



GAMME MARIAGE



ANNÉE 2020

PRÉSENTÉ PAR CHRISTOPHE FEMEL & COTÉ JARDIN Traiteur







Vous êtes unique et vous souhaitez que votre Mariage vous ressemble.



Fémel Traiteur, en partenariat avec Côté Jardin vous aide à concevoir la réception qui répondra à vos attentes.

Plusieurs choix s'offrent à vous en fonction de vos envies et du temps que vous souhaitez passer à table.

Nous serons à votre écoute pour élaborer votre repas de Mariage





Qui Sommes nous?

1976

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Le Chef FEMEL place l'exigence professionnelle au cœur de la réussite des événements qui lui sont confiés, dompte les saveurs et joue avec les produits de qualités pour créer votre bonheur gustatif.

Le Chef Christophe FEMEL reprend la succession de son père.



CHRISTOPHE FEMEL

Chef diplômé de l'école hôtelière de Marseille, reçu premier au challenge national des traiteurs et finaliste du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France, part à la conquête des Gourmets et fins connaisseurs pour partager sa conception du goût et des saveurs.

2016

CLÉMENCE FEMEL

C'est au tour de la fille de Christophe d'intégrer la structure familiale, en décrochant son diplôme de la prestigieuse école DUCASSE spécialisée dans la pâtisserie haut de gamme. Elle prend ainsi les rênes de la partie "sucrée" de l'entreprise.



NOS OFFRES

A travers nos différentes prestations créez l'ambiance de votre choix
Du Cocktail dînatoire au service à table en passant par différents buffets nous vous aiderons à ravir vos convives pour un moment inoubliable



LE DIAMANT

Le repas de mariage dans toute la Tradition d'un repas servi à table



BUFFET SAPHIR

A mi chemin entre le Cocktail dînatoire et le Buffet Agrémenté de plusieurs postes animations c'est notre Buffet en I service



LE JADE

Cocktail de plus de 16 pièces, agrémenté d'animations, suivi d'une mise en bouche et d'un plat



LES ATELIERS

Différents ateliers qui agrémenteront vos cocktail et buffets



LES SUPPLÉMENTS

Le Diamant

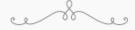
110€



Le repas de mariage dans toute la Tradition d'un repas servi à table

Assortiment de mini bouchées Prestige 6 pièces par personne

- · Sablés parmesan poire chèvre noix,
- · Perles bloc de foie gras
- · Opéras saumon fumé citron,
- Blinis homard et fondue de poireaux,
- Sucettes bloc de foie gras enrobé chocolat,
- · Tortillas langoustine safran,
- Tartelettes St-Jacques et duxelle de champignons,
- · Fromage frais au citron confit
- · Club niçois,
- · Savouris,
- · Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- · Moelleux œufs de cailles,
- saumon fumé



Les Animations & Ateliers dégustations

· Sélectionnez vos deux ateliers favoris à notre page Ateliers et Animations



Les Entrées au choix (Service a Table)

- Blinis en rémoulade, saumon gravlax
- Foie gras de Canard Mi-cuit/ Petit confit d'oignon
- Brochette de Noix De St Jacques Risotto aux Cèpes
- Gâteaux de filet de rouget Vapeur de Basilic Tatin de Brandade, Tartare de Saumon Wasabi
 - · Tarte fine Tiède confit de Fenouil et St jacques translucides



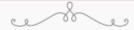
Les Plats Chaud au choix (Service a Table)

- Carré d'agneau pomme fondante & son Pesto de Roquette
- · Aromatique d'Agneau de sept heures Céréales au parfum d'ailleurs
- · Filet de loup au beurre de condiment, Réduction de gambas
- Râble de Lapin farcis Espuma de Chorizo, Chips de Polenta au Banon
- Tatin de canard confit, Poire au vin de Bandol
- Mignon de Veau /Beurre d'Herbes (supplément : 5€)



Nos Fromages

Aumônière de Chèvre petit confit d'oignon & salade croquante



Nos Desserts

- Pièce Montée des Mariés (deux choux)
- Buffet de Mini Gâteaux & Verrines

Le Jade

102€



Cocktail de plus de 16 pièces agrémenté d'animations suivi d'une mise en bouche et d'un plat

Bouchées Gourmandes:

