TRAITEUR MARTINEZ

Since 2004

CHRISTOPHE MARTINEZ
HTTPS://WWW.TRAITEUR-MARTINEZ.COM
+33 6 17 99 39 98
CONTACT@TRAITEUR-MARTINEZ.COM
ATELIER N·20
2. CHEMIN DE SAINT CEZAIRE 30190 CASTELLENAU VALENCE
SIRET 47963456000037

SOMMAIRE

03. CARTE COCKTAIL & APÉRITIF DÎNATOIRE

04. CARTE A EMPORTER ou LIVRER

05. ÉVÉNEMENTS - SERVICE A L'ASSIETTE

06. MENU SIGNATURE

07. MENU DECOUVERTE

08. MENU INSPIRATION

09. ANIMATIONS CULINAIRES

10. VOTRE LEDEMAIN

11. SOIRÉE À THEME

12. FORFAITS BOISSONS

13. NOS OPTIONS

14. OENOLOGIE

15. OENOTOURISME

16. NOS MENUS COMPRENNENT

17. NOS IDEES DE FORMULE

COCKTAILS APERITIFS 28€

10 PIÈCES FROIDES

Quelques exemples

-Tataki de bœuf algues wakamé
-Poulpe gelée de bouillabaisse
-Wrap de saumon mariné
-Club sandwich rillette de poulet au curry
-Pomme d'Amour foie gras
-Tartelette legumes de saison
-Tartelette de rillettes de saumon à l'aneth
-Cake aux noix de pécan, crème de roquefort
-Macaron au foie gras
-Légumes à l'anchoïade
-Pince à linge rillettes de crabe et tarama
-Brandade de Morue sur pain grillé
-Vitello tonnato
-Bille avocat écrevisse sur son sablé
-Panacotta asperge gelée de piquillos

COCKTAILS DÎNATOIRES 38€

10 PIECES FROIDES
+ 5 PIÈCES CHAUDES

Accras de poissons sauce blanche
Croque Truffe
Samoussas viandes et légumes
Keftas aux Saveurs Orientales
Mini Tielles façon pissaladière
Mini Burgers

Tous nos tarifs sont par personnes TTC
Service compris pour minimum 20 personnes
A partir de 10 personnes - Sans service

JUSTE A DEGUSTER
100% PLAISIR

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & PRO

APERO AFTERWORK

18€

10 PIÈCES SALES FROIDES et 2 PIECES SUCRES
ASSORTIMENTS PIECES COCKTAILS PAGE 3
OPTION: VINS SELON BUDGET

PLATS CUISINES

28€

CHOIX ENTREE / PLAT / DESSERT
MENU SIGNATURE - PAGE 6

- Viandes & légumes frais & francais
- Livraison possible autour d'Uzes Nimes Avignon
- Conservation 15 jours, prêt en 5 minutes
- Commande 72h à avance
- Pour les particuliers comme les professionnels

DESSERTS

8€

5 PIECES SUCRES

Tarif TTC par personne - Sans service -
Découvrez notre offre traiteur livrée, adaptée à tous vos événements à partir de 10 personnes

MENU SIGNATURE + 10 PERSONNES

AVEC ET SANS SERVICE

28€

VOTRE ENTREE

FRAÎCHEUR MARINE AVOCAT & CRABE AUX AGRUMES
RILLETTES ET GRAVLAX DE SAUMON SAUCE BLANCHE AUX HERBES
TRANSPARENCE DE GAMBAS ET SA TOUCHE EXOTIQUE
LÉGUMES DU SOLEIL EN PRESSÉ, HUILE VIERGE VÉGÉTALE, ET SA DENTELLE D'OLIVE NOIR
BAVAROISE DE CHÈVRE FRAIS, COULIS DE POIVRONS DOUX & CRUMBLE D'OLIVES NOIRES
***

VOTRE PLAT

QUASI DE VEAU AU JUS CORSE TRUFFE
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE, TOMBÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES, SAUCE VIERGE MÉDITERRANÉENNE
PIÈCE DE TAUREAU, JUS CORSÉ AUX FRUITS ROUGES
MAGRET DE CANARD RÔTI, RÉDUCTION SUCRÉE-SALÉE FAÇON GASTRIQUE

VOTRE ACCOMPAGNEMENT
PUREE TRUFFE
LÉGUMES À LA PROVENÇALE BASILIC
POELEE DE LEGUMES OBLIES
***

VOTRE DESSERT

BROWNIE CRÉMEUX CHOCOLAT INTENSE
PAVLOVA FRUITS ROUGES
COMME UN ROUSSILLON ABRICOT AMANDES

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - sans service
à partir de 20 personnes - 38€ TTC avec service

MENU ACCORD METS & VIN

CHEF & SOMMELIER

80€

Une expérience sensorielle unique, entre passion et convivialité

Chef de cuisine et sommelier réunis autour de votre table, nous vous invitons à un moment de partage hors du commun, où chaque plat sublime un vin, et chaque vin raconte une histoire.

