



EVENTS  
FACTORY

TRAITEUR  
&  
ORGANISATEUR DE RECEPTION

# CATALOGUE 2024

M A R I A G E

WWW.EVENTSFACTORYTRAITEUR.FR







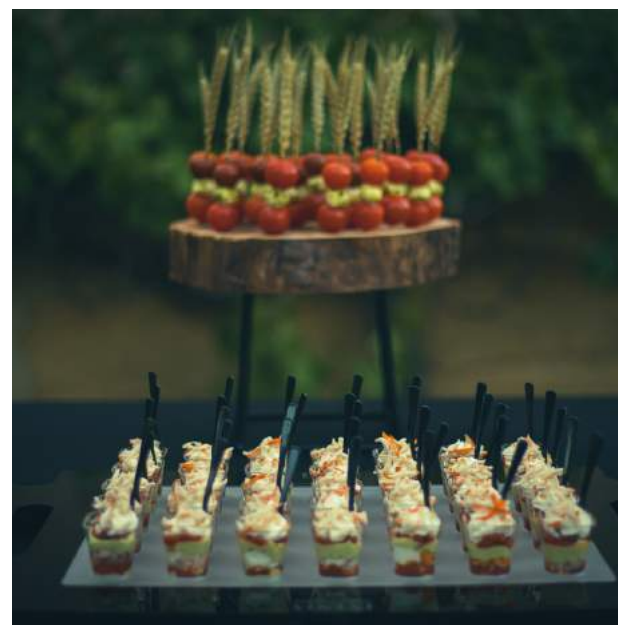
## QUI SOMMES NOUS ?

### LA QUÊTE AU LABEL TRAITEUR DE FRANCE:

Nous vous proposons une cuisine innovante, alliant finesse, couleur et produit frais. Nous avons fait le choix de travailler qu'avec des produits frais, de saisons en maximisant les circuits courts. L'entièreté de notre carte est faite maison, nous sélectionnons nos produits avec soin et les transformons dans nos laboratoires, tous ces efforts concentrés pour vous régaler et nous faire avancer vers notre quête au label "Traiteur de France", gage de qualité qui représente pour nous la symbolisation d'un vrai traiteur respectant ces valeurs du fait maison !

Léo Gravier, Gérant

# F O R M U L E V I N D ' H O N N E U R



BUREAU : 04.74.24.78.60  
CHEF DE PROJET : 07.56.96.95.19  
CONTACT@EVENTSFACTORYTRAITEUR.COM  
WWW.EVENTSFACTORYTRAITEUR.FR





**VIN D'HONNEUR 7 PIÈCES**

**13.30€**

(DURÉE 1H10)

**VIN D'HONNEUR 9 PIÈCES**

**17.10€**

(DURÉE 1H30)

**VIN D'HONNEUR 12 PIÈCES**

**22.80€**

(DURÉE 1H45)

**VIN D'HONNEUR 18 PIÈCES**

**33.00€**

(DURÉE 2H20)

EXEMPLE DE PIÈCES COCKTAILS FROIDES

MINI WRAPS  
FARANDOLE DE LÉGUMES FRAIS  
MACARON SALÉ  
MINI CARPACCIO DE BŒUF  
OPÉRA DE FOIES GRAS GRIOTTE  
CAVIAR D'AUBERGINE, MIEL ET ROMARIN  
COUSSIN POIVRONS CHORIZO PARMESAN  
BROCHETTE ITALIENNE EN ÉPIS DE BLÉ  
TARTARE DE CREVETTE AUX PETITES GRAINES  
TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL SUR MOELLEUX D'OLIVES  
PANNA COTTA SALÉE DE SAISON  
CONCHEGLIONI FARCIE À LA CRÈME DE TOURTEAUX  
MINI FOCCACIA À LA TRUFFE MOUSSE DE JAMBON  
SAUMON GRAVLAX SUR SON BLINIS MOUSSE CITRON  
GUACAMOLE MAISON  
CEVICHE DE THON AUX FENOUILS MOUSSE FRAMBOISE  
CORNET COLORÉ ET SA MOUSSE

