

**LeRouge**  
TRAITEUR

*Votre mariage*

# Lerouge Traiteur réinvente la carte de votre mariage

Parce qu'un mariage est un moment unique, Lerouge Traiteur réinvente sa carte pour vous offrir une expérience culinaire à la hauteur de votre histoire.

Forts de notre savoir-faire et portés par une nouvelle génération de cuisiniers créateurs, nous vous proposons des pièces exclusives, audacieuses et raffinées, pensées comme de véritables instants de dégustation. Chaque bouchée raconte une émotion, chaque assiette devient un souvenir.

Bienvenue dans un univers où la gastronomie rencontre l'élégance, pour faire de votre réception un moment inoubliable.



## Formule cocktail

### **Cocktail "L'Essentiel" – 11,90 € TTC / personne (6pcs/pers)**

Un apéritif simple et convivial, parfait pour un moment décontracté. (prix à partir de 50 pers)

## Nos Pièces cocktails

### **Les Canapés ( 2pcs/pers)**

- Foie gras pistache et compotée de mangue en mille-feuille
- Parfait de saumon fumé, bavaroise iodée et saint jacques confite
- Gaufrette au poivron et mousse légère au pesto, tomate confite
- Croustillant parmesan crémeux aubergine et carotte croquante confite au miel d'Arnaud

### **Les Réductions ( 2pcs/pers)**

- Maki façon marmite sarthoise
- Sphère de pomme de terre de notre région et poulpe mariné
- Blinis de sarrasin crème fumée et thon rouge en gravlax

### **Les Cuillères ( 2 pcs/pers)**

- Taboulé de chou fleur à la menthe
- Patate douce et petites saint-Jacques à l'huile de noisette
- Crème betterave et mousse foie gras


### Votre traiteur vous recommande

AOC Saumur blanc bio – Vignoble Vade Fer Aigu (16,40 € la bouteille )

Chinon AOC Terroirs Rabelaisiens rouge (13,65 € la bouteille)

Vouvray (1 verre/pers) 3.10€/pers

## Formule cocktail

 **Cocktail "Le Raffiné" – 18,90 € TTC / personne (9pces/pers)**

Un assortiment équilibré entre créativité et gourmandise.

## Nos Pièces cocktails

### Les Canapés ( 3pces/pers)

- Foie gras pistache et compotée de mangue en mille-feuille
- Parfait de saumon fumé, bavaroise iodée et saint-Jacques confites
- Gaufrette au poivron et mousse légère au pesto, tomate confite
- Croustillant parmesan crémeux aubergine et carotte croquante confite au miel d'Arnaud

### Les Réductions ( 2pces/pers)

- Maki façon marmite sarthoise
- Sphère de pomme de terre de notre région et poulpe mariné
- Blinis de sarrasin crème fumée et thon rouge en gravlax

### Les Macarons ( 2pces/pers)

- Macaron figue confit de canard et griottine
- Macaron saumon crème de yuzu

### Les Cuillères ( 1 pce/pers)

- Taboulé de chou-fleur à la menthe
- Patate douce et petites saint jacques à l'huile de noisette
- Crème betterave et mousse foie gras

 Votre traiteur vous recommande

AOP Jasnières – Corrine Noury (14,70 € la bouteille)

Chinon AOC Terroirs Rabelaisiens rouge (13,65 € la bouteille)

Vouvray (1 verre/pers) 3.10€/pers)

## Formule cocktail

### ✦ Cocktail "L'Élégance" – 24,90 € TTC / personne (12pces/pers)

Une prestation haut de gamme, pensée pour impressionner vos invités.

