



Plaquette traiteur
2026 / 2027

Briatore Bastien
06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com

Nos buffets vin d'honneur

Provence cooking
traiteur événementiel
06.64.30.44.66
provence.cooking83@gmail.com



Nos accueils rafraichissements

- Citronnade / Agrumade / Thé glacé / Virgin mojito/ Concombre et menthe / Bar à sirops et limonades.

NEW Pauses sucrées

- Bar à cookies / Mini madeleines / Financiers.



Nos pièces froides en buffet

- Panier de légumes croquants accompagné d'anchoïade, tapenade, houmous, caviar d'aubergine, Tzatziki, aioli, gressins et croutons.
- Verrines mexicaines (confit de tomates cerises/guacamole/Philadelphia/nachos).
- Verrines provençales (caviar d'aubergines/mousse de chèvre frais/tomates confites).
- Verrines italiennes (pesto maison/mousse de ricotta/tartare de tomates aux olives).
- Verrines de salade de lentilles au curry et magret de canard séché.
- Verrines de salade Thaïlandaise de mangues aux crevettes marinées. **NEW**
- Verrines gourmande au foie-gras (tartare de poire/brisure de spéculos/mousse de foie-gras). **NEW**
- Shots de gaspacho frais tomates/concombres.
- Brochettes de billes de melon/jambon cru et crème balsamique.
- Brochettes de tomates cerises/billes mozzarella buffalo au pesto maison.
- Brochettes de crevettes thaï (coriandre/soja/sésames).
- Petits pains navettes farcis thon/poivrons rouge confit/piment d'Espelette.
- Petits pains navettes farcis saumon fumé et crème légère citron/aneth.
- Petits pains navettes farcis jambon cru et creme de chèvre / tomates confites
- Petits pains navettes farcis façon pan-bagnat.
- Sucettes de foie gras, confiture de figue corse et brisure de spéculos.
- Cuillères de tartare de saumon Exotique (mangue/vanille/coriandre).
- Cuillères de tartare de saumon Provençale (olives/ tomates confites/basilic).
- Cuillères de tartare de saumon Thaï (soja/cebette/coriandre).
- Cuillères de tartare de bœuf à l'italienne (pesto/tomates confites/parmesan).
- Cuillères de tartare de bœuf à la Truffe (truffe d'été/échalotte/ciboulette).
- Cuillères de tartare de boeuf Corse (figatelli/pignon/oignons rouge).
- Déclinaison de Sushis accompagnés de sauces thaï/wasabi/gingembre mariné.
- Planches de charcuteries « sélection ».
- Planches de fromage « affinés ».
- Pizza royale/pizza poulet curry/pizza poivron et chorizo/pizza crème lardon/quiche/pissaladière...

Nos Poêlées et ateliers buffets

Provence cooking
traiteur événementiel

06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com



Nos pièces chaudes en buffet

- Cassolette de moules gratinées (ail et persil). **NEW**
- Brochettes de poulet yakitori (sucré/salé).
- Mini gougères aux fromages.
- Verrines curry de poulet au lait de coco.
- Verrines Cari de crevettes tahitien (tomates/gingembre/citron vert/curcuma).
- Verrines "façon bouillabaisse" (velouté de poissons de roches et brochettes de st Jacques /gambas).
- Petits nems croustillants (sauces thaï, menthe et salade).
- Mini Samossas aux légumes.
- Accras de morue et rougail de tomates cerises parfumé.
- Mini cheeseburgers.
- Mini burgers « Rossini ».
- Mini aranchinis (sauce tomates épicé).
- Beignets de fleurs de courgettes.
- Panisses niçoise.

Nos poêlées en buffet

- Gambas flambées à la Provençale (persillade/pastis).
- Gambas Thaï (coriandre/soja/sésames).
- Noix de Saint Jacques rôties aux petits légumes provençaux et pesto maison.
- Noix de Saint Jacques rôties sauce homardine. **NEW**
- Emincé de filet de bœuf aux oignons et basilic thaï.

Nos ateliers buffet

- Jambon cru tranché à la main (pan con tomates/déclinaison de pains tranchés).
- Focaccia à l'italienne (pesto/roquette/tomates confites/parmesan/crème de balsamique).
- Risotto dans la meule de parmesan.
- Tataki de thon mi-cuit (pavot/sésame/avocat).
- Saumon fumé à la ficelle tranché à la main (blinis/crème légère citron et aneth).
- Mini burger au saumon fumé et crème légère aux fines herbes. **NEW**
- Bar à Mozzarella (déclinaison de mozzarellas/tomates de couleurs/pesto/crème de balsamique).
- Bar à Pinsa Romana (cuisson minute au buffet et finition selon vos choix de recettes). **NEW**
- Bar à Foie gras de canard au torchon (toast/confiture de figue/oignons confit).
- Bar à Foie gras de canard frais et poêlé caramélisés aux fruits de saisons.
- Brouillade de truffes du Haut Var (variétés selon saison).
- Bar à Caviar (Baeri Français ou Oscietre ou Beluga/présentation sur glace/service cuillère en nacre).



