



## *Notre Plaque de Mariage*

*Une cuisine maison à base de produits frais, de saison,  
soigneusement sélectionnés chez nos producteurs  
locaux de proximité.*



# Notre Menu Plaisir

Sur la base de 70 personnes



## L'Accueil De Vos Invités

Les Fontaines de Thé Glacé et Citronnade Maison  
ou Fontaine d'Eau Détox

## L'Apéritif de Bienvenue

Les Boissons Softs : Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange,  
Eaux Minérales Plates et Gazeuses

Les Pièces Cocktails Salées : 5 Pièces par personnes à Choisir en page 5 de Notre Brochure

## Pour Débuter

La Trilogie de Farcis Niçois, Concassée de Tomates et mesclun  
Ou

La Tarte Fine aux Légumes Confits de saison, Petits Filets de Rougets à l'Huile de Basilic

Option Végétarienne : La Ratatouille et les Panisses

## Plaisir Gourmand

La Daube de Boeuf aux Cèpes et Les Gnocchis  
Ou

Le Filet de Daurade Snacké, Beurre de Crustacés, Lingot de Polenta  
et Légumets Confits de Saison

Option Végétarienne : La Parmigiana de Légumes Gratinés

## Plaisir Sucré

La Pièce Montée de Base, 3 choux par personne  
Ou

Le Gâteau des Mariés à Choisir : Royal au Chocolat ou Fraisier ou Framboisier

## Sans Oublier

Le Cafés et Les Mignardises (3 Par Personnes de Notre sélection)  
Les Eaux Minérales Plates et Gazeuses (Bouteilles en Verre) Servies durant votre repas  
Le Pain de Notre Boulanger (2 Michettes Par Personne)

Consultez Nos Tarifs à la page 8  
et Découvrez Nos Forfaits Vins à la page 9.

# Notre Menu Désir

Sur la base de 70 personnes



## L'Accueil De Vos Invités

Les Fontaines de Thé Glacé et Citronnade Maison ou Fontaine d'Eau Détox

## L'Apéritif de Bienvenue

Les Boissons Softs : Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange,  
Eaux Minérales Plates et Gazeuses

À choisir 2 verres par personne :

Le Punch ou L'apérol Spritz ou La Soupe Champenoise  
ou La Sangria Rouge ou Blanche

Les Pièces Cocktail Salées : 8 Pièces par personne à Choisir en page 5 de Notre Brochure

## Pour Débuter

Le Tartare de Saumon Assaisonné par Nos Soins aux Cebettes, Brunoise de Manque,  
Mousse légère de Citron et Gressins aux Sésames

Ou

Notre Assiette de Spécialités Niçoises : Farcis Niçois, Pissaladière, Beignets de Courgettes et Aubergines et  
Notre Mayonnaise au safran, Cebettes et Noix, Panisses, Tapenade et ses Croutons

*Option Végétarienne* : La Salade de Lentilles Vertes et Corails aux Tomates Confites, Tofu Grillé  
et Noisettes Croquantes

## Désir Gourmand

Le Suprême de Volaille Fermière, Sauce aux Champignons des Bois, Écrasé de Pomme de terre à l'Huile d'Olive  
de Nice, Légumes de saison

Ou

Les Filets de Daurade en Crumble de Parmesan, Sauce Vierge et Confit de Légumes de Saison

Ou

La Daube de Boeuf aux Cèpes et Les Raviolis Niçois

*Option Végétarienne* : La Parmigiana de Légumes Gratinés

## La Sélection de Notre Fromager

L'Assortiment de Fromage Sélectionné,  
2 Variétés par personne, Mesclun, Noix et Sirop de Balsamique

## Désir Sucré

La Pièce Montée de Base, 3 choux par personne

Ou

Le Gâteau des Mariés à Choisir : Royal au Chocolat ou Fraisier ou Framboisier

Ou

La Pièce Montée Américaine (En supplément sur Devis)

## Sans Oublier

Le Cafés et Les Mignardises (3 Par Personnes de Notre sélection)

Les Eaux Minérales Plates et Gazeuses (Bouteilles en Verre) Servies durant votre repas

Le Pain de Notre Boulanger (2 Michettes Par Personne)

Consultez Nos Tarifs à la page 8  
et Découvrez Nos Forfaits Vins à la page 9.