## Nos Pièces cocktails

### Les Canapés ( 3 pces/pers)

- Foie gras pistache et compotée de mangue en mille-feuille
- Parfait de saumon fumé, bavaroise iodée et saint-Jacques confites
- Gaufrette au poivron et mousse légère au pesto, tomate confite
- Croustillant parmesan crémeux aubergine et carotte croquante confite au miel d'Arnaud

### Les Réductions (3pces/pers)

- Maki façon marmite sarthoise
- Sphère de pomme de terre de notre région et poulpe mariné
- Blinis de sarrasin crème fumée et thon rouge en gravlax

### Les Macarons ( 2pces/pers)

- Macaron figue confit de canard et griottine
- Macaron saumon crème de yuzu

### Les Cuillères ( 2 pces/pers)

- Taboulé de chou fleur à la menthe
- Patate douce et petites saint jacques à l'huile de noisette
- Crème betterave et mousse foie gras

### Les Verrines ( 2 pces/pers)

- Veau vitello tonnato
- Capresse à notre façon et guacamole
- Rillettes de cabillaud et chantilly aux agrumes et perles de citron

 Votre traiteur vous recommande

Touraine Sauvignon – Val de Loire (12,90 € la bouteille)

Champagne Pommery Brut (39,90 € la bouteille)

## Nos Ateliers (à partir de 50 personnes)

### 👉 Atelier fumage minute à partir de 4.50€/pers

Une immersion sensorielle avec un fumage sous vos yeux, pour des arômes inoubliables.

### 🔪 Atelier jambon sec à partir de 3.90€/pers

Découpe à la main avec notre machine dédiée, accompagnée de :

- Tomatade maison 🍅
- Billes de mozzarella 🧀
- Croûtons croustillants 🍞
- Beurres aromatiques 🧈

### 🐟 Atelier Gravlax de saumon à partir de 3.90€/pers

Préparation détaillée en direct : marinade, tranchage et dressage minute pour un moment 100 % gourmand.

### 🐟 Atelier Saumon Fumé à partir de 3.55€/pers

Offrez à vos invités une parenthèse iodée et raffinée avec notre atelier saumon fumé, tranché minute sous leurs yeux

### 🔥 Atelier Plancha à partir de 3.90€/pers

Une cuisine minute raffinée :

- Saint-Jacques snackées, émulsion citronnée 🍋
- Tataki de thon rouge, sésame noir & mayonnaise wasabi 🐟
- Magret de canard tranché minute, réduction balsamique & figue 🍇

### 🔥 Atelier Brasero à partir de 4.90€/pers

Une cuisine minute raffinée :


- Brochette de gambas 🍤
- Brochette magret de canard, réduction balsamique & figue 🍇

### 👉 Bar à légumes de saison à partir de 3.55€/pers

Une immersion sensorielle avec décoration de saison mis en valeur par les légumes de notre petit potager



## Formule Repas

 **Repas "L'Essentiel" – 39,90 € TTC / personne (sans prestation de service)**

Un repas authentique et convivial, idéal pour un déjeuner de mariage champêtre

### Nos Mises en bouche de la Gamme “L’essentiel”

- Cannelloni de truite aux saveurs fumées jus vert et perle de citron
- Crumble de parmesan, noisette, magret fumé et mini poire pochée au vin rouge

### Nos Plats de la Gamme “L’essentiel”

- Poitrine d'agneau roulé aux herbes puis confite dans nos ateliers, jus de braisage
- Pavé de veau cuisson basse température, jus réduit à l'ail noir
- Suprême de volaille de loué, thym et écorces de citron, jus de volaille au Jasnières
- Galette de falafel et petits légumes de saison et sa sauce tomate à l'estragon, huile d'olive vierge et noisette
- Dos de lieu noir rôti, jus à la vanille de Madagascar
- Pavé de saumon mi cuit, sauce dieppoise



### Nos Accompagnements de la Gamme “L’essentiel”

- Véritable gratin dauphinois
- Poêle de champignons
- Pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard

### Votre ardoise de Fromage By LEROUGE TRAITEUR

- Assiette duo de fromage (Brie et chèvre, Comté, St Nectaire) 2 fromages au choix, Mesclun de Saison Servi à l'Assiette, mélange de fruits secs

