COUP DE FOOD
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL • CAMARGUE & PROVENCE

Mariages & grandes réceptions 2027



LE MENU MARIAGE COMPLET, CLAIR & MODULABLE

DÈS 70 € / PERSONNE

Vin d'honneur gourmand, plancha minute, plat chaud servi à table, fromages, dessert .

COMPOSITION DU MENU MARIAGE

Une réception complète, étape par étape

1 • VIN D'HONNEUR

5 suggestions apéritives au choix + 2 verrines. Chaque suggestion comprend plusieurs pièces par personne.

2 • PLANCHA + REPAS

2 suggestions plancha réellement libres, puis 1 plat chaud ou grande pièce servi à table.

3 • FINAL GOURMAND

Fromages affinés ou chèvre d'Ardèche, dessert au choix ou pièce montée, puis café.

Choix libres

Pas de catégories Premium imposées. Vous composez votre réception dans la carte.

Service compris

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

Sur mesure

Carte adaptable aux envies, à la saison et aux contraintes du lieu.

Possibilité sans dessert et/ou sans fromage. Toutes les préparations sont faites maison ou réalisées à partir de produits artisanaux. Le devis final précise les choix et éventuels suppléments.



1 • Toutes les propositions apéritives

Choisissez librement 5 suggestions parmi toute la carte ci-dessous. Plusieurs pièces sont servies par personne pour chaque suggestion.

Tartinables et bouchées

- Tapenade noire & croûtons
- Tapenade verte au chèvre & croûtons
- Thonnade échalote & ciboulette
- Crème de chorizo
- Fougasse salée / assortiment de fougasses artisanales
- Feuilletés apéritifs
- Gougères au Comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dog
- Quiche Lorraine
- Pizza fromage
- Pissaladière
- Charcuterie artisanale & ibérique
- 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 espagnole
- Bruschetta italienne : poivron confit, burrata & basilic
- Crostini poivron rôti & burrata
- Crostini tomate, basilic & 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 : jambon cru, parmesan & roquette
- Wrap saumon & Boursin
- Wrap jambon & fromage frais
- Club thon, œuf & mayonnaise maison
- Club saumon fumé & Boursin
- Mini burger bœuf, cornichon & moutarde à l'ancienne
- Mini burger poulet chèvre & miel
- Mini burger poulet, cheddar & sauce Coup de Food
- Mini burger magret fumé, oignons confits & tomate séchée
- Tartelette saumon, yuzu & fruit de saison
- Tartelette chèvre, Serrano, noisette & Comté
- Tartelette brandade & poivrons confits
- Tartelette gorgonzola & noix

Bouchées fraîches

- Roulé de courgette au chèvre frais
- Panier d'anchoïade
- Brochette chorizo & olives aux anchois
- Brochette tomate cerise, mozzarella & pesto
- Brochette melon, jambon cru & fromage
- Brochette magret fumé, abricot & tomme



2 verrines au choix

Classiques

- Caviar d'aubergines, crème de chèvre & tapenade
- Poivrons confits, brebis & crémeux d' Espelette
- Crème parmesan, tomate & coppa
- Tomate, mozzarella & pesto
- Burrata, Serrano, tomates séchées & balsamique
- Jambon cru & macédoine de melon, pipette de Porto

Gourmandes

- Guacamole & crevettes
- Cappuccino de cèpes, noisette & lomo
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu chèvre, figues, poudre de lard & biscuit salé
- Panna cotta yuzu, gambas & noisette

Animations en options pour le vin d'honneur

Jambon Serrano à la coupe

Jambon découpé minute devant les invités. Une animation conviviale et très visuelle, idéale en complément du cocktail.

Bar à burrata / stracciatella

Burrata ou stracciatella dressée minute avec condiments, tomates, pesto, charcuteries et toppings selon la saison.

Atelier foie gras maison

Foie gras maison présenté en comptoir ou dressé minute, avec pain adapté et condiments. Sur devis selon composition.

