

MARIAGE

AZUR - EVENT

JMT

TRAITEUR
CHEF À DOMICILE
Entreprises et particuliers

RÉGION SUD PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

Bienvenue chez JMT Azur-Event Traiteur



Votre mariage, notre passion.
JMT Azur-Event Traiteur

Cher couple heureux,

Félicitations pour votre engagement !Chez JMT Azur-Event Traiteur,nous sommes honorés de pouvoir vous accompagner dans cette magnifique aventure qu'estla planification de votre mariage. Nous comprenons à quel point ce jour est spécial pour vous, et nous nous engageons à rendre chaque instant mémorable à la hauteur de vos rêves les plus chers.

À Propos de Nous

Depuis nos débuts, JMT Azur-Event Traiteur s'engage à offrir une expérience culinaire exceptionnelle à nos clients. Avec une passion pour l'innovation gastronomique et un dévouement envers un service impeccable, nous avons établi une réputation de confiance et d'excellence dans la réalisation de mariage.

Votre Mariage, Notre Engagement

Votre mariage est bien plus qu'un simple événement ; c'est le début d'une nouvelle vie ensemble.
Chez JMT Azur-Event Traiteur, nous comprenons l'importance de chaque détail.
Des délicieux hors-d'œuvre aux somptueux desserts, nous travaillons en étroite collaboration avec vous pour créer un menu personnalisé qui reflète votre style, vos goûts et vos préférences.

Nos Services

Que vous planifiiez une cérémonie intime en petit comité ou une réception somptueuse, notre équipe est là pour vous aider à réaliser votre vision. De la dégustation initiale à la dernière bouchée de gâteau, nous sommes à vos côtés à chaque étape du processus pour nous assurer que votre journée spéciale se déroule sans accroc.

Contactez Nous

Prêt à commencer à planifier votre mariage de rêve? Contactez nous pour discuter de votre Mariage.
Nous sommes impatients de faire de votre journée un moment inoubliable pour vous et vos proches.


Menu

LE VIN D'HONNEUR

Au cœur de votre vin d'honneur de mariage se trouve un subtil équilibre entre la convivialité et l'excellence culinaire, magnifiquement orchestré par nos équipes. C'est un moment où les liens se tissent autour de délices frais et savoureux, créant des souvenirs qui dureront toute une vie. JMT/ Azur Event Traiteur apporte à votre vin d'honneur une touche de raffinement et d'authenticité en mettant en valeur des produits frais. Chaque bouchée est une invitation à savourer l'instant présent avec ceux qui nous sont chers.

Dans cette ambiance chaleureuse et conviviale, les équipes d'Azur JMT/Event Traiteur veillent à ce que vos invités se sentent accueillis et choyés.
Chaque détail est pensé pour offrir une expérience gastronomique.
Les produits frais sont le cœur et l'âme de notre vin d'honneur.

Mais au-delà de la qualité des mets, c'est l'atmosphère de convivialité et de partage qui rend votre vin d'honneur si spécial. C'est un moment où les rires fusent, où les conversations s'animent et où les liens se renforcent autour d'une table généreuse et accueillante. Grâce à JMT/Azur Event Traiteur, votre vin d'honneur devient bien plus qu'un simple apéritif . C'est un moment où l'amour, la joie et la gourmandise se rencontrent pour créer des souvenirs.





LES BOISSONS AU VIN D'HONNEUR

Débutez votre mariage l'esprit tranquille, sans avoir à gérer et à vous soucier des consommations de vos invités grâce à nos formules all inclusive.