### Nos Desserts By LEROUGE TRAITEUR

- Dessert gourmand (1 carré pâtissier et 2 choux garnis - 1 verrine de fruits frais à la menthe) - mettre carré pâtissiers (caramel chocolat 2 fruits)
- La bonne poire
- L'éclipse chocolat
- Pavlova de fruits rouges mascarpone légère à la vanille et sa fraîcheur à la cerise


### ***Votre traiteur recommande***

**Nous conseillons 1 personne en service pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50.**

Nous vous proposons notre accord mets et vins à 11.90€/pers

Nos prix s'expriment en € TTC hors personnel de service et boissons

# Formule Repas

 **Repas "Le Raffiné" – 59,90 € TTC / personne (sans prestation de service)**  
Un repas élégant et harmonieux, pensé pour un mariage alliant raffinement et plaisir gourmand.

## Nos entrées de la Gamme “Le Raffiné”

- Tartare de dorade au citron caviar et chantilly aux agrumes chips de légumes
- Mozzarella buffala et lentilles vertes du puy et crème de petit pois
- Rencontre en Terre et Mer (Saumon fumé et son foie gras maison)
- Œufs de Loué en Trio Gourmand : Saumon, Magret, Betterave

## Nos Plats de la Gamme “Le Raffiné”

- Volute aux deux volailles, symphonie de pleurote
- Bœuf « Rumsteack race à viande » glace de viande au cognac xo & petits oignons frits
- Médaillon de veau fondant, jus réduit au porto, miel et tandoori
- Enroulé de Seitan farci aux légumes de saison, velouté au curry doux & poivrons
- Filet merlu juste rôti, sauce chorizo et condiment ibérique
- Dos de cabillaud poché écume de champagne, jus perlé et citron caviar

## Nos Accompagnements de la Gamme “Le Raffiné”

- Choix accompagnement du Repas “L’essentiel”
- Gouttes de petits pois à l’huile de noisette torréfié
- Finger sablé au parmesan et tomate confite
- Cassolette de poireau poché au jus de St Jacques
- Tagliatelles de légumes colorées à l’huile d’olive vierge

## Votre ardoise de Fromage By LEROUGE TRAITEUR

- Ardoise de Fromages Affinés à Partager, Mesclun de Saison Servi à l’Assiette, Pâte de Coing et Marmelade de Cerises Noires

## Nos Desserts By LEROUGE TRAITEUR

- Ivresse Pêche & Cacao (Dessert individuel) + Croquembouche (choux garnis)
- Le Plantagenêt (Dessert individuel) + Croquembouche (choux garnis)
- Toutes autres compositions de notre carte pâtisserie + Croquembouche (choux garnis)

## *Votre traiteur recommande*

Nous conseillons 1 personne en service pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50.  
Nous vous proposons notre accord mets et vins à 14.90€/pers

Nos prix s’expriment en € TTC hors personnel de service et boissons

## Formule Repas

### ✦ Repas "L'Élégance" – 79,90 € TTC / personne (sans prestation de service)

Une prestation gastronomique complète, idéale pour sublimer votre repas de mariage avec raffinement et excellence.

### Nos entrées de la Gamme "L'Elégance"

- Raviole de homard et ses médaillons, émulsion au champagne (Entrée Chaude)
- Médailon langoustine sur son carpaccio de St Jacques, huile d'olive extra vierge petits légumes écume marinée
- Dôme aux deux canards saveurs fumées compotée de cerise noire, crumble de pistache

### Nos Plats de la Gamme "L'Elégance"

- Cannelon de bœuf truffé, cromesqui de panais à l'huile de noisette et petits légumes glacés.
- Magret de canard en éventail jus aigre douce aux framboises, crémeux de patate douce aux épices touche de miel local et chips de légumes et jeunes pousses
- Chaud froid d'agneau confit 7h, jus à la chlorophylle petit pois et poivre de sichuan, mousseline de vitelottes et herbes folles
- Eventail de lotte jus de Jasnières et coquillages en persillade, riz vénéré crémeux de parmesan et champignons