EXEMPLE DE PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

MINI BURGER MAISON  
MINI PITA  
MINI BRUSCHETTA  
TARTELETTE ESCARGOT  
TARTELETTE PÉTONCLES  
RAVIOLES DE ROYANS AU PESTO  
CROZET AU COMTÉ  
SUPRÊME DE DINDE AUX CHAMPIGNONS  
RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON  
OEUF DE CAILLE MEURETTE





# SHOW COOKING ANIMÉ PAR NOS CHEFS

## **BAR À SAUMON :**

DÉCOUPE SAUMON GRAVLAX, PARFUMÉ AU RHUM ÉPICÉ  
SERVIT SUR BLINIS CRÈME CITRON ANETH

## **ATELIER JAMBON SERRANO :**

DÉCOUPE D'UN JAMBON ENTIER 11 MOIS D'AFFINAGE,  
SERVIT SUR PRÉSENTOIR RUSTIQUE

## **BAR À TARTARE :**

TARTARE AU SAUMON, BŒUF, SAINT JACQUES,  
CREVETTES OU GAMBAS DÉCOUPÉ ET PRÉPARÉ MINUTES.

## **THON TATAKI :**

CUISSON MINUTE À LA PLANCHA FAÇON TATAKI SERVIT SUR MINI ASSIETTE

## **BAR À SOUPE :**

VELOUTÉ MAINTENU AU CHAUD EN CHAFING-DISH  
SERVIT MINUTE EN VERRINE PORCELAINE

## **BAR À RACLETTE :**

1/2 MEULE DE RACLETTE AU LAIT CRU FONDU MINUTE  
ET SERVIT SUR MINI ARDOISE DE CHARCUTERIE

## **BAR À FONDUE SAVOYARD :**

FONDUE SAVOYARD AUX FROMAGES 16 MOIS D'AFFINAGE  
SERVIT MINUTE SUR MINI ARDOISE (DISPONIBLE EN VERSION AUX CÈPES)

## **ATELIER FOIE GRAS POÊLÉ :**

FOIE GRAS POÊLÉ MINUTE PAR NOTRE CHEF SERVIT  
SUR FEUILLES D'ENDIVES OU TOAST DE PAIN D'ÉPICES

## **ATELIER PLANCHA :**

CUISSON MINUTE FLAMBÉ PAR NOTRE CHEF\* (GAMBAS, SAINT JACQUES,  
CREVETTES, COUTEAUX, POULET MARINÉS, BŒUF)

## **ATELIER BRASERO :**

DÉGUSTATION TERRE & MER





## B O I S S O N S

### C O C K T A I L V I N D ' H O N N E U R

#### PUNCH MAISON

2.20€

(RHUM, VANILLE, PASSION, JUS DE FRUIT FRAIS)

#### KIR

2.20€

(VIN BLANC, CRÈME DE CASSIS OU PÊCHE)

#### MOJITO

4.00€

(RHUM, PERRIER, CASSONADE, MENTHE, CITRON VERT)

#### SANGRIA BLANCHE

2.20€

(VIN BLANC, LIMONADE, FRUIT DE SAISON)

#### SOUPE CHAMPENOISE

2.20€

(BLANC DE BLANC, TRIPLE SEC, CITRON)

#### DAIQUIRI PÊCHE

4.00€

(RHUM, CITRON, LIQUEUR DE PÊCHE)

#### CRÉATION VIOLETTE

4.00€

(CRÉMENT, LIQUEUR VIOLETTE, GINGEMBRE)

#### CRÉATION FRAMBOISE

4.00€

(PROSCECCO, PURÉE FRAMBOISE, TRAIT DE VODKA )

