COUP DE FOOD

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL • CAMARGUE & PROVENCE

Menu Convivial 2027



APÉRITIF GOURMAND + PLAT CHAUD

DÈS 40 € / PERSONNE

LA FORMULE CONVIVIALE

Une vraie réception complète, sans complication

1 • APÉRITIF GOURMAND

5 suggestions salées au choix parmi la carte complète .



SIMPLE À CHOISIR

Une formule claire avec choix libres dans la carte apéritive.

2 • PLAT CHAUD

1 plat chaud ou grande pièce au choix, en service libre, en plats à partager, avec accompagnement adapté.



CUISINE MAISON

Préparations maison, produits frais et recettes de saison.

3 • SERVICE LIBRE

Nappage, serviettes tissu blanc, verrerie, vaisselle, pains et service selon besoins.



POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Famille, entreprise, association, baptême, anniversaire, réception privée.

À partir de 40 € TTC / personne. Le devis final confirme le plat choisi, les quantités, les options éventuelles et les conditions de service.

Une formule complète, généreuse et facile à comprendre : un apéritif gourmand, puis un plat chaud à partager . Idéale pour les anniversaires, baptêmes, repas de famille, associations et événements d'entreprise.





1 • Composez votre apéritif

5 suggestions salées • les recettes sont choisies parmi la sélection ci-dessous.

Tartinables, feuilletés & petites bouchées

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade, échalotes & ciboulette
- Crème de chorizo & croûtons
- Feuilletés apéritifs
- Gougères au Comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog
- Quiche Lorraine
- Pizza fromage
- Pissaladière
- Assortiment de fougasses artisanales
- Financier jambon & olives
- Financier lardons & raclette
- Financier chorizo & emmental
- Mini cookie chorizo & brebis
- Mini cookie olives & tomates séchées
- Mini cookie cheddar & bacon
- Mini cookie parmesan & herbes de Provence

Bruschettas, crostinis & focaccias

- Bruschetta corse : figatelli, coppa & brebis
- Bruschetta ibérique : chorizo, poivrons & tomme
- Crostini poivron rôti & burrata
- Crostini tomate, basilic & burrata
- Crostini figue, miel, noix & burrata
- Crostini chèvre, tapenade & tomate confite
- Focaccia burrata, mortadelle, pistache & pesto
- Focaccia gorgonzola & jambon de Parme
- Focaccia Speck & pesto
- Focaccia Roquefort & noix

Wraps, clubs, burgers & tartelettes

- Wrap italien
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap jambon & fromage frais
- Club thon, œuf & mayonnaise maison
- Club saumon fumé & Boursin
- Mini burger bœuf, cornichon & moutarde
- Mini burger pulled pork BBQ & pickles
- Mini burger poulet, cheddar & sauce Coup de Food
- Mini burger magret fumé, oignons confits & tomate séchée
- Tartelette saumon gravlax & yuzu
- Tartelette chèvre, Serrano & noisette
- Tartelette brandade & poivrons confits
- Tartelette gorgonzola & noix

Bouchées fraîches & verrines

- Tomate cerise & mozzarella au basilic
- Melon, jambon cru & fromage
- Poulet mariné façon thaï
- Charcuterie artisanale & ibérique
- Caviar d'aubergines, chèvre & tapenade
- Poivrons confits, brebis & Espelette
- Crème parmesan, tomate & coppa
- Tomate, mozzarella & pesto
- Burrata, Serrano, tomates séchées & balsamique
- Jambon cru, melon & Porto

VERRINES / PRODUITS D'EXCEPTION EN SUPPLÉMENT
Guacamole & crevettes • cappuccino de cèpes & filet mignon séché • mousse de foie gras, magret fumé & figues • tiramisu chèvre & figues • panna cotta mandarine/yuzu & gambas.



2 • Plats chauds — 1 au choix

- Porcelet de la Crau à la broche
- Jambon de porc à la broche
- Poulets à la broche
- Cuisse de taureau de Camargue
- Cuisse de boeuf
- Agneau des Alpilles (en supp)
- Épaule de veau de Lozère à la broche (en supp)
- Paëlla aux trois viandes
- Gardianne de taureau de Camargue
- Fideuà
- Lotte à l'armoricaine
- Couscous
- Encornets farcis
- etc

- Autres grandes pièces ou plats sur demande selon le nombre de convives et la saison.

Accompagnements possibles

- Gratin dauphinois
- Pommes grenailles rôties
- Légumes de saison
- Ratatouille provençale
- Riz parfumé / risotto selon le plat
- Salade verte / mesclun
- Tomates à la provençales

- L'accompagnement est choisi pour rester cohérent avec le plat principal.

3 • Desserts & fromages en option

- Plateaux de fromages affinés à partager
- Chèvre d'Ardèche, huile d'olive & herbes de Provence
- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux chocolat
- Brownie maison
- Fougasse d'Aigues Mortes
- Tiramisu
- Panna cotta & coulis
- Mini tartelettes chocolat
- Tarte aux pommes
- Gâteau sur mesure / pièce montée / number cake — sur devis

Options possibles

- Atelier jambon • Bar à burrata • Comptoir foie gras • Braséro minute • Location de mobilier • Personnel supplémentaire

INCLUS DANS LA PRESTATION
Nappage et serviettes tissu blanc • verrerie • vaisselle • pains • service libre, possibilité d'ajout de service à table.

SUR MESURE
Le devis précise la composition, le plat retenu, l'accompagnement, les quantités, les éventuels desserts, options et contraintes logistiques.

À partir de 40 € TTC / personne. Tarification finale selon le plat choisi, le nombre de convives, le lieu, la logistique et les options.