- · Moelleux Tapenade,
- Blinis mousse de rascasse, Saumon fumé, foie gras...
- Mini Club Niçois

- Les P'TI Roulés dentelles (crêpes roulées saumon, Veggie, poulet)
- Dips de légumes crue (Houmous, Guacamole, Tsasiki, Anchoïade)
- Mini Savouris au Thon



Cuillères & Verrines

- Finlandaise/gambas,
- Tartare de légumes/ Ivoltini
- Guacamole/tartare de saumon Wasabi,
- Velouté de Lentille corail
- Sphère de melon au Parme & sa pipette de Porto

Les Animations & Ateliers dégustations

• Sélectionnez vos trois ateliers favoris à notre page Ateliers et Animations



Mise en Bouche au choix

- Gaspacho de melon et tomate, Quenelle de Chèvre Ô Miel, vapeur de Basilic
- · Panacotta de Poivrons, Noix de St Jacques et Chorizo Grillé
- · Velouté de lentille corail au lait de coco et cromesqui



Suite du Menu à la page suivante



Le Jade 102€



Cocktail de plus de 16 pièces agrémenté d'animations suivi d'une mise en bouche et d'un plat

Les Plats Chauds

- Cote de Bœuf Limousin Grillé au sarment de Vigne (avec un Chef de Table) Dauphinois aux Truffes, Tian de Légumes
- · Saint Pierre juste cuit, Royale de Saint Jacques
- Mignon d'Agneau au Thym, purée de Pané
- Wellington de Veau, crémeux Morille, légumes d'Eté
- Tatin de Canard confit, petit jus d'agrumes, poire au vin de Bandol



Option Fromage

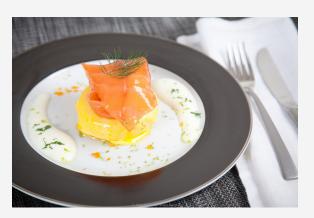


Assortiment d'Entremets en Cascade

- Pièce Montée de croque en Bouche (1 choux)
- Cascade d'Entremets (2 pièces)









Buffet Saphir

95€



Cocktail convivial comprenant plus de 12 pièces par personne, Suivi d'un buffet tendance en I service

Assortiment de mini bouchées Prestige Roll ups cocktail et Bagel

- · Club niçois,
- · Savouris,
- · Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- Moelleux œufs de cailles,
- · Saumon fumé,

- Crêpes dentelle Saumon crème citron vert
- · Roquefort Papillon, poire au vin, noix
- Bagel's Gravlax Aneth
- · Bresaola légumes confits
- · Sucettes de foie gras gelée de Griotte



Les Animations & Ateliers dégustations

• Sélectionnez vos deux ateliers favoris à notre page Ateliers et Animations



Buffet« En un Service »

- Conchiglie farcis al Ricotta & petits légumes
 Wok de Gambas aux légumes Croquants
- Filet de Saumon Gravlax, Tzatziki & Blinis
- Éventail de charcuterie Corse & terrines maison Gigot Rôti en croûte de Pistou, petit jus corsé
- Poivrons grillés aux huiles du soleil
- Gâteau de filet de rouget, Vapeur de Basilic
- · Bayaldis de légumes confits



Nos Fromages

• Buffet De Fromages de nos Régions



Nos Desserts

- Assortiment d'Entremets en Cascade (Croustillant chocolat, Framboisier, Passion)
- Pièce Montée de croque en Bouche (2 choux par personne)





Nos Animations Buffet

Inclus dans le Menu

- Bar a Panini, Burger
- Bar a Bruchetta (garnitures permettant de composer la bruschetta que vous souhaitez)
- Brochettes de saumon basilic
- Brochettes Canard aux Figues
- Brochette de Black Angus au Beurre d'Ail des Ours
- Bar a panisse (panisse cuite a la plancha, agrémentées de petit anchois)
- Calamar a la Provençal (création 2020)
- Noix de St Jacques juste Snakées & son risotto aux Cèpes
- Wok de Gambas au lait de Coco et légumes Croquants
- Kefta Veggie comme un Tajine

Options (ateliers avec supplément)

- Green Cook : Brochettes de Foie gras Toast crème de Truffe
- Raviole a la Truffe Blanche Flambées dans sa Meule de Parmesan (Création 2020)
- Bar a foie gras grand crue (recette du chef primée aux concours) crème de truffes





