'apéritif 14 pièces : 27 € TTC par personne

LES MENUS COMPLÉMENTAIRES

Le menu enfant (de 3 ans à 12 ans) ou prestataire : 15 € TTC par personne

Menu prestataire 20€

PIECE MONTÉE

Wedding cake (sur devis) : à partir de 10 € TTC la part, minimum 50 parts

Naked cake (sur devis) : à partir de 10 € TTC la part, minimum 50 parts

Pièce montée en choux ou macarons : 3,50 € TTC le chou/macaron, minimum 80 pièces

Les Ateliers de soirée 6€ par personne et par atelier

Mini pizza napolitaine ou Margarita

Mini burger bœuf cheddar

Galette de sarrasin jambon fromage

Galette de sarrasin nutella



Logistique

• Votre Logistique

- Accompagnement personnalisé de la prise de contact au la fin de soirée
- La vaisselle: nous incluons toutes la vaisselle et nappage pour le cocktail et le repas ainsi que le nappage nécessaire
- Le matériel d'office
- Nous portons à votre attention qu'il n'est pas permis d'utiliser des scintillants au-dessus des nappes
- Pour les bougies, une coupelle ou assiette doit être placée sous les bougeoirs, tout nappe détériorée vous sera comptabilisé au prix de 65€ l'unité une caution sera demander pour les nappes



LE SERVICE

Il est assuré par un personnel qualifié :

1 maître d'hôtel responsable de la réception

1 Chef de cuisine

Personnel de service

Personnel de cuisine et d'office

Prestation du personnel est prévu pour une durée de 10h a notre arrivé (16h jusqu'à 2h du matin)

Au delà heures supplémentaires 45€ par personnel

Tarif

jusqu'à 75 km de notre laboratoire 800€ ttc

De 76 km a 130 km de notre laboratoire 1600€

Au delà de 130 Km de notre laboratoire 2500€



Le brunch en livraison

Prestation dressée sur plateaux jetables. Offre sans service, ni vaisselle 25€ TTC / Personne



Les plateaux

Duo de charcuterie
Filet de poulet froid au citron
Roti de bœuf froid

Les salades

Poivron et courgette en persillade
Tomate et mozzarella
Taboulé

Les condiments

Trio de sauces froides
Cornichon
Pain



Le brunch du lendemain avec prestation

Votre brunch préparé avec soin pour un début de journée en douceur **39€ TTC / Personne**



Le petit déjeuner

Café, thé, lait, viennoiserie et
pain, beurre et confiture
Jus de fruits, eaux

Les plateaux

Duo de charcuterie
Filet de poulet froid au citron
Roti de bœuf froid

Les condiments

Trio de sauces froides
Cornichon
Pain

En chauffe plat

Œuf brouillé, saucisse

Les salades

Poivron et courgette en persillade
Tomate et mozzarella
Taboulé

Inclus

Cuisinier, serveur
Vaisselle, verrerie, nappage des buffets



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 Responsabilité

La responsabilité de Azur-Event ne pourra être recherchée que pour les Prestations réalisées par lui-même, incluses dans le devis accepté et signé par le Client, à l'exception des Prestations facturées directement par d'autres fournisseurs ou prestataires. En conséquence, le Client s'interdit de rechercher, à quelque titre que ce soit la responsabilité de Table d'Azur pour tous manquements dans la réalisation des prestations de ces derniers.

Table d'Azur ne pourra être tenu pour responsables si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de ses obligations, telles que décrites dans les présentes découle d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, mais aussi dans l'un des cas suivants : Accidents, grève, intempéries, pandémie, panne, embouteillages. En tout état de cause, la responsabilité de Azur-Event TRAITEUR est limitée aux seuls dommages directs et exclue les dommages indirects et immatériels tels que sans que cette liste ne soit limitative, perte d'activité, de bénéfice, préjudice moral, préjudice d'image (...) et est pour quelque cause que ce soit plafonnées à 50% du montant des sommes effectivement payées par le client.

Nos tarifs s'entendent TTC. Toute modification du menu ou du nombre de convives et possible sans supplément jusqu'à 1 mois avant la date prévue, passer ce délai, c'est le nombre de convive indiqué qui sera comptabilisé au minimum pour la facturation. Un acompte de 10% est demandé à la signature du devis, le solde quand à lui, est payable au plus tard 7 jours avant la prestation, Table d'Azur se réserve le droit de ne pas honorer une prestation dont le solde ne serait pas réglé aux conditions prévues.