Un atelier sur mesure, conçu autant pour les curieux que pour les passionnés. Ici, on prend le temps de déguster, de comprendre, d'échanger… et surtout de se faire plaisir.

- Une sélection de vins rigoureusement choisis
- Une exploration des accords mets & vins, expliqués avec pédagogie
- Un repas gastronomique préparé sur place
- Une ambiance intime, propice aux échanges et à la découverte

Pour un dîner entre amis, une célébration ou simplement pour le plaisir, cet atelier est une véritable invitation à explorer l'univers du vin

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris
à partir de 6 personnes

CEREMONIES
+ 20 PERSONNES

Découvrez notre offre de menu traiteur de qualité, élaborée avec des produits frais et soigneusement sélectionnés.
Forts de 20 ans d'expérience, nous vous garantissons une cuisine authentique, savoureuse et adaptée à tous vos événements.

16h00 - 19h00 : mise en place
19h00 - 20h30 : cocktails
20h30 - 23h30 : repas assis
2h00 - 3h00 : débarrassage. (la soirée continue)
3h00 : départ de l'équipe
*Les horaires de service s'adaptent en fonction de l'heure de début de la prestation , définie par vous

COCKTAILS 19€
8 pièces / pers
*
Menu DÉCOUVERTE 48€
Mise en bouche
Entrée
Plat
Fromages
Desserts
Café
*
Menu INSPIRATION 58€
Mise en bouche
Entrée
Plat
Fromages
Desserts
Café

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris

MENU DECOUVERTE

48€

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Entrées Menu DÉCOUVERTE

Terrine de foie gras mi-cuit, confiture de tomates et dattes
Quelques pousses
vinaigrette aux fruits de la passion et agrumes,

Ou Terrine de chèvre, raviole de betterave, émulsion au basilic, macaron saveur chèvre
Accompagné de roquette, vinaigrette de figue

Ou Gravlax de saumon et sa tartelette végétale, sauce yaourt Grec et condiment au citron confit

Ou Tartare de tomates variétés Anciennes, Espuma de Mozzarella, poudre de jambon cru et fleurs comestibles

Ou Tartare thon rouge pastèque et ses jeunes pousses

Ou Carpaccio gambas en marinade, sorbet mangue passion

Ou Crème brulée foie gras réduction de Porto et son émulsion figues

Plats Menu DÉCOUVERTE

Quasi de veau rosé et son jus monté à l'huile de noisette, tian de légumes au parfum des Garrigues

Ou Pavé de taureau rôti aux fruits rouges et son riz de Camargue Sauvage

Ou Volaille fermière en ballotine farcie aux Cèpes et galette de pommes de terre

Ou Pressé d'épaule d'agneau confit longuement, cannelloni de légumes façon ratatouille.

Fromages

Chèvre des Loubes au miel et pignons accompagné de son mesclun

Ou Beaufort affiné et son confit de griottes noires, pousses d'épinard

Desserts

*Pièces montées de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignar**dises***

Café

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris

MENU INSPIRATION

58€

Mise en bouche Menu DÉCOUVERTE

Entrées Menu INSPIRATION

Ou Le foie gras en déclinaison version revisitée En terrines, poêlé et son macaron, chutney d'ananas

Ou Cannelloni de tourteau et langoustine aux légumes croquants, jeunes pousses et Granith smith

Ou Saint Jacques de la baie de St Georges snackées, fricassée de crustacés et sa Brunoise de légumes croquants au Basilic, tuile à l'encre de seiche et sablé aux algues

Ou œuf parfait sur une purée d'artichauts, jus de veau aux brisures de Truffes, copeaux d'asperges vertes

Ou Tartare de veau aux huitres et salade d'herbes iodée

Ou Bavaroise de choux fleurs, Saint Jacques sauce aux corail d'oursins

Ou Fleurs de courgettes farcies à la sole et son velours fde poivron rouge

Plats Menu INSPIRATION

Selle d'agneau confite, jus d'agneau et son pressé de légumes

Ou Fondant de veau rosé façon Rossini et son jus monté à l'huile de noisette, duo pomme de terre en pressé et soufflée

Ou Magret de canard en croûte et ses épices, Purée de céleri et oignons caramélisés dans son jus