Rafraichissement

A votre arrivée sur les lieux

En libre-service des bombonnes d'eaux aromatisées
ou chaque convive peut se désaltéré à sa guise

Inclus

Formule champenoise

Servie durant toute la durée du vin d'honneur incluant:
Soupe champenoise Jus de Fruit soda

/pers

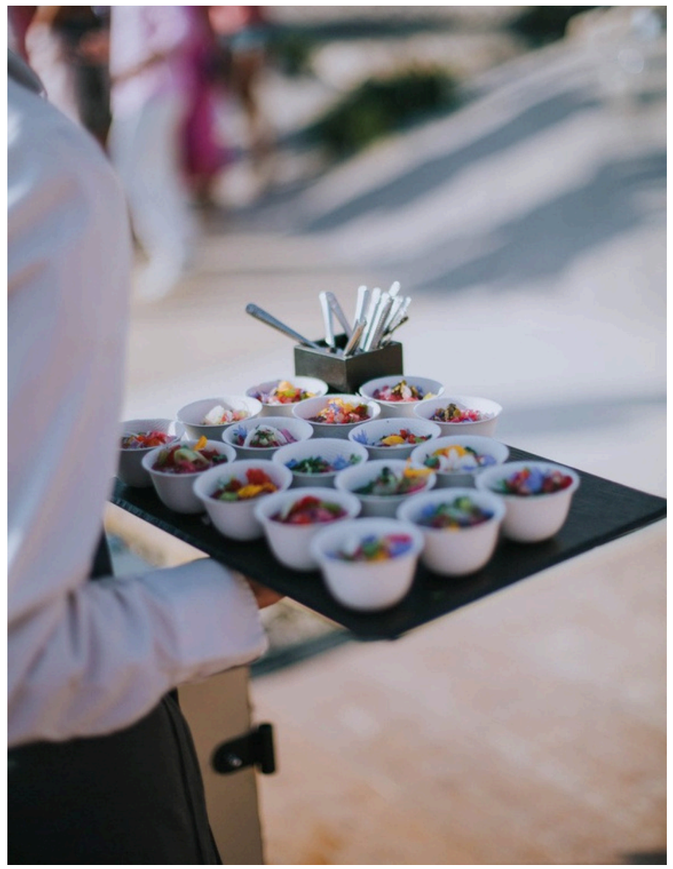
Formule Ti amo

Servie durant toute la durée du vin d'honneur incluant:

Apérol spritz ou autre
Jus de Fruit soda

/pers

Notre offre les pièces cocktail et atelier serra offert avec Votre formule boisson apéritif avec le menu de votre choix



