



AL TRAITEUR

CUISINE D'EXCEPTION
ARTISAN TRAITEUR EN PROVENCE





ANTHONY LOPEZ

Chef cuisinier étoilé & fondateur



Qui est Anthony Lopez ?

Après quelques années passées dans de jolies maisons étoilées, Anthony à poser ses valises gastronomiques, en Provence, plus précisément, à Bormes-les-Mimosas et c'est depuis ce village, à la renommée internationale, qu'il œuvre, à travers toute la Provence, avec la volonté de mettre en avant le patrimoine culinaire incomparable, de sa région d'adoption.

Son amour du bon produit, le pousse à proposer ce que la Provence peut produire de meilleur, en bio, avec toujours un souci de respect des saisons. Traiteur engagé dans le respect de la nature, sa passion est contagieuse et sa détermination sans faille.

A-L Traiteur, c'est avant tout, une entreprise à taille humaine, spécialisé dans le sur-mesure, avec nous, vous ne serez pas un numéro, mais des mariés avec une histoire, que nous saurons décrypter, pour ensemble, réaliser le mariage de vos rêves. C'est pourquoi, vous n'aurez qu'un seul interlocuteur : Anthony

Du devis, en passant par le choix des matières premières, de la préparation en cuisine, jusqu'au repas test, ou vous serez reçu par Anthony, au sein du Loft, la table d'hôte privatisable d'A-L Traiteur, tout sera prévu, pour que votre mariage puisse se préparer sans stress, et en toute confiance, nous vous ferons ainsi profiter de notre expérience dans les mariages haut de gamme.

Nous sommes présents dans les plus beaux lieux de Provence, et nous serons ravis de vous guider dans le choix de votre domaine, et autres prestataires, si besoin.

MENU

Mariage en Provence

89 € PRIX PAR PERSONNE
(hors budget location vaisselle / mobilier et personnel)



Accueil des invités

Citronnade
Sirop bio pomelos de
Provence
Thé glacé
Eau détox fraises et thym
frais du Verdon

Dégustation de biscuits
artisanaux Corses :
Canistrelli à l'anis
Sablé cédrat Corse
Croquant aux amandes

Le vin d'honneur

Les 12 pièces cocktails servies :

Verrine : Brebis, crumble olive, brunoise de concombres et menthe

Cannelé salé : Parmesan et olives pitcholine

Macarons : Foie gras et pomme confite

Focaccia : Oignons confits et filet de bœuf « gravlax »
moutarde au moût de raisin

Tartelette : tomate cerise BIO et mozzarella, pesto amande et basilic thaï

Briochette : Mascarpone et truffe, jambon "Pata Negra"

Gaufres de patate douce : Guacamole épicé et saumon fumé

Houmous de pois chiche bio du Var : Craquant parmesan et
oeufs de caille

Sablé chorizo : Chlorophylle de brocolis

Madeleine salée : Coco et curry

Gaspacho de légumes rouges : Agrulive kumquat et gressini
romarin

Muffin salé : Chèvre et épinards

Les animations culinaires

2 aux choix parmi la liste :

La plancha terre : Volaille marinée / Filet de Bœuf / Magret de
canard du Sud-Ouest ; Sauces et condiments

La plancha mer : Thon & Saumon & Crevette : Vierge de
légumes

Le risotto aux truffes : Dans une meule de parmesan

Le saumon Gravlax mariné aux agrumes : Trancher devant les
convives et déposer sur un blinis ; Crème acidulée à la vodka

Le jambon ibérique : Trancher devant les convives, servi avec
gressins

Le Provençal : A croquer, légumes bio et à tartiner, tapenade,
anchoïade, caviar d'aubergines

Bar à tomates « collection », mozzarella buffala, pesto,
dégustation d'huiles d'olive

Note : Nous pouvons créer l'animation de votre choix si besoin



Les boissons offertes

ACCUEIL DES INVITÉS VIN D'HONNEUR / DÎNER

Tous les softs/ Sodas + eaux plate et gazeuse en verre
Glaçons

DESSERT ET FIN DE SOIRÉE

Café (Lavazza) + softs, eaux glacons.
Servis jusqu'à la fin du service.

Des mignardises sont également offertes avec le café
(madeleine chocolat / Cannelé Bordelais / Moelleux
châtaigne

MENU

Mariage en Provence

Boissons non alcoolisées offertes



Une mise en bouche

Au choix

♥ Cappuccino de cèpes et truffes (*le coup de coeur
des mariés*, présenté dans une tasse à café)

Pana cotta petits pois mascarpone et mandarine,
oeufs de caille.