#### CRÉATION EXPRESSO

4.00€

EXPRESSO MARTINI



# NOTRE SÉLECTION DE VIN

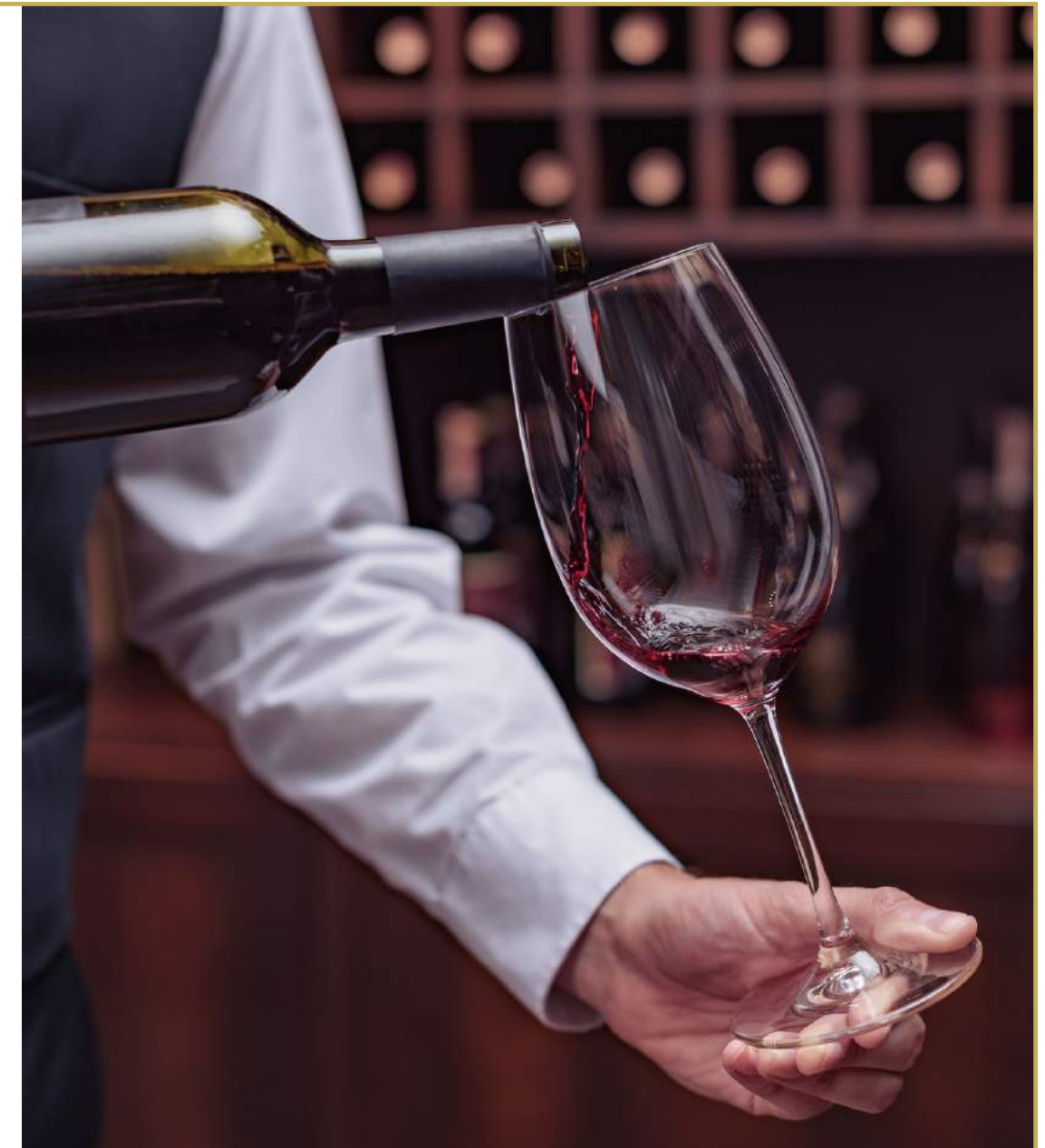


**QUE SERAIT LA GASTRONOMIE SANS LE VIN ?  
CHEZ EVENTS FACTORY TRAITEUR, FAITES CONFIANCE À  
NOTRE MAITRE SOMMELIER, IL SERA VOUS PROPOSER LES  
VINS EN PARFAIT ACCORD AVEC VOS METS, DU CLASSIQUE  
"SAINT VÉRAN", AU PLUS COMPLEXE "AUBÉPINE" NOUS  
SERONT VOUS ORIENTER EN FONCTION DE VOS ATTENTES,  
QUELLE SOIT CLASSIQUE OU EN QUÊTE DE DÉCOUVERTE.**

**FORMULE VIN (TARIF PAR PERSONNE)**

**À PARTIR DE 10.00€**

**(PRIX VARIABLE SELON SÉLECTION ET QUANTITÉ )**







**POUR LA PÉRIODE DU 1ER JANVIER AU 31 MARS**

OFFRE VALABLE POUR 35 COUVERTS MINIMUM  
SERVICE & VAISSELLE NON INCLUS

**ENTRÉES :**

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON VOLAILLE ÉPICES DOUCES  
ET FOIE GRAS SUR SON LIT DE MUSCLUM (14.00€)