Ou Tourte de bœuf épinard foie gras, jus Truffé et sa garniture de saison

Fromages

Chèvre des Loubes au miel et pignons accompagné de son mesclun

Ou Beaufort affiné et son confit de griottes noires, pousses d'épinard

Desserts

Pièces montées de choux ou pyramide de macarons ou dôme de mignardises

Café

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - service compris

12€

ANIMATIONS CULINAIRES

ANIMATION CHAUDE

Plancha de la MER
Gambas, St Jacques, Moules

Plancha de VIANDE
bœuf soja, poulet mariné au citron et porc caramélisé

Plancha de cuisses de grenouilles en persillade ou au thym citron

Tapas Espagnoles
Tortillas Andalouses , poulpe persillée...)

ANIMATION FROIDE

Découpe Saumon Gravlax
aux épices fumées et sauce aigre douce sur blinis

Découpé Jambon cru Espagnol
coupé au couteau servi avec pan con tomate et mini brochette de Melon

Atelier de l'Ecailler
les huîtres servies avec ses condiments et pain de seigle, beurre à la fleur de sel

Atelier Foie Gras
en terrine avec pain brioché Maison tranché et escalope poêlée, confit de figues

Atelier Glaces
Glaces Artisanales servies avec cornet

Tarifs par animation culinaire et par personnes TTC - service compris-
Prestation complémentaire
Disponibilité des produits selon les saisons , nos tarifs sont modifiables.

VOTRE BRUNCH

35€

Boissons...
Café, thé, chocolat chaud & Jus de fruits assortis
Côté Sucré...
Mini viennoiseries
Assortiment de pains avec beurre et confiture
Fougasse d'Aigues Mortes
Brochettes
Corbeilles de fruits frais
Assortiment de desserts
Côté Salé...
Atelier avec brochettes
Mini burger
Œufs
Assortiment de salades :
Avec légumes du soleil, salades composées...
Planche de charcuterie
Melon
Assortiment de fromages
Tartes salées
Dont pissaladières, pizzas, croque-monsieur,
Pièce de bœuf servie froide
Saumon mariné

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - Minimum 20 personnes

SOIREE A THEME

35€

ESPAGNE

Nous vous proposons une animation culinaire espagnole, idéale pour vos événements (soirées d'entreprise, mariages, inaugurations) afin de créer une ambiance conviviale et festive autour des saveurs méditerranéennes.

Bar à Tapas : Dégustation de tapas variées (tortilla, pan con tomate, jamón, pintxos)
+ 10€

Option : découpe jambon Ibérique + 10€

Showcooking Paella :
Préparation en direct d'une paella authentique (, mixte ou fruits de mer)

Mousse au chocolat

Boissons (en option) : Sangria maison, vins espagnols, et eaux minérales

Tous nos tarifs sont par personnes TTC - Minimum 20 personnes

FORFAIT BOISSON

QUANTITE A PRÉVOIR

- Les vins rouges : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les vins blancs : 1 bouteille pour 3 à 4 personnes
- Les vins rosés : 1 bouteille pour 2 à 3 personnes
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 3 personnes (pour l'apéritif)
- Les Champagnes : 1 bouteille pour 4 personnes (pour le dessert)

DEVIS SUR MESURE

SÉLÉCTION DES VINS EN ACCORD AVEC NOS MENUS

FONTAINE A CHAMPAGNE

La fontaine de champagne est une animation qui se déroule pour l'ouverture d'une soirée ou au début du vin d'honneur lors de la réception de mariage. Cette animation se présente aussi après le dîner ou pendant le dessert, car le champagne est un bon accompagnement des mets sucrés.

Sachez que les vins et le champagne représenteront un bon tiers du budget total de votre repas.

NOS OPTIONS

ANIMATION VERRE D'ACCUEIL

Kir au vin ou au crémant
Présentation des coupes sur un
Tableau de bienvenue avec proposition
feutre blanc pour écrire son nom

ANIMATION & PRESTATIONS BAR À COCKTAILS

Une animation cocktail pour votre evenement peut se décliner sous plusieurs formes : cocktails signature pour le vin d'honneur, création d'un cocktail sur mesure à votre nom, cocktails classiques pour la soirée dansante...

ANIMATION DEGUSTATION DE VINS

Une animation initiation à la dégustation de vins pour votre événement , la *découverte* de crus rares, d'un vignoble, nous pouvons créer une prestation œnologique sur mesure.

ANIMATION BAR À FROMAGES

Un buffet entièrement composé de délicieuses variétés de fromages accompagnés de plusieurs pains spéciaux, de Fruits, légumes qui ont l'avantage de venir apporter de la fraîcheur à la dégustation.

