



Notre Plaque de Mariage **2024/2025**

Votre Traiteur pour un Mariage Inoubliable !

✦ ✦ **SCAN ME** ✦ ✦



Sommaire

Sommaire

Page 2

Présentation Traiteur

Page 3

Les Menus

Page 4,5,6

Les Pièces Cocktails Salées

Page 7

-Côté Nissart

-Côté Terre

-Côté Mer

Les Ateliers Culinaires Salés

Page 8

Les Ateliers Culinaires Sucrés

Page 9

Nos Tarifs

Page 10

Nos Forfaits Boissons

Page 11

Témoignages de nos Clients

Page 12

Nous Contacter

Page 13



Les Plats ou Ateliers Labellisés "Cuisine Niçoise"

Présentation Traiteur

La Passion des Mets :

L'Excellence de la Cuisine Niçoise pour vos Événements

Nous sommes Sophie et Nicolas, fondateurs de La Passion des Mets et Anciens Élèves de l'École Hôtelière et de Tourisme de Nice "Jeanne et Paul Augier". Diplômés en cuisine avec une Mention Traiteur obtenue en 1999, notre passion pour l'art culinaire nous a guidés à travers un parcours enrichissant de 19 ans auprès de chefs et d'établissements prestigieux de la French Riviera.

En 2018, nous avons réalisé notre rêve en ouvrant notre restaurant à Saint-Laurent-du-Var. Forts de notre expérience et animés par l'envie de partager notre amour pour la cuisine niçoise traditionnelle, nous avons mis un point d'honneur à proposer des plats authentiques, entièrement faits maison. Cette quête d'excellence a rapidement séduit notre clientèle, qui nous a encouragés à étendre notre savoir-faire à leurs événements privés et professionnels.

C'est ainsi qu'en 2021, nous avons lancé notre service traiteur. Grâce à un laboratoire de cuisine de 145 m² dédié à la production de nos événements, nous continuons de respecter les mêmes exigences de qualité et d'authenticité qui ont fait notre renommée. En 2024, notre engagement a été récompensé par le label Cuisine Niçoise, faisant de nous le premier traiteur à recevoir cette distinction honorifique, symbole de notre dévouement à perpétuer les traditions culinaires niçoises.

Pour rendre chaque événement unique et inoubliable, nous nous entourons des meilleurs professionnels. En cuisine, Charly, formé à nos côtés depuis l'ouverture de notre restaurant, assure la continuité de notre vision culinaire. En salle, Pauline et notre équipe de professionnels freelances, avec qui nous collaborons depuis trois ans, garantissent un service irréprochable, attentif à chaque détail. Ils se tiennent à votre disposition pour vous offrir une expérience exceptionnelle, répondant à toutes vos attentes.

La Passion des Mets, c'est bien plus qu'un service traiteur, c'est l'assurance d'un événement marqué par l'authenticité, la qualité et la convivialité.



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 7 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 : Le
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 10

et Découvrez Nos Forfaits Vins et Boissons à la page 11.



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

Le Punch ou L'apérol Spritz ou La Soupe Champenoise ou La Sangria Rouge ou Blanche
à choisir à raison de 2 verres/ personne

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

Les Pièces Cocktail Salées : 8 Pièces par personne à Choisir en page 7 de Notre Brochure

Pour Débuter

Le Tartare de Saumon Assaisonné par Nos Soins aux Cebettes, Brunoise de Mangue,
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 Gratins

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 10
et Découvrez Nos Forfaits Vins et Boissons à la page 11.



Notre Menu Passion

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

Le Punch ou L'apérol Spritz ou La Soupe Champenoise ou La Sangria aux Fruits Rouge ou Blanche
à choisir à raison de 2 verres/ personne

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

Les Pièces Cocktail Salées : 10 Pièces par personne à Choisir en page 7 de Notre Brochure

+ 2 Ateliers Culinaires à Choisir en page 8 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 choisir

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 10

et Découvrez Nos Forfaits Vins et Boissons à la page 11.