Braséro minute & découpe

Braséro minute, animation grande pièce et découpe devant les convives selon le déroulé de la réception.

Choix libres : les 5 suggestions du vin d'honneur peuvent être prises dans n'importe quelle famille. Seules les recettes et animations clairement indiquées en supplément sont facturées à part.



2 • Plancha gourmande — 2 suggestions au choix

TERRE • MER • VÉGÉTAL Chaque élément sélectionné compte pour 1 choix. Servis au vin d'honneur.

TERRE

- **Poulet mariné thaî**
- **Araignée de porc basque**
- **Bavette de bœuf marinée**
- **Kefta**
- **Cœur de canard persillade**
- **Andouillette de Vallabrègues**
- **Côte de cochon fermier**
- **Baguette gourmande**
- **Saucisses & merguez**
- **Tataki de bœuf**
- **Magret à la fleur de sel**
- **Onglet de boeuf mariné**
- **Pluma de porc ibérique**
- **Os à moëlle**
- **Poitrine de cochon confite et laquée**

MER

- **Seiche persillade**
- **Encornet, poivron & chorizo**
- **Couteaux persillade**
- **Rouget & tapenade**
- **Brasucade de moules**
- **Gambas & chorizo**
- **Gambas & ananas**
- **Gambas persillade**
- **Poulpe au piment d'espelette**

VÉGÉTAL

- **Pimientos del Padrón**
- **Légumes grillés de saison**
- **Asperges au parmesan selon saison**
- **Brochettes de légumes**
- **Poivrons grillés**
- **Patatas bravas & aïoli**
- **Pommes de terre grenailles rôties**
- **Champignons ail & fines herbes**
- **Risotto aux champignons**

Produits d'exception — en supplément

Belle pièce de bœuf selon arrivage • Côte de bœuf origine France • Côte de veau • Foie gras poêlé • Saint-Jacques • Tataki de thon au sésame, Coquilles Saint Jacques , gambas géantes, homard, langoustes, etc, nous consulter

À retenir : vos 2 choix peuvent être 2 viandes, 1 viandes + 1 végétal, 1 poisson + 1 végétal, etc. Il n'y a aucun quota par famille. Possibilité de rajouter des choix.



3 • Plat chaud servi à table

Viandes grillées à la broche (en plats à patager)

- Barons d'agneaux des Alpilles
- Porcelet de la Crau
- Jambon de porc noir
- Épaule de veau de Lozère
- Cuisse de taureau de Camargue AOP

Braséro géant (en plats à partager)

composition définie ensemble — base 1 viande ou poisson + 1 légume + 1 garniture

Autres plats

- Ballotine de volaille fermière, sauce morilles, risotto crémeux
- Pièce de veau fermier, jus réduit aux herbes, grenailles confites & petits légumes
- Pluma de porc ibérique rôtie, gratin vieux comté & petits légumes
- Dos de cabillaud croûte de chorizo Bellota, risotto girolles & tomates séchées

(les accompagnements peuvent être modifiés selon vos envies)

4 • Fromages

- Plateaux de fromages affinés à partager
- Ou Chèvre d'Ardèche, huile d'olive AOP & herbes de Provence, mesclun

5 • Desserts & café

Assortiment de 3 mini desserts

- Brochette de fruits frais
- Mini moelleux chocolat
- Fougasse d'Aigues Mortes
- Brownie maison
- Chou à la crème
- Tiramisu
- Panna cotta & coulis
- Verrine fromage blanc & coulis
- Mini tartelette chocolat
- Tarte fine aux pommes
- Desserts du menu braséro si plat au braséro

ou

- Pièce montée : 3 choux ou 2 choux + 1 macaron / pers., nougatine ou Wedding Cake ou gâteau sur mesure, sur devis.

Inclus : nappage et serviettes tissu blanc • verrerie • vaisselle • pains • service. Possibilité sans dessert et/ou fromage. Certaines propositions varient selon la saison. Le devis final précise les choix, suppléments éventuels et contraintes logistiques.