OU

CEVICHE DE THON, FENOUIL CROQUANT ET SA MOUSSE DE FRAMBOISE (14.00€)

OU

TUILE AUX CÉRÉALES GARNIS AUX ŒUFS DE TRUITE,  
TRUITE FUMÉE ET FEUILLES DE JEUNES POUSSÉS (12.00€)

**PLATS :**

CARRÉ DE COCHON DUROC EN BATALÉ, POMME AU FOUR FINES HERBES  
ET SA GRAPPE DE TOMATES CERISES RÔTIÉS (20.00€)

OU

FILET MIGNON EN CROÛTE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS,  
MILLEFEUILLE DE LÉGUMES ET SAUCE PORTO (17.00€)

OU

LAPIN FAÇON ROYALE, POLENTA CRÉMEUSE  
ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISONS (32.00€)

**FROMAGES :**

ASSIETTE DE FROMAGE DEMI SAINT MARCELIN, SALADE GOURMANDE (5.00€)

OU

FROMAGE BLANC D'ETREZ, CRÈME, COULIS (5.00€)

OU

ASSIETTE DE FROMAGE AOP COMTÉ, CHÈVRE, TÊTE DE MOINE ET BRIE (10.00€)





## POUR LA PÉRIODE DU 1ER AVRIL AU 30 JUIN

OFFRE VALABLE POUR 35 COUVERTS MINIMUM  
SERVICE & VAISSELLE NON INCLUS

### ENTRÉES:

ŒUF MEURETTE REVISITÉ (12.00€)

OU

VELOUTÉ D'ASPERGE PARFUMÉ AU JUS DE COQUILLAGE,  
PALOURDE ENTIÈRE ET SA TUILE SOUFLÉ (15.00€)

OU

RAVIOLE DE BLETTES, CHÈVRE ET PERSIL (11.00€)

OU

PANACOTTA RENVERSÉ, JUS DE COQUILLAGE,  
CREVETTES FLAMBÉES DANS SON JARDIN COLORÉ (12.00€)

### PLATS :

FILET DE LOUP SAUVAGE, TAPENADE D'OLIVE NOIRE, SAUCE SAFRANÉ,  
PURÉE DE PANAIS ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON (21.00€)

OU

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES ET SON CROMESQUIS (32.00€)

OU

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE, RISOTTO À L'ENCRE DE SÈCHE  
ET SON BEURRE BLANC AUX AGRUMES SAFRANÉS (23.00€)

OU

FILET DE BŒUF, GLACE AUX CÈPES, CROZET AU COMTÉ  
ET SES CAROTTES EN TROMPE L'ŒIL (42.50€)

### FROMAGES :

ASSIETTE DE FROMAGE DEMI SAINT MARCELIN, SALADE GOURMANDE (5.00€)

OU

FROMAGE BLANC D'ETREZ, CRÈME, COULIS (5.00€)

OU

ASSIETTE DE FROMAGE AOP COMTÉ, CHÈVRE, TÊTE DE MOINE ET BRIE (10.00€)





**POUR LA PÉRIODE DU 1ER JUILLET AU 30 SEPTEMBRE**

**OFFRE VALABLE POUR 35 COUVERTS MINIMUM  
SERVICE & VAISSELLE NON INCLUS**

### **ENTRÉES :**

**ESPUMA DE MOZZARELLA, TRILOGIE DE TOMATES,  
SON FILET D'HUILE D'OLIVE ET SA GLACE AU BASILIC (14.00€)**

**OU**

**SAUMON GRAVLAX CUIT AU SEL DE L'HIMALAYA, PARFUMÉ AU RHUM ÉPICÉ,  
BILLES DE YUZU CRUDITÉS DANS TOUT SES ÉTATS (15.00€)**

**OU**

**SABLÉ EN "S", QUENELLE DE TARTARE DE CREVETTE À LA MANGUE,  
MOUSSE JUSTE CITRONNÉ ET GLACE AU VINAIGRE BALSAMIQUE (18.00€)**