Cocktail 7 pièces par personne incluant 1 ateliers

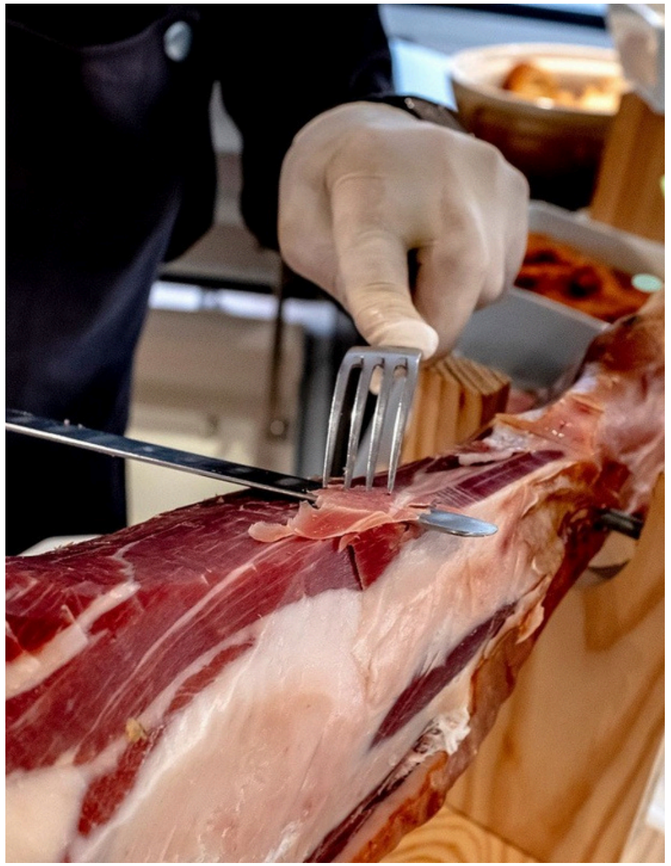
Même plus selon vos envies

Option Pièce supplémentaire

Les pièces au vin d'honneur

Les Pièces cocktail

1 Pince de courgette ricotta truffé
2 Tartelette façon pissaladière et rouget
3 Gravlax de saumon aux fruits de la passion et sésame
4 Tataki de thon aux sésame wakamé au soja
5 Carpaccio de bœuf et condiments
6 Assortiment de mini quiche divers
7 Samoussa de légumes au curry
8 Cromesquis de pommes de terre et truffes
9 Verrine cocktail assorties
10 Wrapps de jambon cru pesto roquette
11 Mini- cheeseburger gourmand
12 Foie gras sur petit pain grillé chutney griotte
13 Brochette de poulet teriyaki
14 Madeleine au basilic et parmesan
15 Navette de chaire de homard et pommes verte
16 Pain pita tomate et tomme de brebis
17 Carpaccio de loup de mer au citron
18 Saltimbocca de volaille fermière a la sauge et caponata
19 Légumes confits crème de burrata
20 Tartare de dorade figue sèche et daïkon
21 Mini canelé au poivron et chorizo
22 Verrine de poulpes agrumes et coriandre
23 Focaccia tomates confites et parmesan
24 Croque-Monsieur à la tartuffe



LES ATELIERS AU VIN D'HONNEUR

Sélectionnez vos ateliers

1 *L'atelier de charcuterie Ibérique affiné12mois
accompagné de pain grillé et tomate Minimum 50 personnes
2 *La plancha de fruits de mer en persillade
flambée au pastis
3 *La plancha de Foie gras Petits pains grillées
marmelade de figue et griotte
4 *Le saumon d'Ecosse aux baies roses
fumé minute pain grillé et guacamole
5 *Le risotto de parmesan à la truffe
Dans la meule tournée et flambé
6 *Mini brochette De crevettes
marinées au citron
7 *Le bar à mozzarella
Déclinaison de tomate anciennes et mozzarella,
pain grillé et tartare de légumes

Atelier supplémentaire



LE REPAS SERVI À TABLE.

Dans l'éclat tamisé des lumières scintillantes, les murmures joyeux des convives s'élèvent doucement alors que le grand moment approche. Les portes s'ouvrent lentement, laissant entrevoir un monde de promesses et d'émotions. C'est l'heure tant attendue :

L'entrée des mariés dans la salle du repas.

Mais derrière cette magie qui opère se trouve une équipe dévouée, travaillant dans l'ombre pour que chaque détail soit parfait. C'est là qu'intervient JMT/Azur Event Traiteur.Le talent culinaire et le sens du service des équipes transforment cette entrée en un véritable festin pour les sens. À travers plats et présentations raffinées, Azur Event Traiteur éveille les papilles et enchante les convives.. Les serveurs, habillés avec élégance, veillent au confort et aubien-être dechacun, ajoutant une touche de classe à cette célébrationdéjàsi spéciale.

Ainsi, dans la salle emplie de rires et de chansons, l'entrée des mariés marque le début d'une soirée placée sous le signe de la gourmandise et de la convivialité.

MENU JE T'AIME

L'entrée

Tartare de saumon aux agrumes et éclat de grenade, mesclun et vinaigrette citronnée

Ou

Fine tarte feuilleté tartare de tomate et courgettes gratinée au parmesan
crème de burrata et coulis de roquette

Le plat

Suprême de pintade rôti jus réduit au thym
écrasé de pommes de terre à l' huile de noix et légumes grillés

Ou

Daurade ou loup en filet Doré sur sa peausause viérge
polenta aux olives et légumes grillés

Le dessert

plateau de fromage
ou buffet de
dessert

Inclus

Eau plate etpétillante
Pain individuel



Vin d'honneur
selon vos envies
7 pièces et 1 atelier
entrée plat dessert

MENU PASSIONEMENT

L'entrée

Ceviche de noix de st Jacques pépins de grenades et fruits
de la passion petits légumes croquants

