

LES PAGANIS TRAITEUR



MAR IAGE

CARTE 2022

Les Paganis

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

UN PEU DE NOUS

BERCÉS DEPUIS NOTRE ENFANCE PAR LE MONDE DE LA CUISINE, NOUS N'AVONS PAS DÉCIDÉ D'EN FAIRE UN MÉTIER MAIS DE VIVRE NOTRE PASSION.

UNE ENTREPRISE FAMILIALE, LIANT UN FRÈRE ET UNE SŒUR AYANT LES MÊMES VALEURS HUMAINES.

DES DOMAINES DE COMPÉTENCES DIFFÉRENTS MAIS COMPLÉMENTAIRES POUR TENDRE VERS DES OBJECTIFS COMMUNS:

SE RÉINVENTER CHAQUE JOUR POUR DONNER UNE ÂME À NOTRE CUISINE
SÉLECTIONNER DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR ÉLABORER NOS RECETTES
S'ENTOURER DE PROFESSIONNELS PARTAGEANT NOS VALEURS
S'INSPIRER DES PLUS GRANDS CHEFS FRANÇAIS SANS QUI LA CUISINE NE SERAIT PAS LA MÊME
FAIRE DE VOS ENVIES, NOS ENVIES POUR PARTAGER ENSEMBLE LE PLUS BEAU JOUR DE VOTRE VIE

VIN D' HONNE UR



LE VIN D'HONNEUR EST LE MOMENT PRIVILÉGIÉ POUR PROFITER DE L'ENSEMBLE DES INVITÉS. LA CHALEUR ÉTANT UN ÉLÉMENT IMPORTANT À PRENDRE EN CONSIDÉRATION EN PÉRIODE ESTIVALE, NOUS PRIVILÉGIONS LE PASSAGE AU PLATEAU AU MILIEU DES CONVIVES. DES ATELIERS CULINAIRES, ANIMÉS PAR NOS CHEFS CUISINIERS, PEUVENT AUSSI AGRÉMENTER CE DÉBUT DE RÉCEPTION. LA DURÉE DE L'APÉRITIF EST D'ENVIRON 2H. C'EST POUR CELA QUE NOUS PROPOSONS UNE FORMULE 10 BOUCHÉES, RÉPONDANT AUX DIFFÉRENTS GOÛTS DE CHACUN.

VIN D' HONNE UR

COCKTAIL 10 PIÈCES PAR CONVIVE

- MINI CLUB SANDWICH- POULET LABEL ROUGE - PESTO ROSSO
 - TARTELETTE CAROTTE - GINGEMBRE - GAMBAS RÔTIES
 - BAGNAT- RILLETTE DE SAUMON- ANETH- CITRON VERT
 - MUFFIN -POIS VERT -FROMAGE FRAIS AUX NOTES DE CITRONNELLE
 - MINI MACARON- FOIE GRAS
 - PURPLE WRAPS -BETTERAVE- BRESAOLA
 - PAIN BRETZEL-FUSEAU LORRAIN -CONDIMENT MOUTARDE MOÛT DE RAISIN
 - CUBE PASTÈQUE MARINÉE-FROMAGE DE CHÈVRE-GRAINES DE SÉSAME NOIR
 - GASPACHO BETTERAVE ROUGE-FRAMBOISE
 - DANS SA BOÎTE PANA COTTA DE PARMIGIANO REGGIANO AOP
 - PAIN FOCCACCIA COMME UNE PIZZA CONDIMENT FRAMBOISE
 - MINI PÂTÉ LORRAIN
 - MINI BURGER AUX GRAINES, BŒUF VTL ET TOMME DU PÈRE ANTOINE À L'AIL DES OURS
 - FONDANT COURGETTE & SAUMON FUMÉ
-
- SERVICE ASSURÉ À PARTIR DE 17H (ARRIVÉE SUR PLACE À 15H)
 - NAPPAGE BLANC INTISSÉ (TISSU EN SUPPLÉMENT) ET SERVIETTES COCKTAIL
 - VASQUE ET GLAÇONS POUR RAFRAICHIR VOS BOISSONS

PRIX PAR CONVIVES : 15,50 € T.T.C.