**OU**

**QUEUE DE LANGOUSTE ENTIÈRE JUSTE VAPEUR, PETIT PANIER D'ŒUF DE SAUMON ET  
SA SAUCE RÉDUCTION DE POISSON DE ROCHE (56.00€)**

### **PLATS :**

**TURBOT SAUVAGE RÔTI AU BEURRE D'ORANGE,  
BOULGOUR AU CITRON CONFIT ET SA TRILOGIE DE CHOUX COLORÉ (24.00€)**

**OU**

**MAGRET DE CANARD, ÉCRASÉ DE VITELOTTES À LA TRUFFE,  
CAROTTES GLACÉS (32.00€)**

**OU**

**CARRÉ D'AGNEAU FLAMBÉ AU THYM,  
PURÉE DE PANAIS ET SON PANIER DE LÉGUMES (45.00€)**

### **FROMAGES :**

**ASSIETTE DE FROMAGE DEMI SAINT MARCELIN, SALADE GOURMANDE (5.00€)**

**OU**

**FROMAGE BLANC D'ETREZ, CRÈME, COULIS (5.00€)**

**OU**

**ASSIETTE DE FROMAGE AOP COMTÉ, CHÈVRE, TÊTE DE MOINE ET BRIE (10.00€)**





**POUR LA PÉRIODE DU 1ER OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE**

**OFFRE VALABLE POUR 35 COUVERTS MINIMUM  
SERVICE & VAISSELLE NON INCLUS**

**ENTRÉES :**

**SAINT JACQUES FRAICHE EN SURPRISE ET JUS D'ÉPINARD GÉLIFIÉ (15.00€)**

**OU**

**UNE TOURTE BIEN DORÉ AUX CHAMPIGNONS DE SAISON  
ET SA VOLAILLE DE NOTRE DOMBE (12.00€)**

**OU**

**RAVIOLE OUVERTE DE SAINT-PIERRE, LÉGUMES DE SAISON  
ET JUS À LA TAPENADE DE TRUFFE (16.00€)**

**PLATS :**

**SUPRÈME DE PINTADE, SAUCE CHABLIS ET SES PETITS POIS (28.00€)**

**OU**

**JOUE DE BŒUF, SAUCE VENEUR, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE,  
HUILE D'OLIVE TRUFFÉ ET TATIN D'ÉCHALOTTES (29.00€)**

**OU**

**RÔTI DE VEAUX AUX GIROLLES, MACARONI FARCIE À LA COURGE  
ET SA MOUSSE DE GIROLLES (32.00€)**

**FROMAGES :**

**ASSIETTE DE FROMAGE DEMI SAINT MARCELIN, SALADE GOURMANDE (5.00€)**

**OU**

**FROMAGE BLANC D'ETREZ, CRÈME, COULIS (5.00€)**

**OU**

**ASSIETTE DE FROMAGE AOP COMTÉ, CHÈVRE, TÊTE DE MOINE ET BRIE (10.00€)**





## DESSERT DES MARIÉES

### EVENTS FACTORY TRAITEUR & PATISSIER TRAITEUR

NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE EST DIPLÔMÉE DE L'ÉCOLE DUCASSE, PLUS GRANDE ÉCOLE DE PATISSERIE FRANÇAISE, C'EST UNE IMMENSE FIERTÉ POUR NOUS DE POUVOIR VOUS PROPOSER DES DESSERTS D'UNE AUSSI GRANDE QUALITÉ ! RÉGALEZ-VOUS !

#### PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

CHOUX GARNIT AU PARFUM DE VOTRE CHOIX, DESIGN À LA CARTE  
À PARTIR DE 8.00€ PAR PERSONNE

#### WEDDING CAKE

PARFUM DE VOTRE CHOIX, DESIGN À LA CARTE  
À PARTIR DE 8.00€ PAR PERSONNE





## PIÈCES SUCRÉE VRAIMENT MAISON

### EXEMPLES DE PIÈCES SUCRÉES

MINI CITRON EN TROMPE L'OEIL  
TARTELETTE MERINGUE PASSION  
MINI TARTE AU FRAISE  
MINI POMME EN TROMPE L'OEIL  
CARRÉ CHOCOLAT 24 CARRATS  
FRAISE EN TROMPE L'OEIL  
MINI TARTE PLALINE



# WEDDING CROQ'

NOS PIÈCES MONTÉES SIGNATURES  
JEAN-PHILIPPE WALSER & NATHALIE DELORME  
VICE-CHAMPION DE FRANCE CROQUEMBOUCHES EN 2000 ET 2001  
1ER PRIX INTERNATIONAL DE CROQUEMBOUCHES EN 2002.