Ou

Ravioles de champignons émulsion crémeuse a la truffe

Le plat

Saint Pierre doré sur sa peau sauce vierge, risotto et asperges
et petit légumes

Ou

Médaillon de veau rôti Jus Réduit au thym et truffe, écrasé de pommes
de terre à la truffe et caviar d'aubergine

Fromage

Sélection d'un duo
de fromage affinés

Le dessert

Trio de mini dessert pâtissier de divers parfum

Brochette de fruits

Macarons

Inclus

Eau plate et pétillante

Pain individuel



Vin d'honneur
Selon vos envies
7 pièces et 1 atelier
entrée plat dessert

MENU
À LA FOLIE

L'entrée

Noix de Saint Jacques snackées aux agrumes sur un lit de
jeunes pousses d'épinards légèrement poêlée éclats de
noisettes torréfiées

Le plat

Filet de bœuf façon Rossini écrasé de pommes de terre au piment d'Espelette,
légumes de saison jus corsé à la truffe

Le Fromage

Sélection de fromage affiné
Mesclun et jeunes pousses
Condiments et confiture

Le dessert

Pièce montée en choux ou Wedding Cake
ou

Avalanche de mini desserts pâtissiers, mini brochettes de fruits



Vin d'honneur
selon vos envies
7 pièces et 1 atelier
entrée plat dessert



SUGGESTIONS

La prestation traiteur est prévu jusqu'à la fin de votre diner dans la limite de 00h00 départ de notre équipe a 1h00

Si vous le souhaitez, nous proposons un Open bar forfaitaire de 1h jusqu'à 3h du matin

Open bar de Fin de Soirée

(3 alcools forts
jus de fruits, boissons softs, verres à cocktail, flûtes)

Forfait par personne
minimum 70 personnes

Forfait verre réutilisable en pet
Forfait par 50 verres
Incassable fini les pansements

AVEC LE DESSERT OU AU BAR

Crémant / la bouteille (6 coupes)

Champagne
/la bouteille (6 coupes)

Serveur de nuit

L'ateliers de soirée

Hot dog pour 100 pièces

Burger pour 100 pièces

Plateau de mauricette
Plateau de 25 mauricette - TTC par plateau

Plateau de fromage 50 personnes –
par plateau
tommes grise, chèvre & brebis /
comté / edam pain tranchée

Planche de charcuteries –
50 personnes – par plateau
jambon, chorizo, salami piquante,
coppa pain tranchée, cornichons

LES COMPLÉMENTS

OPTION FROMAGE
SERVI AU PLATEAU PAR TABLE
SÉLECTION DE 3 FROMAGES AFFINÉS
PRIX PAR PERSONNE

8€

MENUS ENFANTS
FILET DE VOLAILLE BIO
POMME PURÉE LÉGUMES DE SAISON
GÂTEAU AU CHOCOLAT
/ENFANT -12 ANS

18€

MENU PRESTATAIRE
(DJ , PHOTOGRAPHE ...)
PLATEAU REPAS DU MOMENT

30€

PIÈCE MONTÉE
ET
WEDDING -CAKE

TARIF SUR DEMANDE





BRUNCH

Café thé, lait, jus de fruit
Assortiment de viennoiseries et pain
beurre confiture.
Mini crépes ou mini gaufres

Salade Thaïe au soja et mangue
Romaine comme une Caesar
Salade de tomates mozza basilic

Rôti de Volaille tranché
Plateau de charcuteries
Oeufs brouillés chaud
Saucisses grillés chaud