VIN D' HONNEUR

OPTIONS NON COMPRISÉS POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

- MISE À DISPOSITION DU PERSONNEL AVANT 17H SELON L'HORAIRE DU DÉBUT VH
- LOCATION DE VERRERIE (ADÉQUATE AVEC VOS BOISSONS)
1,50 €/ CONVIVE
- FORFAIT MINÉRALE PLATE, PÉTILLANTE, SOFT ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX EN BOUTEILLE PLASTIQUE
2,00 €/ CONVIVE
- FORFAIT MINÉRALE PLATE, PÉTILLANTE, SOFT ET JUS DE FRUITS ARTISANAUX EN BOUTEILLE EN VERRE
3,00 € / CONVIVE
- KIT DÉCORATION DE VOS TABLES DE VH : TARIF SUR DEMANDE

NOTRE CARTE DES BOISSONS POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

- CHAMPAGNE BRUT ALEXANDRE SAUVEUR 75 CL : 25,00 €
- GAILLAC MÉTHODE ANCESTRAL 75 CL : 11, 50 €
- PUNCH LORRAIN 100 CL : 9, 60 €.
- COCKTAIL EXOTIQUE 100 CL : 7, 50 €
- PUNCH PLANTEUR 100 CL : 9, 60 €
- BIÈRE PRESSION LE FÛT DE 30 LITRES AVEC TIREUSE ET GOBELET 33 CL JETABLE : 200, 00 € GRIMBERGEN

VOS BOISSONS ALCOOLISÉES SERONT SERVIES SANS DROIT DE BOUCHON. NOUS VOUS CONSEILLONS D'EN PROPOSER DEUX VARIÉTÉS

ATELIERS CULINAIRES

**EN COMPLÉMENT DES PIÈCES
COCKTAILS, NOS ATELIERS
CULINAIRES PIMENTERONT
VOTRE VIN D'HONNEUR**

- **ATELIER CULINAIRE JAMBON SERRANO – 5,00 € / CONVIVE**
DÉCOUPE DEVANT VOS CONVIVES, PAINS TRANCHÉS, AGRÉMENTÉ DE PRODUITS MÉDITERRANÉENS
CE TARIF COMPREND LA PRÉSENCE D'UN CUISINIER ET LA FOURNITURE DE LA VAISSELLE POUR CET ATELIER
- **ATELIER CULINAIRE GAMBAS FLAMBÉES – 5,00€ / CONVIVE**
GAMBAS FRAÎCHES FRANÇAISES JUSTE GRILLÉES À LA PLANCHA, FLAMBÉES AU PASTIS
CE TARIF COMPREND LA PRÉSENCE D'UN CUISINIER ET LA FOURNITURE DE LA VAISSELLE POUR CET ATELIER
- **ATELIER CULINAIRE MOZZARELLA STRACCIATELLA DI BUFALA 6,00 €/ CONVIVE**
MOZZARELLA ACCOMPAGNÉES D'HUILE D'OLIVES DES POUILLES, DE DIFFÉRENTES HUILES AROMATISÉES, BASILIC FRAIS
CE TARIF COMPREND LA PRÉSENCE D'UN CUISINIER ET LA FOURNITURE DE LA VAISSELLE POUR CET ATELIER
- **ATELIER CULINAIRE SAUMON – 6,00 €/CONVIVE**
SAUMON GRAVLAX, SAUMON FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE SOUS SA CLOCHE
CE TARIF COMPREND LA PRÉSENCE D'UN CUISINIER ET LA FOURNITURE DE LA VAISSELLE POUR CET ATELIER
- **ATELIER CULINAIRE FOIE GRAS POÊLÉ – 6,00 €/CONVIVE**
FOIE GRAS FRANÇAIS POÊLÉ DEVANT VOS INVITÉS DISPOSÉ SUR UN TARTARE DE MANGUE ET ANANAS
CE TARIF COMPREND LA PRÉSENCE D'UN CUISINIER ET LA FOURNITURE DE LA VAISSELLE POUR CET ATELIER