Nos entrées à l'assiette

Provence cooking

traiteur événementiel

06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com



Nos buffets boissons

- Mise à disposition de la verrerie et service.
- Forfait boissons (softs/vins régionaux/méthode champenoise).
- Soupe Champenoise / Framboisine / Punch Planteur / Tireuse à Bière locale.
- Bar à Cocktail : Mojitos / Apérol Spritz / Pina-colada...

Nos entrées à l'assiette

- Terrine de Foie gras de canard et confiture de figues Corse.
- Noix de Saint Jacques rôties, étuve de poireaux et sauce homardine. **NEW**
- Noix de Saint Jacques rôties, étuvé de poireaux safrané et beurre blanc citronné.
- Risotto crémeux de homard et gambas.
- Risotto à la truffe (variété selon la saison).
- Tartare de saumon (exotique ou thaï ou provençale).
- Tartare de thon (exotique ou thaï ou provençale).
- Tarte fine provençale, mousse de chèvre frais et pesto.
- Carpaccio de tomates de couleurs, burratina et pesto.
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, roquette et parmesan.
- Verrine Océane (tartare de tomates/guacamole/émincé de saumon fumé/philadelphia).
- Verrine gourmande au foie gras (tartare de poire/brisure de spéculos/foie gras frais poêlé). **NEW**

Nos véggies à l'assiette

- Curry de légumes.
- Petits farcies végétarien.
- Risotto primavera . **NEW**

Plats enfants / prestataires / staff

- Lasagnes Maison.
- Tenders de poulet croustillants.
- Burger maison. **NEW**

Nos plats à l'assiette

Provence cooking
traiteur événementiel

06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com



Nos viandes à l'assiette

- Le filet de bœuf.
- Le magret de canard.
- Le suprême de pintade « label rouge ».
- La ballotine de volaille aux cèpes.
- La souris d'agneau confite.
- Sauces: rossini ou crème de truffes ou cèpes ou poivre ou miel/soja/sésame
- Les sauces sont servies à part en saucières inox en centre de table.
- Plat en sauce : Daube de Bœuf à la provençale.

Nos poissons à l'assiette

- Le turbot.
- Le cabillaud
- Le saint pierre.
- La daurade.
- Le saumon.
- Sauces : beurre blanc citronné ou vierge à la provençale ou croute de tapenade et tomates confites
- Les sauces sont servies à part en saucières inox en centre de table.
- Plat en sauce : Bourride à la provençale.

Nos garnitures à l'assiette

"2 par assiette"

- Brochettes de pommes de terres grenailles rôties ail et thym.
 - Polenta maison au parmesan.
 - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe.
 - Ratatouille confite maison.
 - Wok de légumes croquants.
 - Fagots d'haricots verts au lard crispy.
- } au choix 1 sur les 3
- } au choix 1 sur les 3

Nos fromages en buffet ou en plateau par table

- Petits chèvres frais ciboulette / Petits chèvres frais poivres et baies.
- Tomme du haut var / banon de Provence ou compté 12 mois.
- Service en buffet ou plateaux par table accompagné de salade et vinaigrette

Nos brasero et repas en buffet

Provence cooking
traiteur événementiel

06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com



Nos Braseros

- Brasero Terre : Côtes de boeuf / Magrets de canard / Carrés d'agneau.
- Brasero Mer : Homards / Gambas / Noix de St Jacques.

Nos braseros sont accompagnés de PDT grenailles rôties ail et thym, ratatouille confite maison et sauces aux choix

Nos repas en buffet

- Salade de pâtes à l'Italienne (billes de mozza/tomates cerises/pesto maison).
 - Salade Grecque (dés de fêta/olives à la grecque/concombre/oignons rouges).
 - Salade de pomme de terre et poulpes en persillade (cebettes/citron/piment d'espelette).
 - Eventail de tomates du soleil et mozzarella buratina au pesto maison.
 - Eventail d'avocats et gambas Thaï marinées (coriandre/soja/sésame).
 - Carpaccio de boeuf à l'Italienne (parmesan/tomates confites/pesto maison).
 - Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et roquette.
 - Planche de saumon farci en bellevue (sauce tartare et aioli).
 - Planche de roast beef et rôti de porc (sauce poivre et bernaïse).
 - Planche de charcuteries tranchées "sélection".
 - Planche de fromages tranchés "affinés"
-
- Filets de dorade / filets de loup / filets de St Pierre / pavés de saumon.
 - Suprêmes de pintade / magrets de canard / médaillons de filets de boeuf.
 - Bourride Provençale.
 - Carry de crevettes Thaïtien.
 - Aioli Provençale.
 - Daube de boeuf à la Provençale.
 - Curry de poulet au lait de coco.
 - PDT grenailles rôties ail et thym.
 - Fagot de haricots vert frais au lard.
 - Petits farcis Provençaux.
 - Ratatouille confite maison.

