

Meffre

TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

L'ISLE SUR LA SORGUE | MARSEILLE | MONTPELLIER

www.meffre-traiteur.com

Votre Mariage

Collection 2018-2019

Vos émotions, notre savoir-faire



La **Maison Meffre** allie passion et tradition familiale depuis 50 ans.

Nous partageons le goût d'une cuisine du Sud de qualité à laquelle nous insufflons des inspirations nouvelles et gourmandes.

Parce que vous êtes uniques, **Meffre Traiteur** conçoit avec vous dans les moindres détails une réception à votre image.

Cocktails, buffets, menus... des grands classiques aux créations les plus originales, découvrez notre éventail de propositions et créons ensemble un mariage sur-mesure.



Votre interlocuteur commercial:

Justine RUIZ
justine@meffre-traiteur.com

www.meffre-traiteur.com

Nos bureaux :

L'Isle-sur-la-Sorgue / 04 90 38 30 30
Marseille / 04 88 66 17 22
Montpellier / 04 67 69 74 55

Votre mariage

La mariée :

Le marié :

Adresse postale :

Téléphone :

Adresse mail :

Nombre de convives :

Lieu de la réception :

Date :

Devis n° :



Le cocktail apéritif

Ce cocktail doit obligatoirement être accompagné d'un repas



Le cocktail apéritif

Assortiment de spécialités provençales et croûtons
(Tapenade noire et verte, brandade, caviar d'aubergine)



Tartelette croustillante au chèvre et thym



Crostini de rouget et pâte d'olive noire



Pressé d'aubergine/ tomate/ mozzarella



Canapés Prestige
(Oeuf de caille, magret de canard, foie gras, saumon fume)



Samossa d'agneau et aubergine



Gaspacho de tomate façon Meffre



Piqué de Saint-Jacques au lard paysan

**COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL EN
AJOUTANT DES PIÈCES AU CHOIX
Liste page 9**

Les animations, réalisées devant vos invités

1 au choix (4 pièces par pers)

Sushis de daurade à la provençale,
condiment tomate/ soja (riz, daurade,
poivron, tapenade, feuille de blette)

Jambon Ibérique- Grand réserve 18 mois
d'affinage- à la coupe

**COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL EN
AJOUTANT DES ANIMATIONS AU CHOIX
Liste page 10**

Soit 12 pièces par personne

Possibilité de cocktail sur mesure à partir de 8 pièces
Dont TVA à 10%

**Coca Cola, Jus d'orange, Eau minérale plate et gazeuse
Logistique incluse**



Un air de Provence

Pain
Café Nespresso
Eau minérale plate et gazeuse à volonté

L'entrée

❶ Raviole de brousse de brebis à la menthe poivrée, blettes saisies à l'huile des Baux, émulsion basilic aux éclats de pignons torréfiés, jus de volaille

❷ ou
Tatin de courgettes, filets de rouget saisis, vinaigrette condiment aux tomates confites

❸ ou
Les légumes de Provence mijotés dans un bouillon parfumé au pistou

Les plats

Tian d'agneau en croûte d'aubergine, jus à la sarriette, petit Epeautre de Sault

ou
Bœuf braisé « à la cuillère », petits oignons confits, polenta moelleuse, légumes cuisinés à l'huile d'olive des Baux

Ou
Filets de Sébaste poêlé, crémeux de petit pois, émulsion de coquillage

La sélection fromagère

En Option:

Au buffet
3,40 € TTC/pers
Chèvre de Pays, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie de Meaux

Ou

Ardoise 10 personnes
5,99€ TTC/pers
Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Cabécou, St Nectaire
confiture de figues



Le dessert

Pièce montée de choux ou macarons (2 pièces par personne)

Mini crème brûlée

∞
Verrine de fruits de saison, rafraîchis dans leur sirop

Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise

Logistique, personnel et transport inclus

❶ Ce sigle est compatible avec des régimes alimentaires spécifiques (végétariens)

Pour tout menu spécifique, un surcoût sera engendré

Entre tradition & évasion

Pain
Café Nespresso
Eau minérale plate et gazeuse à volonté

L'entrée

Pressé de foie gras au muscat de Beumes de Venise, complicité figues/ fruits rouges en fine gelée

ou

Tartare de daurade condimenté (coriandre, citron vert, piment), vinaigrette gourmande, fleur de capucine

ou

Fleur de courgette farcie d'une fine bohémienne, émulsion au pesto

Le plat

Filet de bœuf rôti, écrasé de pommes de terre à l'olive, grappe de tomates cerise confites crème de morille

ou

Filets de caille rôtis, escalope de foie gras poêlé, pomme de terre confite et petits légumes de saison

ou

Filet de loup cuit sur la peau, risotto vénéré, jus d'une soupe de poisson

La sélection fromagère

En Option:

Au buffet

3,40 € TTC/pers

Chèvre de Pays, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie de Meaux

Ou

Ardoise 10 personnes

5,99€ TTC/pers

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Cabécou, St Nectaire
confiture de figues



Le dessert

Pièce montée de choux ou macarons
(2 pièces par personne)

Gâteaux de soirée
(Caramel nougatine, opéra, Tartelettes aux fruits...)