Gaspacho de légumes rouge ; Ricotta, kumquat et
gressins romarin

Tartare de thon et résine de crustacés

Ceviche de noix de Saint-Jacques, pomme verte et
agrulive citron caviar
(+4,50 € par personne)

Foie gras mariné à la crème de Cassis
(+4,50 € par personne)

Un plat

Au choix

Dos de loup de Méditerranée, risotto Fregola sarda (petites pâtes
Sarde), aux truffes du Var, jus Homardine et germes de petits pois `

Compressé de boeuf/ Dauphinois aux truffes / Carottes fanes bio rôties
au beurre frais, et miel de sarrasin, jus d'une daube « comme en
Provence »

Ballottine de volaille fermière « label rouge » , farce fine mozzarella
fumée , girolles , sauce suprême, asperges craquantes et agrulive
kumquat

Tournedos de lotte/ Raviolis ricotta citron , légumes racines bio, jus
d'une bouillabaisse, rouille et croûtons

Demi-Homard Français, entièrement décortiqué, risotto « Fregola
Sarda » aux truffes et jus d'Américaine (notre spécialité : +10 euros sur
le prix du menu par pers)

Noix de Saint-Jacques, juste saisies et jus des bardes, risotto aux
truffes (+8 € par personne)

Filet de Saint-Pierre, millefeuille de légumes Provençaux, vierge
d'agrumes. (+8€ par personne)

Note : Tous nos plats peuvent se présenter sans truffes et la garniture et modifiable sur demande. Je me ferais un plaisir de créer un plat sur mesure, si vous le souhaitez



Le fromage

Fromages au plateau :

Brie aux truffes, vieux Comté & chèvre frais du Var, accompagnés d'un mesclun délicat, agrémenté de fruits secs ou de saison, et d'une confiture bio savoureuse.

Le grand dessert des mariés

En présentation :

Pièce montée, wedding cake ou tropézienne à étages

Accompagnés de :

3 desserts au choix parmi la sélection ci-dessous, pour composer une assiette gourmande :

1. Secret chocolat noir et nougat
2. Croquant citron et lemon curd
3. Finger yuzu thé matcha
4. Véritable mini tropézienne de Mika
5. Gaspacho de fruits rouges
6. Panna cotta mangue-passion
7. Macarons collection "AL Traiteur"

Autres douceurs selon vos envies / Buffet de desserts personnalisable sur demande / Nous réalisons le wedding cake et la tropézienne sur demande