Nos buffets desserts

Provence cooking
traiteur événementiel
06.64.30.44.66
provence.cooking83@gmail.com



Nos pièces sucrées en buffet

- Verrines tiramisu (café ou spéculos ou framboise ou nutella).
- Verrines tarte au citron meringuée.
- Verrines salade de fruits exotiques.
- Verrines de panacotta au lait de coco et coulis manque/passion.
- Verrines de mousse au chocolat et éclats de noisettes caramélisées.
- Mini crème brûlée vanille bourbon.
- Pyramide de mini macarons.
- Petits moelleux au chocolat.
- Tartelettes aux fruits.
- Mini Tropéziennes.
- Mini clafoutis aux framboises.
- Mini tartelettes « tatin ».
- Fontaine de chocolat « fraise, ananas, banane et chamallows ».

Pièces d'honneur

- Wedding cake / Naked cake / Wedding entremets.
- Pièces montées de choux.
- Pièces montées de cup cake.
- Pavlova géante au fruits rouges. **NEW**
- Number cake / Cake design.
- Cascade entremets ou tartes aux choix.
- Pyramide de flûtes à champagne et sabrage par les mariés.

service des cafés au plateau et mise en place du bar de nuit.

NEW Animation culinaire de fin de soirée

- Machine à "HOT DOG" New yorkaise (pains/saucisses/mayonnaise/ketchup/moutarde).



Nos brunch du lendemain

Provence cooking
traiteur événementiel

06.64.30.44.66

provence.cooking83@gmail.com



Notre formule “ Brunch ” avec service au buffet

- Assortiment de mini viennoiseries (pains aux chocolat/croissants/brioche aux sucre).
- Plateaux de charcuteries tranchés (jambon blanc/jambon cru/blanc de dinde).
- Plateaux de fromages tranchés (emmental/folepi/brebis).
- Plateaux de saumon fumé tranché et guacamole
- Pancakes et sirop d'érable.
- Brioche au chocolat tranchées.
- Pains frais tranchés.
- Salade de fruits frais.
- Œufs brouillés « minute ».
- Lard crispy et petites saucisses poêlées.
- Yaourts nature « perle de lait ».
- Muesli chocolat et muesli fruits rouges.
- Fraises, framboises et myrtilles fraîches accompagnées de chantilly.
- Sucre/confitures/miel/nutella/beurres/philadelphia/lait.
- Bar à jus de fruits « GRANINI ».
- Café et Thé.

Notre formule “petit déjeuner”

- Assortiment de mini viennoiseries (pains aux chocolat/croissants/brioche aux sucre).
- Plateaux de charcuteries tranchés (jambon blanc/jambon cru/blanc de dinde).
- Plateaux de fromages tranchés (emmental/folepi/brebis).
- Pancakes et sirop d'érable.
- Brioche au chocolat tranchées.
- Pains frais tranchés.
- Salade de fruits frais.
- Yaourts nature « perle de lait ».
- Muesli chocolat et muesli fruits rouges.
- Sucre/confitures/miel/Nutella/beurres/lait.
- Jus de fruits « GRANINI ».
- Café et Thé.

Nos formules traiteur à partir de 88€ TTC/personne

Il est compris dans l'ensemble de nos formules traiteur :

Le dressage de vos tables avec le nappage, les assiettes, les couverts, la verrerie et les serviettes.
Les tables de buffets, les manges debout, l'accueil rafraichissements, le pain, les glaçons, les cafés,
le service de vos boissons ainsi que du repas.

Formule 12 pièces vin d'honneur, plats à l'assiette, fromage et dessert :

- 9 pièces au choix froides et/ou chaudes
- 3 ateliers et/ou poêlés au choix
- plat à l'assiette
- fromages en plateaux par tables ou en buffet
- buffet desserts/cafés/mise en place bar de nuit

Formule 8 pièces vin d'honneur, entrée, plat, fromage et dessert :

- 6 pièces au choix froides et/ou chaudes
- 2 ateliers et/ou poêlés
- entrée à l'assiette
- plat a l'assiette
- fromages en plateaux par tables ou en buffet
- buffet desserts/cafés

Formule Brasero :