# Notre Menu Passion

Sur la base de 70 personnes



## L'Accueil Invités

Les Fontaines de Thé Glacé et Citronnade Maison ou Fontaine d'Eau Détox

## L'Apéritif de Bienvenue

Les Boissons Softs : Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange,  
Eaux Minérales Plates et Gazeuses

A choisir 2 verres par personne :

Le Punch ou L'apérol Spritz ou La Soupe Champenoise  
ou La Sangria aux Fruits Rouge ou Blanche

Les Pièces Cocktail Salées : 10 Pièces par personne à Choisir en page 5 de Notre Brochure  
+ 2 Ateliers Culinaires à Choisir en page 6 de Notre Brochure

## La Mise en Bouche

Le Gaspacho de Légumes

ou

La Bruschetta Niçoise

ou

La Tapenade et les Croûtons

## Passion Gourmande

Le Quasi de Veau Poêlé aux Pignons et Sarriette,  
Écrasé de Pommes de Terre nouvelles à l'huile olive et Légumes Confits

ou

La Plancha de Loup, mêlée de Légumes de Saison à l'huile de Tapenade, Lingot de Polenta  
Sablé au Parmesan

ou

La Daube de Boeuf aux Cèpes et les Raviolis Niçois

*Option Végétarienne* : La Parmigiana de Légumes Gratinés  
ou Les Falafels, sauce Tzatziki et la ratatouille maison

## La Sélection de Notre Fromager

L'Assortiment de Fromages Sélectionnés, 3 variétés par personne  
Mesclun, Noix et Sirop Balsamique

## Passion Sucrée

La Pièce Montée de base (3 choux par personne)

ou

Le Gâteau des Mariés à définir type Royal au Chocolat, Fraisier ou Framboisier

ou

La Pièce Montée Américaine (en supplément sur devis)

## Sans Oublier

Le Cafés et Les Mignardises (3 Par Personnes de Notre sélection)

Les Eaux Minérales Plates et Gazeuses (Bouteilles en Verre) Servies durant votre repas

Le Pain de Notre Boulanger (2 Michettes Par Personne)

Consultez Nos Tarifs à la page 8  
et Découvrez Nos Forfaits Vins à la page 9.

# Nos Pièces Cocktails Salées Froides



## Côté Nissart

- Le Carré de Pissaladière
- Lou Mini Pan Bagnat
- Le Farci Niçois - Légumes de Saison
- La Verrine de Mini Ratatouille, Mousse de Chèvre au Miel de Lavande
- La Brochette de Secca d'Entrevaux, Poivrons à l'Huile d'Olive et Olives Niçoises (melon en saison)
- Le Canapé de Troughia aux Pignons
- La Bodega de Salade Niçoise
- Le Casse-Croûte de Secca et Parmesan
- La Quichette du Pays, Épinard et Pignons
- La Bruschetta aux Légumes confits et Copeaux de Grana

## Côté Terre

- Le Wrap de Poulet Crispy, façon Caésar
- La Focaccia de Bufala au Pistou de Roquette
- La Verrine de Tartare de Tomates au Basilic, Feta et Pignons
- La Briochette de Jambon Cru, Beurre de Cornichons au Piment d'Espelette
- La Verrine de Tartare de Courgettes, Fregola Sarda (petites pâtes rondes toastées italienne) et Fromage Frais de Brebis
- La Verrine de Patates Douces Confites, Copeaux de Magret de Canard Séché et Graines de Tournesol
- La Mini Brochette de Tomates cerises, Billes de Mozzarella et Fruit de saison
- La Verrine de Houmous, Citron Confit et Chips de Maïs
- La Briochine de Magret de Canard Fumé et Confit de Figs
- Le Macaron de Foie Gras et son Chutney de Pommes Caramélisées
- Le Pain Nordique et son Émincé de Poulet au Curry
- La Mini Focaccia de Jambon Blanc aux Herbes et Tapenade
- La Panna Cotta de Tomate au Basilic, Espuma aux Olives

## Côté Mer

- La Mini Briochette de Gambas et Fruits de saison
- La Briochine de Saumon Fumé, Crémeux de Ciboulette
- La Tartelette de Rouget au confit de Légumes
- Le Wrap de Thon aux Crudités Marinées, Roquette et Mayonnaise aux Anchois
- La Briochine de Sardinade, Copeaux de Radis et Fleurs de saison
- La Tartelette de Gambas Rôties, Caviar d'Aubergines et Oignons Croustillants
- Le Mini Éclair de Mousse Saumon Fumé
- La Bodega de Crevettes, Petit Épeautre, Confit de Légumes et Espuma d'Avocat



Pièces Végétariennes

# Nos Ateliers Culinaires Salé



*Le jour de votre mariage, notre Chef confectionnera un Show Culinaire devant vos convives du ou des mets que vous aurez sélectionnés, sous forme de dégustation ou de repas, à définir ensemble.*

*Atelier Découpe de Jambon, Saucissons, Figatelli, Gressins, Tapenade, Tomatade Et Pain tranché de notre Boulanger  
(À partir de 40 personnes)*