**VOUS AVEZ UNE ENVIE PARTICULIÈRE, UN THÈME?
N'HÉSITÉS PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS SOUHAITS**

DÎ NERS



IL EST TEMPS D'INSTALLER VOS CONVIVES AUTOUR DES TABLES JOLIMENT DÉCORÉES POUR Y PASSER UN BON MOMENT ET DÉGUSTER LE MENU QUE VOUS AUREZ SÉLECTIONNÉ. UN SERVICE DE QUALITÉ, MAITRISÉ PAR NOTRE RESPONSABLE DE SALLE, SERA ASSURÉ JUSQUE 2H DU MATIN, VOUS LAISSANT AINSI LE TEMPS D'APPRÉCIER VOTRE SOIRÉE. UNE CARTE TENDANCE ET RAFFINÉE POUR COMPOSER LE MENU QUI VOUS RESSEMBLE

DÎ NERS

NOS ENTRÉES FROIDES AU CHOIX*

- TOMATES & PASTÈQUES TOUT EN COULEUR, BURRATA DES POUILLES ET FINGER FOCCACCIA AU THYM
- JARDIN DE LÉGUME CROQUANT GAMBAS RÔTIES & BOUILLON FRAICHEUR DE CRUSTACÉS, SOJA & CITRONNELLE
- GRAVELAX DE SAUMON LABEL ROUGE, CITRON VERT & PICKLES DE LÉGUMES (+2,50€/PERS)
- LINGOT DE FOIE GRAS CANARD FRANÇAIS, GEL FRAISE MARA DES BOIS, FLEUR DE SEL VIGNERON (+2,50€/PERS)

NOS ENTRÉES CHAUDES AU CHOIX* :

- ŒUF PARFAIT LORRAIN BIO, ESPUMA À L'HUILE DE TRUFFE
- CROUSTILLANT DE CABILLAUD, MAYONNAISE SANS HUILE DANS L'ESPRIT FISH & CHIPS
- ST JACQUES SNACKÉES, RISOTTO DE FRÉGULA SARDA, HUILE VERTE (+3,50€/PERS)
- RÔTI DE LOTTE ET LARD LORRAIN, JUS D'ARÊTES (+3,50€/PERS)

INTERLUDE GLACÉ : CITRON BASILIC VODKA OU MELON MENTHE FRAICHE/
PORTO

** NOUS POUVONS ADAPTER NOTRE DINER POUR DES CONVIVES AYANT DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES (VÉGÉTARIEN , VEGAN , SANS GLUTEN.....)*

DÎ NERS

NOS VIANDES AU CHOIX – ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES DU MOMENT

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFIT AUX BAIES DE GOJI AIL ET THYM CONFIT
- PINTADE IGP, JUS CORSÉ AU PAPRIKA FUMÉ
- PALERON DE VEAU FRANÇAIS CONFIT 55H, JUS COURT
- MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST, VIN MIELLÉ AUX FRUITS ROUGES
- FILET DE BŒUF FRANÇAIS, JUS VIGNERON(+3,50/PERS)
- MIGNON DE VEAU FRANÇAIS, CAPPUCINO DE MORILLES(+3,50/PERS)

LE FROMAGE A PARTAGER : (DISPOSÉ AU CENTRE DES TABLES)

- BOITE À FROMAGES À PARTAGER ET BOUQUET DE VERDURE
(BRIE DE MEAUX- MUNSTER ERMITAGE- CHÈVRE CENDRÉ-COMTÉ 18 MOIS ST FÉLICIEN)

LE DESSERT :

- BUFFET DES DESSERTS EN MIGNARDISE
(5 RÉDUCTIONS HAUTES COUTURES)
- LA BIJOUTERIE DES DESSERTS
(GÂTEAU HAUTE COUTURE ET RÉDUCTIONS)(+5,00/PERS)
- PETIT PAIN –PAINS TRANCHÉS – CAMPALLEITTE TRANCHÉS
- BUFFET DE CAFÉ (PERCOLATEUR) EN LIBRE SERVICE
- PERSONNEL DE SERVICE **DE 20H À 1H** – UN SERVEUR POUR 30 CONVIVES
- PERSONNEL DE CUISINE – UN CUISINIER POUR 20 CONVIVES

