COUP DE FOOD

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL • CAMARGUE & PROVENCE

Ateliers & comptoirs



DU VIVANT, DU GESTE, DU GOÛT

DÈS 6 € / PERSONNE

Des animations culinaires réalisées devant vos invités pour créer un vrai temps fort pendant la réception, en complément d'un cocktail, d'un mariage ou d'un événement d'entreprise.

NOS ATELIERS 2027

Quatre formats simples, visuels et entièrement modulables

Disponible en supplément ou en remplacement d'autres parties du menu

ATELIER JAMBON

Dès 6 €/pers. • Jambon Serrano entier découpé minute, focaccia, pan con tomate, olives, tomates confites & condiments.



BAR À BURRATA

Dès 8 €/pers. • Burrata / stracciatella, tomates, légumes grillés, pesto, huile d'olive, pistaches ou pignons, focaccia.



COMPTOIR FOIE GRAS

Dès 10 €/pers. • Foie gras maison tranché minute, brioche toastée, pain de campagne, chutney de figues, confit d'oignons & fleur de sel.



BRASÉRO MINUTE
Picanha, côte de bœuf, magret, pluma, seiche ou légumes. Sur devis.

EN COMPLÉMENT
À ajouter à un cocktail, un mariage, un brasero ou une réception professionnelle.

SUR MESURE
Quantités, durée, mise en scène et produits adaptés au nombre de convives.

Les tarifs indiqués sont des bases. Le devis confirme le nombre de convives, les quantités, la logistique, la durée de l'animation et les éventuelles options premium.





Les 4 animations Coup de Food

Chaque atelier peut être intégré à une prestation existante. Les quantités et le rythme de service sont adaptés au format de votre événement.

ATELIER JAMBON — DÈS 6 €/PERS.

• Jambon Serrano entier découpé minute (autre jambon sur demande)
• Focaccia
• Pan con tomate
• Olives marinées
• Tomates confites
• Condiments

Le jambon est présenté entier puis tranché devant les invités. Idéal pour l'apéritif ou en animation d'accueil.

BAR À BURRATA — DÈS 8 €/PERS.

• Burrata / stracciatella
• Tomates fraîches selon saison
• Légumes grillés
• Pesto
• Huile d'olive
• Pistaches ou pignons
• Focaccia

Options possibles : mortadelle, jambon cru, truffe selon saison et budget.

COMPTOIR FOIE GRAS — DÈS 10 €/PERS.

- • Foie gras maison tranché minute
- • Brioche toastée
- • Pain de campagne
- • Chutney de figues
- • Confit d'oignons
- • Fleur de sel
-
- Une animation plus festive et raffinée, particulièrement adaptée aux mariages et réceptions de fin d'année.

BRASÉRO MINUTE — SUR DEVIS

• Picanha
• Côte de bœuf
• Magret
• Pluma
• Seiche
• Légumes
etc... consulter les propositions des menus braséro

Cuisson et découpe devant les invités. La sélection finale dépend du nombre de convives, de la saison et de la logistique du lieu.

À LA CARTE OU EN COMPLÉMENT
Mariage • cocktail • anniversaire • entreprise • soirée privée.
Possibilité de combiner plusieurs ateliers sur une même réception.
Produits premium et demandes spéciales : sur devis.