*Atelier Bar à Olives, Tapenade Assorties, Huile d'Olive de Nice, Gressins et Croûtons*

*Atelier Beignets de Fleurs de Courgettes ou Aubergines et Courgettes (selon la saison)  
(2 pièces par personne)*

*Atelier Brochettes de la Mer : Gambas aux Épices douces, St Jacques Marinées Teriyaki  
(1 pièce par personne)*

*Atelier Marmite Mijotée de Veau aux Olives Vertes  
(1 cup par personne)*

*Atelier Risotto aux Cèpes ou à la Truffe ou Tomates Mozzarella  
(2 cups par personne)*

*Atelier Barbecue Party : Brochette de Boeuf, Poulet, Canard  
(1 pièce de chaque par personne)*

*En Supplément sur Devis :*

*Atelier Découpe de Foie Gras, Pain perdu, Blinis et Chutney Assorties*

*Atelier Pasta Party - Gnocchis sauce Tomate/Basilic ou Crème de Cèpes ou Pistou*

*Atelier Mini-Burgers au Foie Gras de Canard ou Le Nissart Burger  
(1 pièce par personne)*

*Atelier Découpe de Saumon Mariné, Blinis assortis, Crème Ciboulette  
(2 pièces par personne)*



# Nos Ateliers Culinaires Sucrés

Une prestation originale pour régaler vos invités le temps d'un goûter gourmand ou en fin de soirée !



## La Fontaine à Chocolat

Assortiment de bonbons

Fruits Frais découpés

Cakes et Gauffres

Tarif par personne : Sur Devis



## L'Atelier Bar à Fruit de Saison

Découpés devant les convives

Tarif par personne : Sur Devis



## L'Atelier Gauffres Party

Crème Chantilly

Sauce Chocolat

Sauce Caramel

Fruits Rouges

Tarif par personnes : Sur Devis



## L'Atelier Mini Barbe à Papa

Parfum à sélectionner

Tarif par personne : Sur Devis



## L'Atelier Crêpes Party

Coulis de Fraise

Sauce Chocolat

Sauce Caramel

Tarif par personne : Sur Devis



# Nos Tarifs

Nous Consulter pour Votre Devis Gratuit Personnalisé



## Notre Menu Plaisir (Page 2)

98,00€ par personne sur la base de 70 personnes

En dessous de 70 personnes, un supplément sera appliqué sur le tarif de base par personne, sur devis.

### Inclus dans votre Menu

L'Art de la Table Complet : Vaisselles, Couverts, Verrerie, Serviettes en Tissus Blanches

Sauf Tables, Chaises et Nappages en supplément sur devis

Service en Salle et Cuisine par nos équipes de Maître d'Hôtel, Chefs de Rang et Cuisiniers

(1 Chef de Rang pour 30 personnes, forfait de 12h sur site)

Mise en place et démontage inclus - Heures supplémentaires possibles sur devis



## Notre Menu Désir (Page 3)

110,00€ par personne sur la base de 70 personnes

En dessous de 70 personnes, un supplément sera appliqué sur le tarif de base par personne, sur devis.

### Inclus dans votre Menu

L'Art de la Table Complet : Vaisselles, Couverts, Verrerie, Serviettes en Tissus Blanches

Sauf Tables, Chaises et Nappages en supplément sur devis

Service en Salle et Cuisine par nos équipes de Maître d'Hôtel, Chefs de Rang et Cuisiniers

(1 Chef de Rang pour 30 personnes, forfait de 12h sur site)

Mise en place et démontage inclus - Heures supplémentaires possibles sur devis



## Notre Menu Passion (Page 4)

128,00€ par personne sur la base de 70 personnes

En dessous de 70 personnes, un supplément sera appliqué sur le tarif de base par personne, sur devis.

### Inclus dans votre Menu

L'Art de la Table Complet : Vaisselles, Couverts, Verrerie, Serviettes en Tissus Blanches

Sauf Tables, Chaises et Nappages en supplément sur devis

Service en Salle et Cuisine par nos équipes de Maître d'Hôtel, Chefs de Rang et Cuisiniers

(1 Chef de Rang pour 30 personnes, forfait de 12h sur site)

Mise en place et démontage inclus - Heures supplémentaires possibles sur devis



## Repas Prestataire

Entrée, Plat, Dessert, Boissons Soft, Art de la Table simple : 45,00€ par prestataire

## Repas Enfant

Entrée, Plat, Dessert, Boissons Soft, Art de la Table simple : 30,00€ par enfant de moins de 12 ans