Bar à fruits et toppings
(Fruits frais découpés, nappage chocolat, caramel, chantilly,...)

Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise

Logistique, personnel et transport inclus

🍴 Ce sigle est compatible avec des régimes alimentaires spécifiques
(végétariens)

Pour tout menu spécifique, un surcoût sera engendré,

Heures gourmandes

Pain
Café Nespresso
Eau minérale plate et gazeuse à volonté



Le cocktail apéritif

Assortiment de spécialités provençales et croûtons
(Tapenade noire et verte, brandade, caviar d'aubergine)



Canapés Excellence
(Oeuf de caille, viande de grison, foie gras, saumon mariné)



Tartelette croustillante au chèvre et thym



Crostini de rouget et pâte d'olive noire



Pressé d'aubergine/ tomate/ mozzarella



Samossa d'agneau et aubergine



Gaspacho de tomate façon Meffre servit en mini bouteille (à déguster à la paille)



Piqué de Saint-Jacques au lard paysan

**COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL EN
AJOUTANT DES PIECES AU CHOIX**
Liste page 9

Le plat

Plancha de viandes
(Emincé de poulet, émincé d'agneau, émincé de bœuf)

&

Plancha de poissons
(Rouget, St Jacques, crevettes, supions)

Accompagnements

Gratin aubergine/ courgettes
Gratin comtadin (pommes de terre/ champignons)
Gratin fèves/ artichauts

La sélection fromagère

En Option:

Au buffet

3,40 € TTC/pers

Chèvre de Pays, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Brie de Meaux

Ou

Ardoise 10 personnes

5,99€ TTC/pers

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Cabécou, St Nectaire
confiture de figues

Le buffet de desserts

Pièce montée de choux ou macarons
(2 pièces par personne)

Verrine de mousse au chocolat et orange

Verrine de fruits rouges

Panier de fruits frais de saison



Ce sigle est compatible avec des régimes alimentaires spécifiques (végétariens)

Pour tout menu spécifique, un surcoût sera engendré

Logistique, personnel et transport inclus

Possibilité de créer votre pièce montée personnalisée en supplément
TVA à 10 % comprise

Détails de votre prestation



Personnel & Transport

1 Maître d'hôtel, responsable de la réception

1 Chef de rang pour 25 personnes

1 Cuisinier pour 50 personnes

Vacation de service jusqu'à 1h00 du matin, au-delà, la facturation par heure et par serveur restant au service jusqu'au départ du site, sera à votre charge.

Les heures de transport (jusqu'à 50 km à partir de l'Isle sur la sorgues) sont incluses dans le forfait horaire.

Ce prix inclus la location de camions frigorifique et de matériel

Logistique Cocktail & Repas

Tables pour les buffets (2 buffets de 4 mètres pour 100 personnes)

∞

Nappage en tissu blanc ou de couleur (selon disponibilité)

∞

Serviettes « cocktail »

∞

Verrerie assortie au repas (verre à vin- flûte à champagne – long drink...)

∞

Assiettes à cocktail en porcelaine blanche pour les ateliers

∞

Fourchettes à cocktail en inox pour les ateliers

∞

Seaux à champagne en métal argenté

∞

Plateaux de service

∞

Glace et glaçons

Nappage des tables en tissu blanc et sur-nappage boutis blanc cassé

ou nappage des tables en tissu de couleur (selon disponibilité)

∞

Serviettes en tissu blanc

∞

Verrerie Elégance (verre à eau, 2 verres à vin et flûte à champagne)

∞

Couverts Guy Degrenne

∞

Assiettes en porcelaine fine blanche

∞

Seaux à champagne

∞

Glace et glaçons

∞

Matériel nécessaire à la remise en température

Les pièces cocktails au choix

Choisissez parmi la liste les pièces pour compléter votre cocktail



Pièces cocktail à 1,90 € TTC

Tempura d'herbes

Tempura de légumes

Piqué de tomate et mozzarella au basilic

Crespeu à la tomate et ails des ours

Samossa cocktail

Gaspacho de légumes

Tartine de tomate confite et parmesan

Pièces cocktail à 2,15 € TTC

Piqué de melon et pastèque (en saison)