Assortiment de fruits coupés
Fromage blanc, Divers tarte et
gâteaux à partager

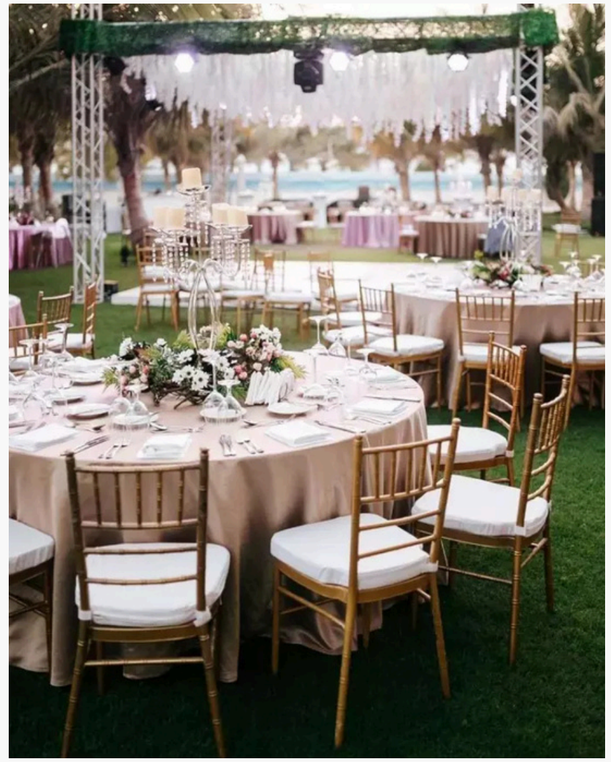
Notre offre comprend

ASSIETTE, COUVERT JETABLE, GOBELET, SERVIETTE JETABLE, MATÉRIEL DE BUFFET ET DE SERVICE

39€

LA DÉGUSTATION

Nos dégustation sont sur rendez-vous, en général de Novembre à Mars en journée voir meme à votre domicile.
Notre dégustation vous est gracieusement offerte sur une base de 2personnes dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, ceux-ci vous sont facturés au tarif de 80 €/personne(payable d'avance par chèque, encaissé uniquement en cas de retour négatif votre part). Vous pouvez être accompagné de 4 autres personnes, celle-ci restant à votre charge. En dehors de cette période, les dégustations seront à emporter.



LA LOGISTIQUE

en complement de votre menu

Frais logistique selon lieu et nombre de convive
Suivi et accompagnement personnalisé
Dégustation des mariés du choix de menu

La journée d'installation–dressage des tables, préparation des cuisines et du Vin d'Honneur
Location d'assiettes et couverts nappages et serviettes en tissu
(1 nappe pour 10à 12 personnes au dela 18€ suplementaire la nappe)
Matériel de cuisine(four, unité froid, ustensiles,...)

Dossier d'organisation de votre mariage(horaires de service, allergies, régimes alimentaires,...)
Frais de déplacement Personnel de service et de cuisine



CONTACT

TEL : 06 27 77 32 36

EMAIL : CONTACT@AZUR-EVENT.COM

WEBSITE : WWW.AZUR-EVENT.COM

ADRESSE: 4278 ROUTE NATIONALE 7 83550 VIDAUBAN

JMT
AZUR-EVENT

TRAITEUR & CHEF À DOMICILE DE LUXE

L'ART DE RECEVOIR

GASTRONOMIE • ÉLÉGANCE • PARTAGE

"La qualité de nos services est notre savoir-faire."

Jean-Michel Thomas



La Côte d'Azur dans vos assiettes

DES SAVEURS
DES LIEUX D'EXCEPTION
DES MOMENTS UNIQUES

ÉVÉNEMENT SUR YACHT

TV PRESTATIONS CULINAIRES POUR TOURNAGES, ÉMISSIONS ET ÉVÈNEMENTS MÉDIAS

Une cuisine d'émotion inspirée par la Méditerranée

JEAN-MICHEL THOMAS
UN PARCOURS D'EXCELLENCE

Passionné par l'hôtellerie, la gastronomie et l'art de recevoir, Jean-Michel Thomas a construit son parcours au sein d'établissements prestigieux de la Côte d'Azur, où l'exigence, le sens du détail et la qualité du service ont toujours guidé son métier.