# Nos Forfaits Boissons



## Forfait Boissons Softs

5,00€ par personne

Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme et Jus d'Orange

## Forfait Vin "Côtes de Provence" A.O.P

7,00€ par personne

En Rouge, Rosé et Blanc

1 Bouteille pour 4 personnes

## Forfait Vin Des Collines Niçoises Sélection du "Château de Bellet"

10,00€ par personne

En Rouge, Rosé et Blanc

1 Bouteille pour 4 personnes



## Forfait Vins Supérieurs

14,00€ par personne

Bordeaux Rouge, Bandol Rosé et Bourgogne Blanc

La Sélection de Notre Caviste

1 Bouteille pour 4 personnes

## Forfait Champagne

14,00€ par personne

La Sélection de Notre Caviste

1 Bouteille pour 5 personnes

Flûtes à Champagne Incluses

## Forfait Open Bar "Fin de Soirée"

20,00€/ heure et par personne

Tous les softs

+ Alcool fort : Rhum, Vodka, Whisky, Gin

+ Cocktail Minute : Mojito, Daiquiri, London Mule, Moscow Mule, Cuba Libre, Gin Tonic,

+ Glaçons + Bonbons + Fruits Frais pour les Cocktails

# Témoignages de nos Clients

La passion des mets s'est occupé de notre mariage. Tout a été parfait. La qualité était présente à tous les niveaux : échanges et dégustation en amont pour tout préparer, les préparations culinaires et le service.

Patrons et personnel très aimables et très à l'écoute. Je recommande à 100% surtout pour ceux qui veulent de la cuisine locale. Merci à La Passion des mets qui a permis, entre autres, que notre mariage soit inoubliable !

*Héloïse Colmont, Mai 2023*

Nous avons fait appel à La Passion des Mets pour notre repas de mariage : tout était parfait !

Les recettes étaient très bonnes, les quantités généreuses et le service impeccable.

Toute l'équipe sur place était accueillante et s'est adaptée au rythme de nos animations.

Sophie et Nicolas nous ont parfaitement accompagné durant les préparatifs, nous avons pu goûter différentes recettes lors du repas test et choisir nos plats.

Je suis ravie de cette prestation et nos invités aussi, nous n'avons eu que des retours positifs sur le repas.

*Bulles de vie, Juillet 2023*

La Passion des Mets Traiteur nous a accompagnés pour notre mariage le 1er juillet et tout a été parfait du vin d'honneur jusqu'à la pièce montée. Sophie et Nicolas ont été à notre écoute pour nous accompagner pour cet événement si spécial pour nous. Le service est irréprochable ! Le repas était très bon ! Merci Sophie et Nicolas ! Et à bientôt pour venir tester le restaurant :)

*Florent Teyssandier, Juillet 2023*

Nous avons fait appel à eux pour notre mariage, tout était parfait

Aucune surprise, communication et organisation facile, staff attentionné et professionnel !

Tout était aussi bon et beau qu'au testing !

Si leur cuisine vous plaît n'hésitez pas ! Sophie et Nicolas nous vous remercions !

*Erwan Matleucci, Octobre 2023*

Si vous avez un événement à organiser, anniversaire, mariage, soirée, faites appel les yeux fermés à Sophie et Nicolas son mari. Ils sont justes incroyables, à l'écoute, disponibles, soucieux du bon déroulement de votre fête et vous proposeront des produits de qualité !! Nous avons eu cette chance de les rencontrer dans leur restaurant à Saint Laurent du Var et nous avons décidé de les choisir pour notre mariage, ils ont contribué au succès de cette très belle journée!

*Magali et Manu, Août 2022*

Nous avons choisi La Passion des Mets pour notre mariage et nous ne sommes pas déçus.

De la préparation du mariage au jour J, ils ont su répondre entièrement à nos attentes et tout était parfait !

Nos invités ne nous ont fait que des compliments sur l'apéritif, le repas et le service.

Un seul mot excellent ! Si vous recherchez un traiteur pour un événement, des personnes de confiance qui pourront répondre au mieux à vos attentes, n'hésitez pas et choisissez-les, tout sera parfait !

*Claire, Juillet 2022*

Nous avons fait appel à "La Passion des Mets" pour notre mariage. Ce fut parfait, tous les invités ont été ravis par la qualité du service, de la prestation ainsi que du cocktail et du repas.

Nous vous les recommandons !

*Arnaud, Octobre 2022*

# Nous Contacter



**Le Traiteur :** 04.93.14.34.91

**Sophie :** 06.16.17.32.56

**Nicolas :** 06.24.86.14.06

**E-Mail :** [contact@lapassiondesmets.fr](mailto:contact@lapassiondesmets.fr)

**Adresse :** 29 Avenue des Filagnes 06700 SAINT LAURENT DU VAR