### Votre Buffet de Fromage By LEROUGE TRAITEUR

- Fromage fondu, neufchâtel rôti au miel et thym, assortiment de pain croustillant

### Nos Desserts By LEROUGE TRAITEUR

- L'or blanc (Biscuit Joconde, croquant blanc, crémeux caramel, ganache montée blanche)
- Le rubis (chocolat noir origine du Guatemala, mousse grenade et hibiscus)

### ***Votre traiteur recommande***

Nous conseillons 1 personne en service pour 25 personnes et 1 cuisinier pour 50.  
Nous vous proposons notre accord mets et vins à 29.90€/pers (champagne inclus)

Nos prix s'expriment en € TTC hors personnel de service et boissons

# Menu enfant

## ✦ Repas "Enfant" – 9,90 € TTC /enfant

(les 10 premiers menus enfants vous seront offert pour un mariage pour + de 50 personnes)

### Repas assis

Tomates cerises / Billes de melon / Dés d'emmental

Émincé de volaille accompagné de ses pommes de terre

Fraises à picorner - Moelleux au chocolat

## Présentation dessert

Pièce montée de choux (60cm de hauteur) **à partir de 180€**

Pièce montée de macarons (60cm de hauteur) **à partir de 250€**

Grand gâteau de présentation avec personnalisation de votre nom **5.10€/pers**

Wedding Cake / Number Cake **à 7.95€/pers**

## Collation de nuit

Assortiment de pièces chaudes (Mini Burger - Hot Dog - Croque Monsieur) **à 1.20€/pers**

Rillettes & Charcuterie sur ardoise **à partir de 2.80€/pers**

Planche de fromage **à partir de 2.90€/pers**

## Brunch & Buffet du lendemain

**19,90 € TTC /pers**

### Format brunch

Boissons chaudes : Café, thé, chocolat – lait froid, sucres  
Viennoiseries : 1 pièce (croissant, pain chocolat, pain raisin)

Salades au choix (2/pers – 250g) :

Landaise · Piémontaise · Méli-mélo · Carottes râpées · Fraîcheur  
(melon/pastèque) · Didi (riz/poulet) · Méditerranéenne · Marine  
(pâtes/crevette)

Buffet chaud : Œufs brouillés

Charcuteries : Jambon blanc (80g), bacon (30g)

Fromages : Brie, Emmental, St-Nectaire (40g) – Yaourts nature & fruits

Dessert : Salade de fruits frais (200g)

Pain & garnitures : Baguette, confitures, miel, beurre

### Format buffet

Salades (au choix) : landaise, piémontaise,  
méditerranéenne, marine, fraîcheur, méli-mélo, carottes  
râpées, salade Didi

Charcuteries : rillettes du Mans, pancetta italienne,  
condiments

Viandes froides : cuisse de poulet rôti miel/thym, longe de  
porc farcie

Fromages : brie, chèvre cendrée, St Nectaire, comté 12  
mois

Dessert : tartelette maison aux fruits

# ***Nos options***

Nos Pains Artisanaux

Nos Vins

Nos Bières, Spiritueux &  
Cocktails

Les Boissons Froides &  
Chaudes

Décoration &  
Présentation

Les Expériences by  
Lerouge Traiteur

# Nos pains artisanaux

## Nos Pains Artisanaux

*Élaborés avec de la farine sarthoise et  
façonnés dans la plus pure tradition  
boulangère française.*