SES DÉBUTS PROFESSIONNELS
Jean-Michel Thomas se forme dès ses débuts aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, animé par la passion du service, du goût et du partage.

CHEZ BRUNO CLÉMENT
Il fait ses premières armes en tant qu'huissier aux côtés de **Bruno Clément**, où il apprend la rigueur, l'organisation et l'excellence du service.

CHEZ BRUNO
Il poursuit son parcours chez **Bruno**, une maison emblématique de la Côte d'Azur, qui lui permet de perfectionner sa maitrise du service et sa culture du produit.

AUX CÔTÉS D'ALAIN DUCASSE
Dans ses débuts professionnels, il a également eu la chance de travailler aux côtés d'**Alain Ducasse**, une étape majeure qui marque durablement sa vision de la haute gastronomie.

L'ERMITAGE DU RIOU
Directeur de **l'Ermitage du Riou** pendant douze années, un établissement quatre étoiles luxe, à Mandelieu-la-Napoule dans le bassin cannois, qui est devenu aujourd'hui **l'Ermitage de l'Oasis.**

ENTRE LE DIRECTEUR ET LE TRAITEUR
Entre le directeur et le traiteur, j'ai assuré le placement de personnel en salle et en cuisine pour divers traiteurs dans la région, même les plus renommés, ce qui m'a permis de voir les choses, de les comprendre, d'apprendre ce qu'il faut faire... et ce qu'il ne faut pas faire.

AUJOURD'HUI, TRAITEUR DEPUIS 11 ANNÉES
Aujourd'hui, je suis traiteur depuis 11 années, en événementiel, auprés des professionnels et des particuliers.
Cette expérience me permet de mettre tout mon savoir-faire au service de moments uniques et sur mesure.

DES ÉCHANGES ENRICHISSANTS
Tout au long de mon parcours, j'ai eu la chance d'échanger avec de nombreux grands chefs, ainsi qu'avec des directeurs français, parmi lesquels des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ces nencontres m'ont apporté une vision riche et concrète du métier, et ont renforcé ma passion pour la gastronomie, l'événementiel et le monde du show culinaire.

"Chaque rencontre est une histoire, chaque expérience une richesse."
Jean-Michel Thomas



L'ERMITAGE DU RIOU
★★★★
UN 4 ÉTOILES LUXE
À MANDELIEU-LA-NAPOULE
DANS LE BASSIN CANNOIS
AUJOURD'HUI L'ERMITAGE
DE L'OASIS



DES LIEUX D'EXCEPTION
POUR DES MOMENTS UNIQUES



UNE CUISINE FRAÎCHE,
ÉLÉGANTE ET RAFFINÉE



LA CÔTE D'AZUR
SOURCE D'INSPIRATION

JMT AZUR-EVENT
Traiteur & Chef à domicile de luxe

Une maison de gastronomie spécialisée dans l'événementiel haut de gamme et les prestations traiteur personnalisées. Mariages, réceptions privées, événements professionnels, villas, yachts ou chef à domicile : chaque projet est imaginé sur mesure, avec exigence, créativité et passion.

MARIAGES
Une journée d'exception à votre image

RÉCEPTIONS PRIVÉES
Villas, yachts, demeures de prestige

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS
Séminaires, cocktails, galas, VIP

CHEF À DOMICILE
Une expérience gastronomique chez vous

CRÉATIONS SUR MESURE
Autour de produits frais et de saison

SHOW
Démonstrations culinaires, animations et expériences gastronomiques live

ÉVÈNEMENT SUR YACHT
Prestations culinaires pour tournages, émissions TV et événements médias

"Des produits d'exception, des émotions inoubliables."

France
Bleu Blanc Rouge
Meilleurs Ouvriers de France

Des échanges privilégiés avec des directeurs français dont des Meilleurs Ouvriers de France

Provence-Alpes-Côte d'Azur
Monaco • France et plus
Déplacements sur demande

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

RECOMMANDÉ
mariages.net
★★★★★