- 9 pieces au choix froides et/ou chaudes
- 3 ateliers et/ou poêlés
- brasero terre ou mer en plat
- fromages en plateaux par tables ou en buffet
- buffet desserts/cafés/mise en place bar de nuit

Formule tout en buffet :

- 6 pièces au choix froides et/ou chaudes
- 2 ateliers et/ou poêlés
- 6 plats froid en buffet et/ou plats chauds en buffet
- buffet desserts/cafés/mise en place bar de nuit

Nos pieces d'honneurs sucrées

- Pièces montée en choux ou cup cake **5.50€ TTC/pers.**
- Wedding entremets **6.60€ TTC/pers.**
- Wedding cake **8.80€ TTC/ pers.**

Nos forfaits supplémentaires

- Forfait boissons Soft (eaux en verre plate et pétillante, coca, coca 0, ice tea, oasis) **5.50€ TTC/pers.**
- Forfait Vin Régionaux : blanc+rosé+rouge " **Le Hameau des Vignerons**" **7.70€ TTC/pers.**
- Forfait Méthode champenoise le fabuleux " **Le Hameau des Vignerons**" **9.90€ TTC/pers.**
- Forfait "brunch" **à partir de 44€ TTC / pers.**
- Forfait "petit déjeuner" **à partir de 22€ TTC / pers.**

Nos partenaires:

- Location mobilier "Provence Cooking" / "Ana Event's" 06.64.30.44.66 / 06.07.01.69.62
- Décoratrice et organisatrice évènementiel "Ana Event's" 06.07.01.69.62
- Pâtissière " Lila meilleur pâtissier M6 "06.25.42.36.35
- Pâtissière " gâteau de kirsti " 06.20.15.69.45
- Boulangerie Le Fournil Du Val " 04.94.78.25.05
- Wedding planner "Madame Lilou" 06.51.56.86.12
- Wedding planner "Julie à ma façon"07.62.46.88.86
- Fleuriste " Bleu Jonquille" 04.94.73.40.92
- Fleuriste "l'atelier des lys " 06.42.73.20.17
- Fleuriste " flores et sens " 06.13.26.60.43
- Violoniste "Marine Santoni" 06.49.48.52.95 **NEW**
- DJ " DJ Sax à tout cœur " 07.63.78.27.56
- DJ " Sonorisation 83 " 04.83.11.01.81
- DJ Mike "Azur Pro DJ" 06.09.75.01.69
- Photographe "Capture azur photographie"07.67.66.57.50
- Photographe "Aurélié Paz" 06.38.69.88.87 **NEW**
- Photographe "Shiny" 06.69.38.78.72
- PhotoBooth "Smilybox" 06.24.93.45.24
- PhotoBooth "KV Location" 06.25.57.80.35
- Animation Cabaret et mur à champagne "Sacré Paris" 06.86.96.46.18 **NEW**
- Animation équestre : 06.19.99.85.90
- Garde d'enfant/nounou : 06.59.02.22.11
- Coiffeuse "Les coiffures de Sophie" 06.85.79.69.81 **NEW**
- Robe de mariée " mariage de rêve " 06.59.24.99.93
- Costume Homme " RENATO" 06.76.67.58.49
- Location chapiteau et tente nomade "Project event"06.45.79.58.68
- Location chapiteau et tente nomade " Var chapiteau" 06.18.73.64.22

Lieux de réceptions:

- Tropicana Events "Roquebrune sur Argens" 04.94.45.35.10
- Domaine les muriers "Brignoles" 06.63.88.35.30
- Domaine de Carelesse "Tourves" 06.70.95.50.16 **NEW**
- Les Bastides Provençale "Entrecasteaux" 06.15.37.91.00
- Château Nestuby "Cotignac" 04.94.04.60.02
- Le moulin d'Espagne "Ginasservis" 06.19.18.02.18 **NEW**
- Domaine de la Gayolle "La Celle" 06.62.12.01.25
- Les Arbousiers "La Roquebrussanne" 04.94.86.83.65 **NEW**
- Domaine de Blacailloux "Tourves" 04.22.12.00.37 **NEW**
- Miolan en Provence "Le Cannet des maures" 06.51.56.86.12 **NEW**
- Domaine de la Bouverie " Roquebrune Sur Argens " 04.94.44.00.81
- La Bastide de Fangouse"Entrecasteaux" 06.22.92.38.74 **NEW**
- Le jas du Pebrier "Roquebrune sur Argens " 04.94.55.20.16
- Domaine "Saint Louis du Thoronet" 06.64.09.91.87
- Domaine de Franco "La Celle" 06.61.56.48.20
- Château Saint Julien d'Aille " Vidauban" 04.94.73.02.89 **NEW**
- Domaine du Val de Gilly " Grimaud" 06.27.38.78.98 / 06.23.69.83.71