Nos Ateliers Dégustation

Inclus dans le Menu

- Jambon Sérano sur Griffe ou (Patta Negra en supplément)
- Plancha de Chiffonnade Corse
- Filet de saumon Gravlax mariné à l'Aneth et citron vert tranché sur place
- Planche de Fromages affinés.
- Thaï atelier (assortiment de mini nems, samossa, beignet de crevette)
- Atelier Sushi : Maki et California et leurs sauces
- Crevette Méchouia (Création 2020)
- Tempura de Moule a l'Aïoli Création 2020)

Options

- Bar a huîtres de la Baie de St Vaast
- Atelier Jambon Patta Negra entier (600€)
- Fromage affinés plancha
- Buffet Fromage "fin de repas"
- Fromage Assiette Trio
- Aumonière de chèvre confit





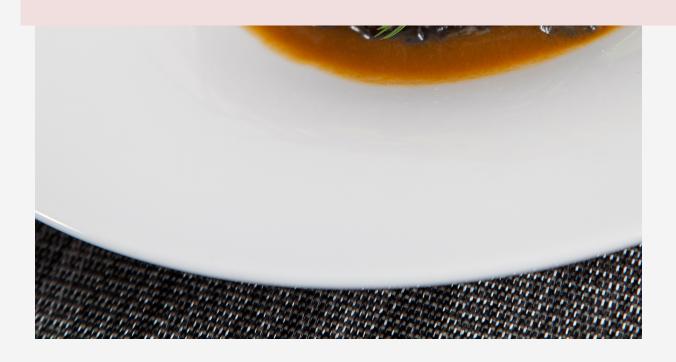
Option fin de Soirée

- Bar à crêpe Assortiment de 6 confitures, de nutella, sucre, miel, crème de marron.
- Bar à tarte Assortiment de tartes gourmandes: citron meringué, poire amandine, abricot, framboise...
- Atelier Fontaine Chocolat :chocolat chaud et assortiment de fruits frais
- Bar à glaces Assortiment de sorbets avec coulis chocolat/caramel/fruits rouges
- Bar à mignardises Mignardises (Création Clémence notre cheffe)
- · Beignets chaud aux chocolat
- Cascade de Fruits Frais
- Bar à Burger/panini
- Soupe à l'oignon





Nos Options







Brunch "Au rythme de Chacun"

42€

BRUNCH a partir de 10 h00 Ce brunch comprend : Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle jetable, Pain

1 Serveur pour 50 convives

Buffet de Tapas

- Poivrons grillés
- Sphère de melon au Parme
- Brioches au thon
- Beureck
- Pizzaladière
- Mini club niçois
- Tono Vitello

- Taboulé
- Conchiglini al Ricotta
- Tortillas
- Brandade
- Ivoltini d'asperge
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Brie de Meaux

Dessert

• Assortiment de mini tartes & salade de fruits





Brunch "Au Rythme de l'Andalousie"

39€

BRUNCH a partir de 10 h00 Ce brunch comprend : Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle jetable, Pain

1 Serveur pour 50 convives

PAËLLA ROYALE

- Riz,
- poulet,
- porc,
- calamars,
- moules,

- légumes
- Gambas
- Chorizo

Dessert

• Assortiment de mini tartes & salade de fruits



Nos Boissons comprises dans nos prestations

Rafraîchissement d'Accueil

Citronnade et thé à la Menthe fait maison Gobelet et paille en carton (option verrerie possible+1€)

Cocktail

Soupe Champenoise Pastis Whisky Boissons Soft : Coca, Jus de fruits, Perrier



Vin de Pays 1 bouteille pour 3 convives

Frégalon domaine de Frégate ou Domaine de La Grand'Pièce Cabasse



Menu Enfant 15€

Timbaline Fraicheur Burger So Fish avec pomme chips 3 beignet Nutella

Menu Prestataire 15€

Plateaux repas identique a nos serveurs

Location de Mobilier

Nappe supplémentaire : 15€ Mange debout Houssé : 18€

Pour toute autre demande sur devis







Cocktails Tendances et Créations Sensation

Cocktails Tendances 5€

- Cocktail Exotique
- Spritz

Créations Sensation 5€

- Mojito Moléculaire
- Pinacolada Ô Siphon



Vin de Bandol AOC 18€ la Bt de Rouge 18€ la Bt de Rosé 18 € la Bt de Blanc

Champagne Sélection 19€ la Bt Mumm 38€ la Bt Ruinart 65 € la Bt



Invités présent qu'au Vin d'honneur 35€ par personne

Nos prestations





Christophe FEMEL et son équipe vous accompagnent pour réaliser votre mariage à votre image.