Bocal de crudité et anchoïade ou crème ciboulette

Macaron espuma foie gras/ pommes caramélisées

Briochine d'escargot à la provençale

Brouillade Provençale

Brouillade de crabe

Bouchée de magret / foie gras/ pistache

Piqué de caillette ardéchoise

Pièces cocktail à 2,50 € TTC

Tartare de thon marine à l'estragon, fleur de bourache

Piqué de gambas et sa mangue fraîche

Piqué de crevette et pois gourmand

Carpaccio de boeuf

Tarte fine saumon gravlax/ avocat/ gingembre

Citronnade et Orangeade en bonbonnes en verre 185 € TTC pour 100 personnes

Les ateliers cocktails réalisés par notre cuisinier

Choisissez parmi la liste vos animations pour compléter votre cocktail



Les ateliers Terroirs

Tomate bonbecks
(tomates cerises de couleurs/ burrata/ basilic frais/
huile d'olive de Baux/ vinaigre Balsamique) **520 € TTC**

Ravioles
(sauces cèpes/pistou/ricotta) **550 € TTC**

Déclinaison chaude et froide de Foie gras
(Lobe de foie gras mi cuit accompagné d'un chutney de fruits de
saison et confit de figues) **580 € TTC**

Les ateliers Créations

Cornets salés
(Mini cornet épinard/ tomate séchée; mousse d'anchoïade; fromage
frais/ ciboulette/ légumes; rillettes de saumon; rillettes de crabe) **390 € TTC**

Les ateliers Truffés

Omelette truffe **550 € TTC**

Œuf Parfait/ mouillette au beurre de truffe d'été de la Saint jean **560 € TTC**

St Jacques et truffe **750 € TTC**

Les ateliers Terre

Carpaccio de bœuf et canard **420 € TTC**
(Marinades: huile d'olive/ balsamique/ ciboulette; huile de noix/
noix/ vinaigre de framboise)

Jambon Ibérique Pata Negra Belotta 36 mois **813 € TTC**

Jambon ibérique Pata Negra Belotta 48 mois **973 € TTC**

Les ateliers Mer

Wok de crustacés et légumes **480 € TTC**

Saumon fumé de 3kg avec blinis **550 € TTC**

Le ban de l'écailler **1420 € TTC**
(Huîtres, bulots, crevettes, moules, palourdes, Vinaigres
d'échalote, mayonnaise, aioli)

Les ateliers Plancha

Plancha de mini brochettes poissons et viandes **550 € TTC**
(Agneau, bœuf, St-Jacques, ...)

Plancha de poissons **600 € TTC**
(Filet de rouget, crevettes, St-jacques, supions,
et sauces d'accompagnement)

Les spécialités de la maison Meffre

*En remplacement d'un plat au menu
Sur une base de 100 personnes*

Toutes nos spécialités sont accompagnées

D'une déclinaison de gratins provençaux

(Aubergines et Courgettes -Pommes de terre et champignons – Artichauts et fèves)

Gigot d'agneau cuit à la broche * devant vos invités

+ 8,50 € TTC/ pers



Cuissot de porcelet cuit à la broche * devant vos invités

+ 5,00€ TTC/pers

Volaille fermière cuite à la broche * devant vos invités

+ 3,50€ TTC/pers

Côtes de Bœuf à la plancha * devant vos invités

+ 16,50€ TTC/pers

La bar de nuit de la maison Meffre

Animations sur une base de 100 personnes sans cuisinier dont 10% TVA



Photo non contractuelle

Le bar de nuit

Bar de nuit
avec café dosette, jus de fruits, eau et soda
Verrerie cocktail, glace et glaçons **250 € TTC**

Animation Mojitos sans alcool
Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert
Perrier, Glaçons, Verrerie, Paille **150 € TTC**

Tireuse à Bière + 1 fût de 30 Litres + verre à bière
Fût de Bière supplémentaire **250 € TTC**
115 € TTC

Bouteille alcoolisée
(Whisky – Gin – Vodka – Téquila - Rhum) **30 € TTC**

Mise en place de décoration de table fourni par vos soins
(cadeau des invités – chevalets nominatifs)