Petit pain individuel de tradition  
française - 0,90 €/pièce

Mini baguettine aux céréales  
- 1,10 €/pièce

Baguette artisanale à la farine  
sarthoise - 1,40 €/pièce

Baguette artisanale tranchée  
- 1,50 €/pièce



## Nos Pains de Table

*Des pains généreux à partager, parfaits  
pour accompagner vos repas.*

Pain "Bâtard" tranché artisanal -  
2,50 €/pièce

Pain de campagne artisanal  
2,80 €/pièce

Pain complet tranché artisanal -  
2,80 €/pièce

Croûtons de baguette tranchée -  
1,80 €/pièce



## Pains Spéciaux & Gourmands

*Des pains aux saveurs authentiques,  
parfaits pour les plateaux de fromages  
ou les repas festifs.*

Pain d'épices artisanal - 23,90 €/kg

Pains spéciaux (cranberries, noix,  
figue, noisette...) - 12,90 €/kg





## **Nos Vins**

### **Vin blanc**

Sarthe Jasnière domaine Fresneau  
2023 13.70€/La bouteille

Bourgogne Chablis Domaine la  
chablisienne 22.90€/La bouteille

Bourgogne Pouilly fuissé Les vieux  
murs 36.90€/La bouteille

Loire Coteau du layon AOP héritage  
terre brune 10.90€/La bouteille

Alsace Gewurztraminer Henry Weber  
14.90€/La bouteille

Vin du mois sélection caviste 9.90€/La  
bouteille

### **Vin rouge**

Bourgueil domaine des mailloches  
L'Instant plaisir 2022  
12.50€/La bouteille

Bordeau Saint Emilion grand cru AOC  
baron boutisse 26.50€/La bouteille

Sarthe Domaine de fresneau coteaux  
du loir rouge 2022 11.50€/La bouteille

Bourgogne Moulin à vent AOC domaine  
barbet Loron et fils 18.50€/La bouteille

Beaujolais Morgon vieilles vignes  
Domaine du Chêne 2023 15.50€/La  
bouteille

Vin du mois sélection caviste 9.90€/La  
bouteille

### **Vin effervescent**

Vouvray Michel Laurent 12.5€/La  
bouteille

Perle de Cezin blanc méthode  
traditionnelle « sarthois » 13.5€/La  
bouteille

Crémant de Loire 4 empreintes 19.90€/  
La bouteille

Champagne Nicolas feuillâtes brut  
tradition 28.90€/La bouteille

Champagne Pommery 39.90€/La  
bouteille

Champagne Deutz 49.90€/La bouteille

Champagne Deutz Blanc de blanc  
89.90€/La bouteille

### **Vin rose**

Cote de Provence AOP Minuty Prestige  
19.90€/La bouteille

Provence domaine de Manon 13.90€/La  
bouteille

Loire AOC Chateau du Fresne 10.90€/  
La bouteille

Vin du mois sélection caviste 8.90€/La  
bouteille



*L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé, à consommer avec  
modération.*

# **Nos bières, spiritueux & cocktails**

## **Nos Spiritueux Bouteilles**



- Whisky Ballantine's Classique 70cl - 22,50 € TTC
  - Whisky Togouchi Premium (Japon) 70cl - 49,90 € TTC
  - Whisky Bellevoys Triple Malt Tourbé (Français) 70cl - 59,90 € TTC
  - Rhum Clément Agricole Vieux (Français) 70cl - 49,90 € TTC
  - Rhum blanc Bacardi 4 ans 70cl - 29,90 € TTC
  - Calvados Coquerel Fine Calvados (Français) 1L - 35,90 € TTC
  - Martini (blanc, rouge ou rosé) 1L - 17,90 € TTC
  - Cognac VS Hennessy (Français) 70cl - 49,90 € TTC
  - Cognac XO Deltaire (Français) 70cl - 89,90 € TTC
  - Ricard 70cl - 28,00 € TTC
  - Gin Distillerie du Sonneur (Sarthis) 50cl - 89,90 € TTC
  - Vodka Ciroc (Française) 70cl - 69,90 € TTC
- Possibilité d'animation cocktail avec un bartender professionnel — nous consulter.