MENU

Enfants

Un plat

Au choix

Lasagne

Steak haché bio et purée de pommes de terre

Saumon et riz

Blanc de volaille et purée

Un dessert

Au choix

Brownie chocolat

Flan pâtissier

Fruits

& autres choix

18€



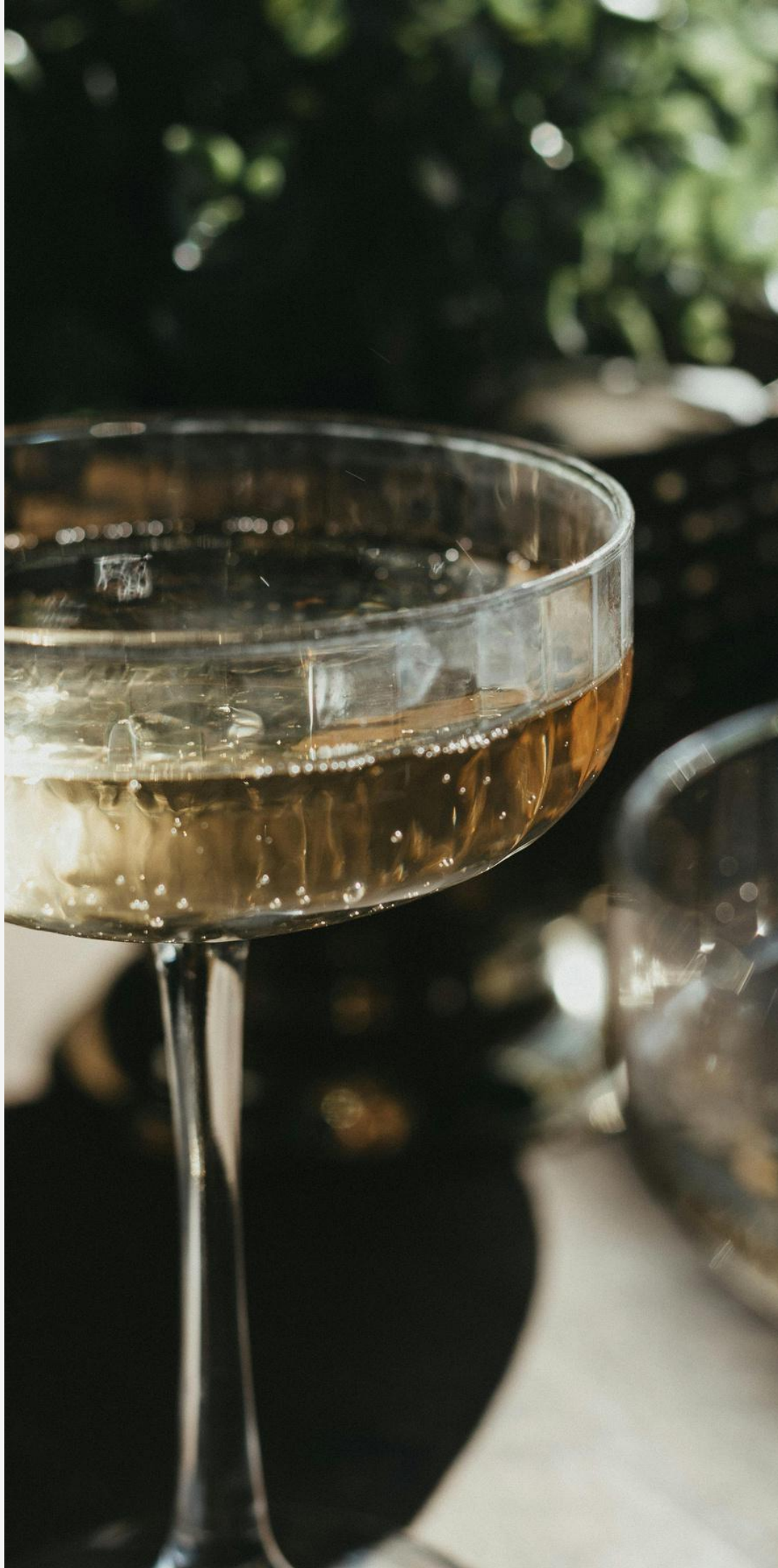
MENU *Prestataires*

Nous proposons le même menu que celui de vos invités, afin que vos intervenants puissent exercer dans les meilleures conditions.

25€

FIN *De soirée*

Nous mettons gracieusement à votre disposition le fromage restant des plateaux, accompagné de charcuterie et de pain frais. En option (**4,50 € par personne**), nous pouvons également préparer des mini-burgers, des coquillettes aux truffes, des croques et bien d'autres gourmandises.



FORFAIT

Boissons

Nous ne prenons pas de droits de bouchon sur l'ensemble de vos boissons.



Cocktail 1 au choix Spritz / Punch / Mojito / Soupe champenoise & quelques classiques (Pastis / Martini / Whisky) <i>servis à discrétion</i>	35 cl	5.90 € par pers
Forfait vin pour votre dîner Rouge / Blanc et Rosé Sélection de notre partenaire Château Roubine cru Classé	1 bouteille pour 3	19.80 €
Forfait bar de nuit/ Open barRhum/Gin/Vodka /Whisky	2 verres par pers	5.90 €
Champagne sur demande	La bouteille	35 €



SERIVICES & MOBILIER



Service et mobilier pour le vin d'honneur :

1 mange-debout avec housse pour 30 personnes

Buffet traiteur avec nappage blanc

Personnel :

1 serveur pour 20 personnes. Sur certains domaines, nous adaptons le ratio à 1 serveur pour 15 convives afin de garantir un service optimal, en fonction des exigences du lieu de réception.

Horaires de service :

Notre personnel reste présent tout au long de votre événement, sans facturation d'heures supplémentaires.

Un maître d'hôtel sera à vos côtés le jour de votre mariage.

Notre prestataire vaisselle :

Location Maccio Marseille

Art de la table proposé :

Verrerie : **gamme Open Up**

Assiettes : **gamme blanche à rebord**

Couverts : **modèle Samoa**

Nappage & serviettes : **blancs**

Options personnalisées :

Vous avez la possibilité de changer de gamme de vaisselle. Découvrez les alternatives sur le site de Location Maccio.

CONTACT

Lopez.anthony@live.fr

06.23.11.64;34

83980, le Lavandou

www.lopez-anthony.fr



Notre service traiteur vous propose une prestation sur-mesure, soigneusement conçue pour répondre à toutes vos attentes. Que ce soit pour satisfaire des envies spécifiques ou respecter un budget précis, nous nous adaptons avec créativité et savoir-faire pour offrir une expérience culinaire unique. De la sélection des meilleurs ingrédients à l'élégance de la présentation, chaque détail est pensé avec soin afin de rendre votre événement inoubliable. Faites confiance à notre expertise pour orchestrer une réception qui allie raffinement et personnalisation, tout en respectant vos besoins.

RETROUVEZ NOUS

En vidéo avec Jean Luc Petitrenaud, Jammy... sur notre site internet rubrique vidéo