2 Règles sanitaires

Les Services Vétérinaires et la Répression des Fraudes interdisent le transport de déchets (organiques, verres, cartons...) dans les camions servant à transporter de la marchandise et du matériel. De ce fait, Azur-Event NE PEUT PAS EVACUER LES DECHETS PAR SES PROPRES MOYENS A L'ISSUE DE LA PRESTATION. Il appartient donc au Client de s'assurer que le lieu de Réception met à disposition de Table d'Azur les conteneurs suffisant pour l'ensemble des déchets de la Réception. Si ce n'est pas le cas, Azur-Event traiteur se dégage entièrement de toute responsabilité quant à la gestion des déchets suite à l'événement.

Les Services Vétérinaires et la Répression des Fraudes obligent Table d'Azur, à l'issue de la Réception, à détruire et jeter tous les produits présentés aux consommateurs. En conséquence, Azur-Event Traiteur ne saurait être tenu pour responsable au cas où le Client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant contre signature d'une décharge..

Afin de garantir la qualité de la prestation, nous vous remercions de prévoir un espace abrité, entre 30 et 50 m2, selon le nombre de convives, éclairé, avec un tableau électrique 18KW, prises en 220 volts et un point d'eau. Cet aménagement obligatoire est à la charge des clients.

3 Confidentialité - Droit d'accès et de rectification - Image

Toutes les informations transmises par le Client à Azur-Event seront tenues confidentielles.

Azur-Event Traiteur met en œuvre des traitements de données à caractère personnel qui ont pour base juridique - soit l'intérêt légitime poursuivi par Table d'Azur Traiteur lorsqu'il poursuit les finalités suivantes : la prospection ; la gestion de la relation avec ses Clients et prospects ; l'organisation, l'inscription et l'invitation à des événements ; l'exécution de mesures précontractuelles ou contractuelles ; le traitement, l'exécution, la prospection, la production, la gestion, le suivi des demandes et des commandes des ses Clients ; la facturation, la comptabilité.

Table d'Azur Traiteur ne conserve les données que pour la durée nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées ainsi que dans le respect de la réglementation en vigueur. A cet égard, les données des Clients sont conservées pendant la durée des relations contractuelles augmentée de 3 ans à des fins d'animation et prospection, sans préjudice des obligations de conservation ou des délais de prescription. En matière de comptabilité, elles sont conservées 10 ans à compter de la clôture de l'exercice comptable. Les données des prospects sont conservées pendant une durée de 3 ans si aucune participation ou inscription aux événements n'a eu lieu.

Les personnes concernées par les traitements mis en œuvre disposent également d'un droit de s'opposer à tout moment, pour des raisons tenant à leur situation particulière, à un traitement des données à caractère personnel ayant comme base juridique l'intérêt légitime, ainsi que d'un droit d'opposition à la prospection commerciale.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Le Client autorise Azur-Event Traiteur à faire une exploitation commerciale des photos de la Réception sur l'ensemble de ses supports commerciaux et marketing dans la mesure où aucune personne n'est citée et ne peut être identifiée.

Bien entendu, dans le cas contraire, Azur-Event devra demander l'autorisation expresse du Client ou de ses invités s'il souhaite les utiliser.

4 Litiges

Règlement amiable des litiges

En vertu de l'article L. 612-1 du Code de la consommation "Tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résiliation amiable du litige qui l'oppose à un professionnel. " Les litiges entrant dans le champ d'application de l'article L. 612-1 du Code de la consommation sont les litiges définis à l'article L. 611-1 du Code de la consommation à savoir les litiges de nature contractuelle, portant sur l'exécution d'un contrat de vente ou de fournitures de services, opposant un consommateur à un professionnel. Pour toute difficulté, nous vous invitons à nous contacter préalablement ou à contacter notre service après-vente : infos@tabledazur.com ou par courrier postal à l'adresse suivante: Azur-Event 794 route nationale 7 quartier bourette 83340 Flassans sur issole.

5 Droit applicable

Seule la loi française est applicable à la présente convention.

6 Compétences

Tous litiges qui pourraient naître de la conclusion, l'exécution ou la résiliation des présentes relèveront uniquement de la compétence du tribunal de commerce de Draguignan si le Client est commerçant ou selon les règles de droit commun si le Client est un non commerçant.