## **Nos Bières (tireuse incluse)**

- Bière blonde pression - Fût de 30L - 180,00 €
- Bière Affligem (blanche ou blonde) - Fût de 20L - 140,00 €
- Bière locale Jolie Cœur (blonde - Sarthise) - Fût de 30L - 190,00 €
- Desperados pression - Fût de 5L - 35,00 €

Nous consulter  
→ Animation cocktail possible sur demande.

## **Nos Bières (bouteilles)**

- Bière bouteille ou canette 1664 / Heineken - 33cl - 2,50 €
- Bière locale Planète 9 (Sarthise) - 33cl - 3,90 €

Nous consulter  
→ Animation cocktail possible sur demande.

## **Nos Cocktails au Verre (environ 15cl)**

- Mojito - 6,00 €
  - Moscow Mule - 6,00 €
  - Spritz - 6,00 €
  - Margarita - 6,00 €
  - Cosmopolitan - 6,00 €
- Cocktail personnalisé avec notre accompagnement
- Nous consulter  
→ Animation cocktail possible sur demande.

## **Nos Cocktails en Vasque**

- Punch - 18,90 € / litre
  - Soupe angevine - 14,90 € / litre
  - Piña Colada - 29,90 € / litre
  - Americano - 25,00 € / litre
- Nous consulter  
→ Animation cocktail possible sur demande.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## Les boissons froides & Chaudes

### 🍷 Nos Jus de Fruits

Jus d'orange en brique - 2,90 € / litre

Jus d'orange frais en bouteille verre - 3,90 € / litre

Jus d'orange bio frais en bouteille verre - 4,50 € / litre

Jus d'orange pressé sur place - 2,50 € / verre de 15cl

Jus de pomme en brique - 2,90 € / litre

Jus de pomme bio local en bouteille verre - 4,50 € / litre

Cocktail de jus de fruits (multifruits) - 5,00 € / litre

Cannette Minute Maid (pomme ou orange) - 2,00 € / la canette

👉 Bonbonnes à jus disponibles à la location  
- 20 € l'unité

### 🍹 Nos Softs Classiques

Coca-Cola PET 1,25L - 3,20 €

Coca-Cola verre 1L - 3,90 €

Coca-Cola canette 33cl - 2,00 €

Coca-Cola Zéro PET 1,25L - 3,20 €

Coca-Cola Zéro canette 33cl - 2,00 €

Schweppes PET 1,5L - 3,20 €

Schweppes verre 1L - 3,90 €

Schweppes canette 33cl - 2,00 €

Schweppes Agrum' PET 1,5L - 3,20 €

Schweppes Agrum' canette 33cl - 2,00€

Fuze Tea PET 1,5L - 3,20 €

Fuze Tea canette 33cl - 2,00 €

Sprite PET 1,5L - 3,20 €

Sprite canette 33cl - 2,00 €

Red Bull 25cl - 3,00 €

Red Bull Sugar Free 25cl - 3,00 €

Bouteille eau plastique - 1.90€

Bouteille eau en verre - 2.30€

**Forfait soft (1 verre d'eau plate & pétillante, 1 verre de soda, 1 verre de jus (pomme-orange) à 1.90€/pers**

### ☕ Les Cafés

Café 100% arabica en percolateur - 1,00 € / personne

Café capsule 100% arabica Nespresso -  
1,50 € / personne

Café capsule décaféiné 100% arabica Nespresso -  
1,50 € / personne

### 🍃 Les Thé

Thé en sachet (ex. : thé vert à la menthe) -  
1,00 € / personne

Assortiment de thé Dhamann Frères en sachet -  
1,80 € / personne

Bar à thé (3 références au choix avec infuseur - à partir de  
50 personnes) - 5,00 € / personne

### 🍫 Chocolats Chauds

Chocolat lacté en poudre - 1,50 € / personne

Véritable chocolat chaud (à base de pistoles de chocolat &  
lait fermier de la Sarthe) - 2,50 € / personne