Côté salé

Un saut à Naples / Bruschetta **450 € TTC**
Un week-end à Rome / Pasta dans meule de parmesan **360 € TTC**
Une pause à Venise / Panini **160 € TTC**
Une escale à Central Park / Hot dog **250 € TTC**
Un arrêt à New York / Hamburger **250 € TTC**
Un détour par le Mont St-Michel / Crêpe salée **195 € TTC**

Côté sucré

Un week-end à Tokyo / Sushi ananas **100 € TTC**
Un séjour à Bruges / Gaufre **165 € TTC**
Forfait charriot de glaces + cornets + 5 parfums au choix **380 € TTC**
Fontaine à chocolat + fruits frais à piquer
et petites brochettes de chamallow **350 € TTC**
Candy Bar pour 50 pers **100,00 € TTC**
Corbeille de fruits x2 **78,00 € TTC**
Wedding Cake sur Devis

Le mobilier en location

Ambiance Garden

Table ronde de 10 personnes 180 cm

Chaise square avec coussin

Prix sur demande



Ambiance Empire

Table ronde de 10 personnes 180 cm

Chaise Napoléon III blanche fixe

Prix sur demande



Ambiance Provence

Table ronde de 10 personnes 180 cm

Chaise provençale

Prix sur demande



Ambiance Champêtre

Table rectangulaire bois massif de 10 personnes

Chaise Bistrot

Prix sur demande



Guéridon nappé blanc



Mange debout housé blanc



Table rectangulaire ou ronde nappé supplémentaire



Mise en place d'une cérémonie laïque pour 16 h 30

13 € TTC à l'unité

22,00 € TTC à l'unité

26 € TTC à l'unité

150 € TTC forfait

Nos Options

En supplément des apéritifs, cocktails ou repas

Serveur supplémentaire : Forfait de 220,00 € TTC

Champagne Cheurlin tradition : 27,50 € TCC/bouteille

Verrerie Open UP : 4,20 € TTC/pers



La décoration florale

La Maison Meffre vous accompagne également dans la définition et la réalisation de votre thématique florale et vos agencements de table. Rencontrez notre créatrice afin d'établir un devis précis après avoir discuté ensemble de votre projet...

Fleurs coupées - ensemble de vases – nuance de couleurs – atmosphère champêtre et douce – ligne graphique ...

Laissez votre imagination parler !

*Veillez contacter notre fleuriste Christine
de Vallis Flora,*

*Elle sera très heureuse de vous proposer un
devis personnalisé*

Email: vallisflora@live.fr
Téléphone: 06 98 31 85 73



Le Brunch du lendemain

Le sucré

Viennoiseries
croissants et pains au chocolat



Crêpes



Fromage blanc aux fruits rouges



Corbeille de fruits de saison

Le salé

Œufs au bacon et brouillés



Crêpes



Salade de tomate mozzarella



Pain et soft boissons



Photo non contractuelle

Prix 30,00 € TTC / personne

Sur une base de 100 personnes

Jus de fruits, Perrier, Coca, Eau plate

Avec nappage, verrerie, porcelaine et couverts

TVA à 10 % comprise / **Personnel en supplément**

Déjeuner sur l'herbe

Salade de tomate et mozzarella au basilic

Bar à crudités

Salade du pêcheur (fruits de mer – courgette - riz)

Roulade d'aubergine et fromage de brebis aux pignons de pin

Salade de concombre, fromage blanc et menthe

Terrine de campagne

Salade de fruits



Photo non contractuelle

Prix 25,50 € TTC / personne

Sur une base de 100 personnes

Jus de fruits, Perrier, Coca, Eau plate

Avec nappage, verrerie, porcelaine et couverts

TVA à 10 % comprise / **Personnel en supplément**

Comme les grands

L'apéritif

Mini Quiche- mini croque-monsieur
pizza au fromage – chips

Le plat

Cuisse de poulet désossée
accompagnée de pommes de terre
paillasson

Le dessert

Gâteau au chocolat

Prix 25,50 € TTC / personne

Logistique et boissons comprises
Sur une base de 25 enfants

Version Lunch box

Sachet de chips

Le sandwich Club – Poulet

Brownie

Bouteille d'eau et Petit Jouet

Prix 18,00 € TTC / personne

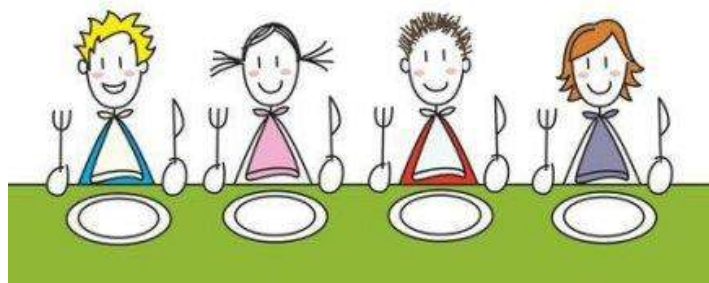
Menu prestataire

Entrée

Plat Chaud

Dessert

Prix 25,50€ TTC / personne



Pour toute demande de menu personnalisé veuillez contacter notre service commercial au 04 90 38 30 30 ou envoyez un e-mail à l'adresse suivante laurent@meffre-traiteur.com