PRIX PAR PERSONNE : 47,00 €
AVEC 1 SEUL ENTRÉE HORS SUPPLÉMENTS

DÎ NERS

OPTIONS NON COMPRISES POUR VOTRE DINER

- **MISE EN PLACE DE L'ART DE LA TABLE :**

350 À 500 € SELON LE LIEU DE VOTRE RÉCEPTION

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE ARRIVE À L'HEURE DE VOTRE CONVENANCE POUR DRESSER VOS TABLES AVEC LE NAPPAGE ET LA VAISSELLE LOUÉE PAR NOS SOINS (REPASSAGE DES NAPPES, INSTALLATION DES COUVERTS, DES VERRES ET PLIAGES DES SERVIETTES). IL CONVIENT QUE VOS TABLES ET CHAISES SOIENT INSTALLÉES AVANT NOTRE ARRIVÉE SELON VOTRE PLAN DE SALLE. IL NE VOUS RESTERA QU'À DÉCORER LES TABLES SELON VOTRE THÈME ET VOS ENVIES.

- **LOCATION PACK VAISSELLE LUXE :**

8,50 € / CONVIVES

CE PACK COMPREND – 4 ASSIETTES / VERRE A INTERLUDE/ 4 VERRES/ TASSE À CAFÉ/3 COUVERTS EN COLLABORATION AVEC DES LOUEURS DE VAISSELLE DE LA RÉGION, NOUS PROPOSONS UN PACK VAISSELLE LUXE, COMPRENANT UNE VAISSELLE RAFFINÉE POUR SUBLIMER NOS METS DE L'ENTRÉE AU DESSERT, EN PASSANT PAR LA VERRERIE ET LES COUVERTS.

UN SEUL INTERLOCUTEUR, UNE LIVRAISON ADAPTÉE SELON VOS DISPONIBILITÉS.

- **NAPPAGE ET SERVIETTES EN TISSU: NAPPAGE RECTANGULAIRE 2,70/2,70**

TARIF SUR DEMANDE VARIATION SELON COULEUR

ÉLÉMENTS ESSENTIELS DE VOTRE DÉCORATION DE TABLE, NOUS POUVONS FOURNIR LE NAPPAGE ET LES SERVIETTES EN TISSU DE LA COULEUR DE VOTRE CHOIX.

- **FORFAIT MINÉRALE PLATE & PÉTILLANTE EN VERRE A DISCRÉTION**

2,50 € / CONVIVES

- **LE SERVICE APRÈS 2H :**

50,00 € DE L'HEURE PAR SERVEUR

LA FIN DU SERVICE EST PRÉVUE A 2H DU MATIN, AU DÉPART DE L'ÉQUIPE IL RESTERA L'ART DE LA TABLE A DÉBARRASSER, SI VOUS LE SOUHAITEZ NOUS POUVONS PROLONGER LE SERVICE JUSQU'À 4H30 MAXIMUM POUR RAPPROVISIONNER VOS BOISSONS EN SOIRÉE ET EFFECTUER LE DÉBARRAS

- **LOCATION D'UN FOUR PROFESSIONNELLE**

TARIF : 170,00 €

CETTE OPTION EST OBLIGATOIRE SI VOTRE LIEU DE RÉCEPTION N'EN DISPOSE PAS

DÎ NERS

NOTRE CARTE DES BOISSONS POUR VOTRE DINER

- TER'RAZ BLANC IGP PÉRIGORD 75 CL : 9,50 €
- TER'RAZ ROUGE IGP PÉRIGORD 75 CL : 9,50 €
- TER'RAZ ROSÉ IGP PÉRIGORD 75 CL : 9,50 €
- BLANC MOELLEUX CÔTES DE GASCOGNE 75 CL : 9,50 €
- MACON-PRISSÉ BLANC AOC 75 CL : 10, 50 €
- CÔTES DU RHÔNE ROUGE AOC75 CL : 15, 00 €
- CÔTES DU PROVENCE ROSÉ AOC75 CL : 9,50 €
- LOCATION DE MACHINE NESPRESSO + CAPSULES : 4,00 € / CONVIVES

VOS BOISSONS ALCOOLISÉES SERONT SERVIES SANS DROIT DE BOUCHON.

