OFFRE AUX

ENTREPRISES

AZUR - EVENT

JMT

TRAITEUR
CHEF À DOMICILE
Entreprises et particuliers

RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



Audace et **f**inesse sont les maîtres mots de JMT Azur-Évent Traiteur dont les recettes surprenantes sauront ravir l'ensemble de vos convives.

Mille et un délices vous seront proposés. Vous choisirez des mets au noms succulents qui figureront au menu le jour J.

Soigner le visuel pour sublimer le goût, telle est l'exigence de nos chefs pour vous offrir des plats aussi beaux que bons .

Ce repas qui attend vos invités sera accompagné d'un service et d'une organisation sans faille.

Offres boissons

Rafraichissement 2.20€/pers
Eaux aromatiséenbombonnemiseadispositionàl'arrivédevos convives
framboise Menthe
Ananas Sauge

Forfait boisson soft 4.90€/pers eaux plate et pétillante jus de fruits boissons soft gazeuse

Forfait vin 6.4€/pers
Vin rouge blanc pou rosé a raison de
2 verres par convive
Coupe de champagne 8€
Champagne à la bouteille 39€

Prosecco a la coupe 6,40€
prosecco à la bouteille 19€

Café d'après repas 1.9€/Pers

inclus verrerie si nécessaire
Glaçons
matériel de bar

AZUR - EVENT
JMT
TRAITEUR
CHEF À DOMICILE
Entreprises et particuliers
RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Accueil café
Pause
petit dejeuner



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Accueil café

Assortiment de 3 viennoiseries
café thé jus de fruits.
5.90€/pers

Petit déjeuner le classique

Assortiment de viennoiseries et pain beurre
confiture yaourt café thé jus de fruits.

8.40€/pers

Petit déjeuner le complet

Assortiment de viennoiseries et pain yaourt café thé jus
de fruits charcuterie saumon fumé brouillade et rôtis.

18€ /pers

Les pauses

Tradition

Café thé jus de fruits crêpes sucrées ou gaufre

5.90€ /pers

Mignardise

Café thé jus de fruits Assortiment
de trois mignardises sucrées.

13.90€ /pers

Mixte

Plateaux 4 mignardises salés et 4 pièces sucrées
café thé jus de fruits.

24€ /pers

Logistique

Prestation de 3h maximum A partir de 50 convives 2 serveur est prévu au tarif de 240€
Nous apportons tous le nécessaires dont nous avons besoin pour la réalisation
de votre prestation

Offres du midi



Buffets Déjeunatoire



Repas à l'assiette



Plateaux Repas

Azur Event
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

27€
PERS

Buffet Déjeunatoire

Minimum 50 personnes

Buffet froid

Les salades

Salade Thaïe au soja et mangue
Romaine comme une Caesar
Salade de quinoa façon libanaise
Crudités

Les plateaux froids

Rôti de bœuf tranché
Émincé de poulet au thym
Rôti de porc à l'Espelette
Sélection de trois fromage

Les desserts

Tarte aux fruits
Salade de fruits
Moelleux chocolat
Pain inclus



TRAITEUR EVENEMENTIEL

Pasta
29€
pers

Buffet
chaud
38€
pers

Buffet Déjeunatoire

Buffet Mixte

Minimum 50 personnes

Les salades

Salade Thaïe au soja et mangue
Romaine comme une Caesar
Salade de quinoa façon libanaise
Tomates en persillade et mozzarella

Le bar à pates

Farfalles au saumon et brocolis
Pennes au poulet et champignons
Gnocchis et légumes confits

Ou

Buffet chaud

2 au choix

Roti de porc aux champignons
Sauté de veau aux olives
Aiguillettes de st pierreà l'oseille

Accompagnement

Écrasé de pomme de terre
Riz pilaf

Les desserts

Milkshake fruits rouges en iles flottantes
Tarte feuilleté aux pommes
Moelleux chocolat
Pain inclus

LICERIA

28€

PERS

Cocktail déjeunatoire

Minimum50 personnes

Au buffet

MINI CROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE

FOCCACIA AU PARMESAN TOMATES ET BASILIC

WRAPP SAUMON AVOCAT

LÉGUMES CONFIT ET CRÈME DE BURRATA

SALADE DE QUINOA COMME UN TABOULÉ

L'atelier

TAGLIATTA DE BŒUF ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE JUS À L'ÉCHALOTTE

FRUITS DE MER GRILLÉS RIZ FAÇON ESPAGNOLES

Le sucrés

TARTELETTE CHOCOLAT NOISETTE

FEUILLETÉ AUX POMMES ET NOIX DE PECAN

PANACOTTA FRUITS ROUGES



TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

39€
PERS

Repas à l'assiettee

Menu Solfège

Choix identique pour tous les convives

minimum 50 convives

Les entrées

Fine tarte comme une pissaladière filet de rouget et coulis d'herbes

Tarte tatin de tomate légumes croquantes et
magret fumé suce vierge au basilic

Les plats

Supreme de volaille fermière grillés sauce
chimichurri pomme de terre écrasé

Aiguilettes de st pierre parmentier de fruits de mer

Petit légumes grillés et purée de rave au curry

Les desserts

Pavlova framboise et mangue coulis au poivre de Penja

Crémeux chocolat éclats de noisette







Plateaux Repas

Le 01

Quinoa comme un taboulé

Sauté de veau forestière riz
(À faire réchauffer au micro-ondes)

fromage et pain
Tartelette chocolat
20.90€/pers

Le 02

Tartare de courgette et magret fumé

Sauté de porc au caramel nouilles chinoises
(À faire réchauffer au micro-ondes)