## NOS DÉGUSTATIONS

NOS SERVICE TRAITEUR VOUS INTERESSE ?

NOUS VOUS INVITONS À VENIR NOUS RENCONTRER AU SHOW-  
ROOM ET PRENDRE RENDEZ-VOUS POUR UNE DÉGUSTATION

D É G U S T A T I O N

DÉCOUVERTE DES PIÈCES COCKTAILS, ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS

35.00€ PAR PERSONNE

REMISÉ SUR FACTURE APRÈS SIGNATURE



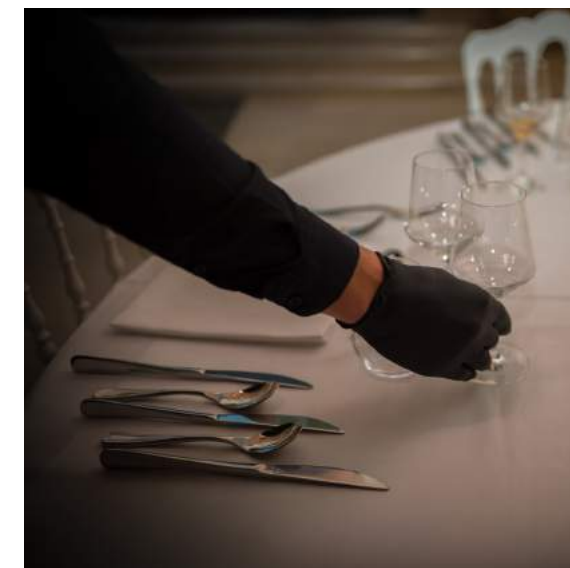
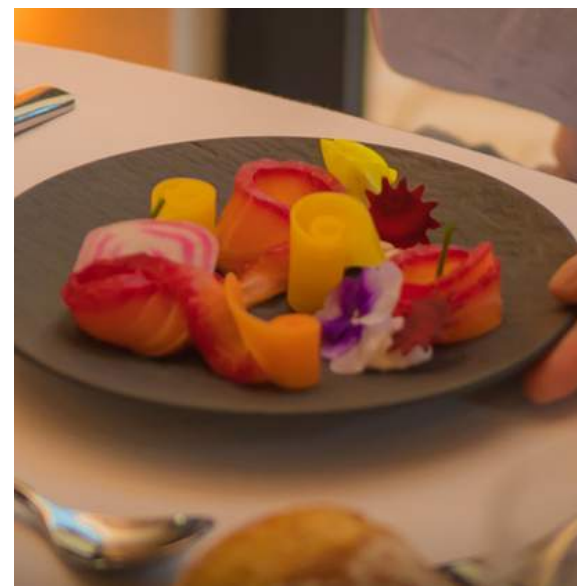


## SERVICE

### PRESTATION SERVICE EN SALLE

**EVENTS FACTORY TRAITEUR VOUS PROPOSE UNE ÉQUIPE DE SERVICE EN SALLE DYNAMIQUE, SOURIANTE, TOUS ISSUS D'UNE SÉRIEUSE FORMATION EN INTERNE, AFIN DE VOUS PROPOSER UN SERVICE D'EXCEPTION**

**NOS PRESTATIONS SONT GERÉES SUR SITE PAR UN MAITRE D'HOTEL, NOUS ADAPTONS LE NOMBRE DE SERVEUR EN FONCTION DE VOTRE RÉCEPTION (COCKTAIL, REPAS, ANIMATION CULINAIRE, ETC...)**





ENEZ DÉCOUVRI NOTRE SHOW-ROOM  
SUR RENDEZ-VOUS



BUREAU : 04.74.24.78.60  
CHEF DE PROJET 07.56.96.95.19  
CONTACT@EVENTSFACORYTRAITEUR.COM  
WWW.EVENTSFACORYTRAITEUR.FR