ENF ANTS

- BURGER MAISON
- POMME GRENAILLES
- CHOUX NUTELLA

PRIX PAR PERSONNE : 12,00 €

OPTIONS NON COMPRISES

LOCATION DE VAISSELLE .1 VERRE – 2 ASSIETTES – 1 COUVERTS
3,50 €/CONVIVE

FORFAIT MINÉRALE PLATE & PÉTILLANTE EN VERRE A DISCRÉTION
2,50 € / CONVIVES

BRU NCH

NOUS POUVONS PROPOSER DES FORMULES BRUNCH SUR DEMANDE

1ER RDV

SUITE À CET ENVOI DE PLAQUETTE MARIAGE, NOUS VOUS PROPOSONS UN RENDEZ-VOUS AFIN DE VOUS RENCONTRER, DE VOUS PRÉSENTER NOTRE ENTREPRISE, D'ÉCHANGER SUR VOTRE PROJET, DE VOUS CONSEILLER. NOUS ÉTABLIRONS À LA SUITE DE CETTE ÉCHANGE UN 1ER DEVIS

TES TING

NOUS LE SAVONS LA SÉLECTION DE VOTRE SERVICE TRAITEUR EST UN ÉLÉMENT ESSENTIEL DE LA RÉUSSITE DE CE JOUR SI IMPORTANT. C'EST POURQUOI NOUS VOUS INVITONS À VENIR DÉGUSTER VOTRE REPAS DE MARIAGE POUR CONFIRMER VOS CHOIX ET RENCONTRER NOS CHEFS. NOUS PROPOSONS RÉGULIÈREMENT DES SESSIONS DE DÉGUSTATION (EN MOYENNE 2 FOIS PAR MOIS, ENTRE LE LUNDI ET LE VENDREDI À PARTIR DE 19H30). LES PIÈCES DU VIN D'HONNEUR SERONT ISSUES DE NOS CARTES COCKTAILS DU MOMENT. NOUS VOUS CONSEILLONS DE CHOISIR DEUX ENTRÉES ET DEUX PLATS À DÉGUSTER. NOTRE CHEF PÂTISSIER VOUS PROPOSERA UNE SÉLECTION DE MINIATURES SUCRÉES POUR CLÔTURER LE REPAS. VOUS POUVEZ VENIR ACCOMPAGNÉS DE 4 PERSONNES MAXIMUM (FACTURATION DE 40,00€ PAR ACCOMPAGNANT À RÉGLER LE SOIR MÊME PAR CHÈQUE). CETTE DÉGUSTATION SERA OFFERTE AUX MARIÉS SI NOUS AVONS LE PLAISIR DE VOUS ACCOMPAGNER POUR VOTRE MARIAGE. DANS LE CAS CONTRAIRE UNE FACTURE VOUS SERA TRANSMISE À LA SUITE DE VOTRE DÉCISION

RESERV ATION

UN CONTRAT DE PRESTATION MARIAGE VOUS SERA FOURNI ET UN ACOMPTE DE 30% AVEC ENCAISSEMENT IMMÉDIAT VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER VOTRE RÉSERVATION, AINSI QU'UN ACOMPTE DE 30%, HUIT JOURS AVANT LE MARIAGE VOIR CDV

CONT ACTS

CONTACT@LESPAGANIS.COM

03.83.48.66.42

419 RUE GUSTAVE EIFFEL 54710 LUDRES

LAURENT OBERHAUSSER

RÉMI WANEUKEM

MARGAUX WANEUKEM