Fromage et pain
Tarte citron meringuée
19.90€/pers

Le 03

Salade de saumon mariné
à la grecque

Filet de poulet froid mariné au citron et thym
Légumes Caponata

Fromage et pain
Tarte citron meringuée
18.90€/pers

Le 04

Tatin de tomates et
mozzarella au pesto

Curry de crevette riz vénéré

(À faire réchauffer au micro-ondes)

Fromage et pain
Tartelette exotique
22.90€/pers



Logistique
Offres du midi

Prestation serveur buffet 170€ par serveur
1 serveur pour 25 convives prestation de 4h

Prestation serveur cocktail déjeunatoire 120€ par serveur
prestation de 3h 1 serveur pour 25 convives

Prestation serveur repas à l'assiette 170 € par serveur
prestation de 4H 1 serveur pour 25 convives

Prestation cuisinier 240€ par prestation maximum 6h

au delà des heures définie 40€ de l'heure par personnel

Nos offres comprennent toute la logistique nécessaire selon le type de prestation
hors table et chaise (sur devis)

prestation sans commande de boissons verrerie sur devis

Verrerie compris pour toute commande de prestation incluant les boissons

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



Offres du Soir



Cocktail Réception



Cocktail Dinatoire



Repas de Gala

LICERIA F

58€

PERS

Cocktail Dînatoire

Recevez vos convives avec un cocktail dinatoire

18 pièces dont 2 Ateliers et 2plats à la fourchette

Les Pièces Froides

Tartelette façon pissaladière et rouget aux éclats de pistaches

Carpaccio de noix de st jacques baies roses et citron

Rolls de courgette ricotta truffé et bresaola

Tartare de dorade à la mangue et figues sèche

Brouillade d'œuf truite fumé émulsion cacahuète

Tartare de cèpes éclats de noisettes

Légumes confit et crème de buratta

Gravlax de saumon fruit de la passion et sésame

Financier chorizo et sauge

Petit choux caponata et vitello

Les Pièces chaudes

Samoussa de légumes au curry

Arancini aux palourdes

2 au choix

Les ateliers

Découpe de jambon Ibérique et pan con tomate

Plancha de fruits de mer en persillade

risotto à la truffe dans la meule de parmesan

Tataki de thon salade de wakamé







Cocktail Dînatoire

2 AU CHOIX

Les plats à la fourchette

Servis en caissette en bois se déguste à la fourchette

Curry d'agneau graine de couscous

Émincé de bœuf à la truffe écrasé de pomme de terre

aiguillette de st pierre soupe de poisson et légumes

Gnocchis à l'arrabbiata

Sauté de veau aux olives polenta crémeuse

4 AU CHOIX

Les pièces sucrées

Tartelettechocolatnoisette

Verrine de fruits exotiques et crème de mascarpone

Tartelette café crémeux amande

Milkshake fruits rouges en iles flottantes

Tartelette citron meringuée

soupe de framboise et menthe au poivre de Penja



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

86€

PERS

Menu Gala

Choix identique pour tous les convives

Tartelette façon pissaladière et magret fumé
Tataki de thon aux sésame wakamé au soja
Carpaccio de loup de mer au citron
Croque-Monsieur à la tartuffe

L' Entrée
Ravioles de champignons émulsion à la truffe
Ou
Carpaccio de Noix de Saint Jacques sur son lit
de petits légumes
aux fruit de la passion et grenade

Le plat
Grenadin de veau au thym, petit épeautre de Provence
comme un risotto aux morilles, jus truffé
Ou
Saint Pierre en filet doré sauce à la Sarriette
Mousseline de céleri rave petits légumes

Le fromage
Aumonière de brie ou chèvre chaud truffé
sur un lit de mesclun

Dessert
Dessert individuel
ou
Assortiment de mini desserts

Logistique
Offres du soir

Prestation serveur cocktail réception 170€ par serveur 1 serveur pour 25 convives prestation prévu pour 4heures

Prestation serveur cocktail dinatoire 240€ par serveur prestation de 6h à notre arrivé 1 serveur pour 20 convives

Prestation serveur repas de gala 240€ par serveur prestation de 6H 1 serveur pour 20 convives

Prestation cuisinier 240€ par prestation maximum 6h

au delà des heures définie 40€ de l'heure par personnel

Tous les prix présent sur cette plaquette s'entendent Hors taxes

Nos offres comprennent toute la logistique nécessaire selon le type de prestation hors table et chaise (sur devis)

prestation sans commande de boissons verrerie sur devis

Verrerie compris pour toute commande de prestation incluant les boissons







TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Notre équipe se tiens à votre disposition pour toute question

Le sur-mesure étant notre un fil conducteur chez JMT/ Azur-Event, nous aurons plaisir à vous concocter des prestation à votre image

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

JMT/Azur-event
Tel JMT: 06.27.77.32.36
4278 RN7 83550 Vidauban
Contact@azur-event.com
www.azur-event.com