



# MARIAGE

# 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 1H. C'EST POUR CELA QUE NOUS PROPOSONS UNE FORMULE 10 BOUCHÉES, RÉPONDANT AUX DIFFÉRENTS GOÛTS DE CHACUN.

# VIN D' HONNEUR

## 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
  - FOCCACIA 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 ( ARRIVÉ SUR PLACE À 15H)
  - NAPPAGE INTISSÉ BLANC RECTANGULAIRE & SERVIETTE COCKTAIL
  - FOURNITURE DE LA VERRERIE (ADÉQUATE AVEC VOS BOISSONS)

## OPTIONS NON COMPRISES POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

- MISE À DISPOSITION DU PERSONNEL AVANT 17H SELON L'HORAIRE DU DÉBUT VH
- FORFAIT SOFT & MINÉRALE POUR VOTRE SOIRÉE VH + DINER = 4,50€/PERS

# ATELIERS CULINAIRES

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

- **ATELIER CULINAIRE JAMBON SERRANO –**

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–**

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**

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**

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**

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 4H 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 FOCCACIA 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 :(DISPOSÉE 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 – CAMPALLIETTE TRANCHÉS
- BUFFET DE CAFÉ PERCOLATEUR



# ENFANTS

- BURGER MAISON
- POMME GRENAILLES
- CHOUX NUTELLA
- FOURNITURE DE LA VAISSELLE

# BRUNCH

- ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIE
  - TAGLIATELLES DE CAROTTES COLORÉES
  - CARPACCIO DE COURGETTES & TOMATES SÉCHÉES
  - SALADE DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES
  - MÂCHE AU BLEU & CERNEAU DE NOIX
  - ARDOISE DE ROSETTE, TERRINE DE CAMPAGNE & SERRANO
  - PILON DE POULET RÔTI
  - TRANCHE DE MELON & PASTÈQUES
  - PLANCHE DE FROMAGE
  - TARTE & SALADE DE FRUIT
  - ASSORTIMENT DE PAIN
  - NAPPAGE BLANC INTISSÉ & SERVIETTES
  - FOURNITURE DE VAISSELLE ( 2 VERRES, COUVERTS & ASSIETTES)
  - VACATION DE PERSONNEL ( INSTALLATION, SERVICE & DÉBARRAS)
- AUTRE OPTION POSSIBLE SUR DEMANDE : CRÊPES, OEUF .....

# 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