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 César

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, Crèmeux 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



Nos Ateliers Culinaires Salés



Le jour de votre mariage, notre Chef confectionnera un Show Culinaire devant vos convives du ou des mets que vous aurez sélectionnés,

*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)
et la Mayonnaise au Safran, Cebettes et Noix
(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 : à la Crème de Cèpes
ou à la Crème de 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 de canard, Pain perdu et Chutney Assorties

*Atelier Pasta Party - Gnocchis ou Pennes,
Sauce Tomate/Basilic ou Crème de Cèpes ou Pistou ou Crème de Truffes*

*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 Crêpes Party

Coulis de Fraise

Sauce Chocolat

Sauce Caramel

Tarif par personne : Sur Devis

Nos Conditions Tarifaires

Nous Consulter pour Votre Devis Gratuit Personnalisé

Notre Menu Plaisir (Page 4)

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 Nappes en supplément sur devis*

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

1 Chef de Rang pour 30 personnes : selon la difficulté du site -

Forfait de 12h sur site : Mise en place et démontage inclus - Heures supplémentaires possibles sur devis



Notre Menu Désir (Page 5)

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 Nappes en supplément sur devis*

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

1 Chef de Rang pour 30 personnes : selon la difficulté du site -

Forfait de 12h sur site : Mise en place et démontage inclus - Heures supplémentaires possibles sur devis



Notre Menu Passion (Page 6)

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 Nappes en supplément sur devis*

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

1 Chef de Rang pour 30 personnes : selon la difficulté du site -

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

FRAIS DE DÉPLACEMENT SUR DEVIS SELON LE LIEU DE L'ÉVÈNEMENT

Nos Forfaits Boissons

Forfait Boissons Softs *

**(Pour le bar de fin de nuit, si vous prenez les alcools à votre charge)*

5,00€ par personne

*Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme et Jus d'Orange
+ Vasques et Glaçons*

Forfait Vin "Côtes de Provence" A.O.P

La Sélection de Notre Caviste

7,00€ par personne

En Rouge, Rosé et Blanc

1 Bouteille pour 4 personnes



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

10,00€ par personne

En Rouge, Rosé et Blanc

1 Bouteille pour 4 personnes



Forfait Vins Supérieurs La Sélection de Notre Caviste

14,00€ par personne

Bordeaux Rouge, Bandol Rosé et Bourgogne Blanc

1 Bouteille pour 4 personnes

Forfait Champagne La Sélection de Notre Caviste

14,00€ par personne

1 Bouteille pour 5 personnes

Flûtes à Champagne Incluses



Forfait Open Bar "Fin de Soirée"

20,00€/ heure et par personne / Inclus :

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 + Service Barman

Quelques Témoignages de nos Clients

La Passion des Mets a assuré la prestation traiteur de notre mariage avec brio !!!

Tout a été parfait. De l'apéritif au dessert tous nos invités se sont régelés.

Le service a été aussi de grande qualité. Sophie et Nicolas sont des professionnels d'excellence avec en prime une gentillesse et une bienveillance incroyable pour leurs clients. Je recommande à 1000%.

France et Mathieu, Juillet 2024

Plus que satisfaits d'avoir choisi La Passion des Mets pour notre mariage. Sophie et Nicolas sont aux petits soins pour que tout soit parfait. Ils ont fait preuve de disponibilité, réactivité et initiative tout au long de l'organisation et ont été absolument parfaits le jour J pour que cette journée soit inoubliable. Leur équipe est, en plus d'être ultra compétente professionnellement, absolument adorable. Tous nos invités nous ont félicités du cocktail, du dîner, et du service tout au long de la soirée. C'est un sans faute et je recommande à 100% la prestation de La Passion des Mets. Un immense merci.

Anaïs et Vincent, Juillet 2024

C'est un 10 sur 5 ! Nous avons fait appel à Sophie et Nicolas pour notre mariage en Mai 2024 et tout était juste parfait ! Conseils pour la préparation, professionnalisme de toute l'équipe, des qualités humaines hors pairs, et des mets juste délicieux ! Un énorme merci à vous pour avoir rendu ce moment inoubliable, on ne pouvait pas rêver mieux comme traiteur

Julie Roynette, Mai 2024

Sophie et Nicolas sont adorables, bienveillant, prévenant et tant de choses positive que la liste serais barbante Une première pour eux, faire la surprise aux mariés du repas, avec la complicité de notre super wedding planer ! Un rdv, un feeling direct, une idée un peu folle et nous voilà parti les yeux fermées avec eux, sans même goûter leur cuisine. Nous avons donc découvert en même temps que nos convives les délicieux mets qu'ils nous avaient concoctés. Résultats à l'unanimité : c'est excellent, ils sont tellement gentils et souriant. Et pourtant croyez moi en matière de goût on a des reloux dans la famille !! Un immense merci à Sophie, Nicolas, leur chef et leur serveuse qui sont au top ! Et j'espère bien avoir l'occasion de vous revoir!

Fiona Fontas, Avril 2024

*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 Matteucci, Octobre 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 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 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

Adresse : 29 Avenue des Filagnes 06700 SAINT LAURENT DU VAR