Nous serions ravis de contribuer à la réussite de cet événement, nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

*Très Cordialement,
L'équipe Meffre Traiteur*

Conditions Générales de Vente

- 1- Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises, t.v.a. incluse : 10 % et 20 % sur les boissons alcoolisées. Nos prix seront révisables en fonction de l'augmentation des matières premières, énergie et taxes.
- 2- **Les tarifs appliqués ont été chiffrés sur la base de 100 personnes. Une diminution de couverts pourra entraîner une augmentation du tarif défini au départ. TVA en vigueur le jour du mariage.**
- 3- Nos Tarifs comprennent une dégustation pour 2 personnes d'une valeur de 140€ttc.
- 4- Aucune vente n'est officielle avant la signature du contrat de vente, accompagné d'un acompte de 30 % du montant de la facture toutes taxes comprises, sauf accord préalable des deux parties.
- 5- En cas de non-paiement à la date d'échéance convenue, les sommes dues porteront de plein droit un intérêt de retard de 2 % par mois, tout mois commencé étant dû.
- 6- La S.A. MEFFRE Traiteur engage sa responsabilité en ce qui concerne toutes les prestations qu'elle facture. Par contre, elle n'est pas tenue responsable des produits complémentaires facturés par des tiers qui entreraient dans la composition d'un produit MEFFRE TRAITEUR.
- 7- **Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, à la condition que celui-ci signe une décharge. En effet, nous avons l'obligation de jeter toute nourriture qui n'a pas été mangée sur place. Ceci afin de respecter la chaîne du froid.**
- 8- Le nombre approximatif de convives doit être stipulé lors de la signature du contrat de vente. Le nombre définitif sera confirmé par écrit, (courrier ou mail), 15 jours pleins avant la date de la réception et servira de base à la facturation, même en cas d'annulation à la dernière minute. Dans le cas où le nombre de convives serait augmenté après la confirmation écrite, MEFFRE TRAITEUR se réserve le droit de modifier les menus à sa convenance tout en conservant la qualité souhaitée par le client. Nos prix s'entendent toujours hors commission.
- 9- En cas d'annulation complète de la commande, une indemnité sera exigée à raison de :
30% de la valeur H.T. de la commande, si l'annulation intervient deux semaines avant la date de la réception (correspondant à l'acompte versé à la signature du bon de commande)
80% de la valeur H.T. de la commande, si l'annulation intervient une semaine avant la date de réception.
100% de la valeur H.T. de la commande, si l'annulation intervient la veille ou le jour même de la réception.
- 10- Tout évènement de force majeure, accident ou épidémie, grève générale ou particulière dégage la responsabilité de la S.A. MEFFRE TRAITEUR de toute responsabilité dérivant du contrat de vente.
- 11- Le service est assuré par notre personnel pour une vacation de 2h à 7h, dès l'heure d'arrivée des clients, indiquée sur le contrat. Au-delà de ces horaires, un supplément de 70 € hors taxes, par heure et par personne restant au service, sera à votre charge.
- 12- Les boissons fournies par le client sont à livrer sur le lieu de la réception et devront être récupérées le soir même. MEFFRE TRAITEUR dégage entièrement sa responsabilité en ce qui concerne la perte, le vol ou la casse pouvant survenir aux boissons du client en dehors des horaires de présence de son personnel sur les lieux de réception
- 13- Des frais de 165 € t.t.c., seront imputés au client pour le vin, lui appartenant, qui sera livré à la Société MEFFRE TRAITEUR et transporté par cette dernière au lieu de réception.
- 14- En cas de litige quelconque relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente, seul le tribunal d'Avignon sera compétent.
- 15- N° d'agrément sanitaire Européen : F 84 054 04 EU

Conditions de règlement

- 1er acompte (30%) à la signature du bon de commande.
- 2ème acompte (50%), 15 jours avant la réception
- Solde (20%), 4 jours avant la réception