Grâce à la finesse et la créativité de nos conceptions associé au professionnalisme de notre équipe, vos invités garderont un souvenir inoubliable de votre mariage.

Nos prestations comprennent une équipe complète nécessaire au bon déroulement de votre mariage soit: le personnel de cuisine et de salle, un maitre d'hotel ainsi qu'un serveur pour 20 convives.

Les buffets apéritifs

Nous assurons le nappage des tables, le dressage de la verrerie et des décorations florales sur nos buffets.

Nous assurons la mise en place des animations prévues.

En Salle

La mise en place de la salle comprend le dressage des tables.

Déroulement des prestations



Le Maître d'Hôtel prendra rendez-vous avec le client pour l'organisation et le plan de salle sur le lieu de réception (quelque jours avant la prestation).

La réception sera dirigée par un Maître d'Hôtel et son équipe en tenue de restauration.

Nous prévoyons un serveur pour 20 invités. Vacation de 12 heures.

Cette vacation comprend la livraison en camion frigorifique ainsi que la mise en place de la salle, le dressage, le service et le débarrassage et nettoyage des lieux (clôture de la soirée 4 heures du matin).

A la fin de la prestation une fiche de satisfaction devra être signée par le maître d'hôtel et le client.

Tarifs



Nos tarifs comprennent:

Le service (1 Maître d'hôtel responsable de la réception, 1 serveur pour 20 personnes)
Nappage et décoration des buffets, Nappage des tables
Location de vaisselle de Table, petit matériel (vasques, sceaux à champagne...)
Boissons (cocktail & Soft, Vin Sélection)
Boissons non alcoolisées (eau plate,eau pétillante, café)

Pas de droit de bouchons sur vos boissons

	50 À 180P	180 ET P
DEDAC DIAMANIE		105.00€
REPAS JADE	102.00€	95.00€
BUFFET SAPHIR		92.00€
	42.00€	42.00€
ANDALOUSIE		39.00€

Conditions Générales



Les conditions générales de vente ainsi que le devis sont à nous retourner signés en même temps que le ler chèque d'acompte pour la confirmation de votre mariage.

Le Transport Pour un parcours supérieur à 50 kilomètres des frais de transports vous seront demandés. (Nous consulter pour les tarifs en vigueur)

Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes Européennes d'Hygiène et de sécurité.





La Dégustation

Une dégustation pourra être commandée en magasin pour maximum 6 personnes.

La dégustation sera facturée 50€/personne le jour même, ce montant sera déduit de votre facture finale.

Aucune dégustation ne pourra se faire au mois de décembre ni lors des fêtes comme la Saint valentin, la semaine de Pâques, la fête des mères...

Pour une question d'organisation, la dégustation se fait à l'emporter et devra être commandée au minimum 7 jours avant.

Conditions Générales



Le Nombre

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat. Le nombre définitif nous sera donné six jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre

servira de base à la facturation, même en cas de défection importante. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.



Le Règlement

Un premier acompte d'une valeur de 30 % de la somme globale T.T.C Devra nous être versé obligatoirement, joint aux conditions générales, afin de Confirmer votre prestation et de rendre effectif son enregistrement sur notre planning.

A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour Minimum 2 personnes et maximum 6. Une remise de 50% sera pratiquée sur les plats choisis.

Un second acompte d'une valeur de 40% de la somme globale T.T.C Devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage.

Le solde est à verser dans la semaine avant le mariage $\,$ auquel cas une majoration de 10% sera appliquée.

Pour toute annulation de la commande du fait du client, l'acompte versé ne vous sera pas remboursé.



Responsabilité En cas de dégradations

Responsabilité En cas de dégradations importantes du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

Date, Nom et Signature du client (Précédés de a mention « Lu et Approuvé »)



Contacts

FÉMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

henriette.femeltraiteur@gmail.com

06.77.25.99.91

www.femeltraiteur.com

fémel traiteur