### 🍷 Softs Originaux

Kombucha « Ciao » bouteille 33cl - 4,50 €  
Kéfir (fermenté, nature ou aromatisé) canette - 4,50 €

### 🍷 Bar à Sirop - à partir de 50 personnes

Assortiment de 5 sirops « Monin » + eau minérale - 1,00 €  
/ verre de 15cl



## **Décoration & Présentation**

### **Fleurs fraîches by Touchard**

Petite composition ronde (H. 20 cm / Ø 10 cm)  
Moyenne composition ronde (H. 40 cm / Ø 25 cm)  
Grande composition ronde (H. 60 cm / Ø 40 cm)  
Moyenne composition en barque (H. 25 cm / L. 40 cm)



Toute autre composition florale selon vos envies →  
Nous consulter

### **Décoration de buffet**

Décoration succincte avec réhausse de table  
0,50 € / personne

Décoration classique avec réhausse de table  
1,50 € / personne

Décoration sur-mesure selon votre thème (avec  
accompagnement d'un décorateur)

→ Nous consulter


Chemin de table à la couleur de votre choix - 0,50 € /  
personne



### **Une prestation à vos couleurs**

Tablier des serveurs et cuisiniers assortis à vos  
couleurs

Nappes et serviettes personnalisées  
Éclairage des buffets selon votre ambiance  
Et bien plus encore... tout est possible !

 Ce que vous imaginez, nous le réalisons.  
Contactez-nous pour un devis personnalisé.



## Les Expériences by Lerouge Traiteur

### 🔥 **Brasero Gourmand & Immersif**

Vivez un moment inoubliable autour du feu, animé par vos soins ou par l'un de nos chefs.

Au menu :

Entrée apéritive autour de la mer (poulpe mariné, noix de Saint-Jacques, gambas grillées)  
Plat terre & terroir (poulet de Loué, paleron de bœuf sarthois mariné, filet mignon de porc sarthois, légumes & pommes de terre rôties)  
Camembert rôti au miel & thym  
Ananas flambé au rhum  
Chamallows grillés au feu de bois

💰 50,00 € TTC / personne  
(hors matériel, boissons et personnel de service)

### 🚐 **Food Camp by Chouquette (Caravane 1973)**

Une prestation mobile & rétro à votre image !  
Transformée en bar ou stand culinaire, Chouquette vous suit partout pour vos événements festifs ou brunchs de lendemain.

👉 Galettes, crêpes, paninis, frites, hot dogs... tout est possible !

💬 Prix sur mesure – nous consulter

### 🍾 **Cascade de Champagne**

Une cascade de coupes montées jusqu'à 80 cm de hauteur, avec service et mise en scène par nos équipes.

Effet "waouh" garanti ✨



### 🌟 **Présentation Spectaculaire de Desserts & Mets**

Mettez le feu à votre réception 🔥  
Service de desserts avec effets scintillants

Serveurs équipés de deux bouteilles de pétillant  
Ateliers spectaculaires : fruits de mer à l'azote liquide, flambages, effets visuels...

Créez un moment fort à votre image. Nous consulter pour une mise en scène sur mesure.

### 🌿 **Journée Healthy & Bien-être**

Votre événement, sans culpabilité 🌍

Zéro plastique / zéro déchet non-recyclable

Produits locaux, circuits courts  
Plats maisons : seitan façon bourguignon, falafels au piment d'Espelette, légumes rôtis...

Filière locale de compostage des déchets organiques

💬 Une formule responsable à personnaliser ensemble.

### 🔑 **Le Tout Inclus Sur-Mesure**

Donnez-nous les clés 🗝️

Nous prenons en charge l'ensemble de votre événement : lieu, transport, animations, repas, hébergement, réservations...

🎯 En partenariat avec des prestataires locaux & nationaux, nous transformons votre projet en un moment inoubliable.