Le tarif est défini selon le budget convenu au préalable, en fonction des produits, des prestations et des besoins spécifiques de l'événement.

OENOLOGIE

INITIATION A LA DEGUSTATION ANALYTIQUE - D'OU VIENT LE GOUT DU VIN

40€

Ateliers immersifs pour apprendre les techniques de dégustation et savourer chaque gorgée de vin.
paragraphe .
ANIMATION DE 2/3 H SELON PARTICIPATION
5 VINS/VERRERIE / QUANTITE

LA DEGUSTATION INTUITIVE ET GEO-SENSORIELLE

60€

Apprenez à ressentir le vin autrement, en écoutant vos sensations et en vous connectant au terroir. Apprendre à s'ouvrir et à recevoir le message du vin. Découvrir du rôle de la salivation et l'influence des sols sur la degustation.
ANIMATION DE 2/3 H SELON PARTICIPATION
6 VINS/VERRERIE / QUANTITE

BALADE SENSORIELLE A AVIGNON - PANAROMA & VIN

50€

Un voyage entre patrimoine et terroir, où les pierres racontent... Les vins de la Vallée du Rhône, l'héritage des papes et une vigne en plein cœur d'Avignon. Balade panoramique, découverte du Clos et dégustation commentée d'un vin.
ANIMATION DE 1 à 2 H SELON PARTICIPATION
1 VIN / VERRERIE / QUANTITE DEGUSTATION

OENOTOURISME

80€

AU PROGRAMME

9H30 Balade dans les vignes
> Les fondamentaux de la viticulture
10H30 Visite d'une cave et son chai
> Les fondamentaux des vinifications
11H30 Initiation à la dégustation
> les bases de la Degustation analytique dans un caveau avec 4 vins pour la pratique.
14H30 Visites de domaines/ Dégustations/ Musées
En fonction de vos envies je vous organise l'après midi, à la découverte de lieux exclusifs, des endroits secrets chargés d'histoire, devenez des privilégiés lors des dégustations .

inclus : visites / Dégustations / verrerie / BILLETTERIES
Minimum 6 personnes / maxi 10 personnes

OPTIONS POUR VOTRE DEJEUNER

Picnic dans les vignes + 30€
> Assortiments de Charcuteries / Fromages
> Vins compris (1 bouteille /4 pers)

Plateau de fruits de mer + 40€
>selon arrivage.

Forrmule VIP + 80€
> Apéritif avec 3 Tapas
Entrée / Plat / Dessert

Devis sur mesure
Séléction des domaines viticoles
en fonction des disponibilités

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS MENUS COMPRENNENT

PARTIE CULINAIRE

Un pain individuel par personne
Petite baguette à volonté
Café et sélection de thés à volonté, servis au buffet

PERSONNEL

Un maître d'hôtel responsable inclus dans l'ensemble du personnel
Un maître d'hôtel pour 25 personnes
Le personnel de cuisine
Notre personnel est prévu pour une prestation de 8h dont 3h de mise en place et débarrassage et 8h de service
Au-delà de 8 heures : 40€ ttc/heure supplémentaire
En cas de retard de service engendrant un service du dessert après minuit : 30.00 € TTC/h supplémentaire x2 cuisiniers
Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise et cravate noire. Le matériel et l'art de la table
Les petites serviettes en papier et le matériel de service pour le cocktail Verrerie et assiettes
(Le nappage et les serviettes en tissu sont facturés en supplément selon le tarif en vigueur)
L'équipement de cuisine pour la préparation des mets culinaires
La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.
La mise en place et débarrassage

DES IDEES DE FORMULES

- COCKTAIL DÎNATOIRE - 15 pièces / personne
- ANIMATION CULINAIRE PLANCHA CHOIX

TOTAL 50€ / personne TTC

- ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN - 3 VINS SERVIS
- ANIMATION CULINAIRE

3 TAPAS ACCORD METS ET VINS
MENU DÉCOUVERTE

TOTAL 85€ / personne TTC

- ANIMATION DÉGUSTATION DE VIN- 3 VINS SERVIS
- 3 ANIMATIONS CULINAIRES
  ÉCAILLER/SAUMON GRAVLAX / DECOUPE JAMBON
- MENU INSPIRATION

TOTAL 124€ / personne TTC

Selon nos prestations nous demandons un minimum de personnes -Il est nécessaire de verser un acompte minimum de 30% du montant total TTC.

80€

COURS DE CUISINE

Venez vivre une expérience culinaire authentique autour de recettes inspirées, d'ingrédients frais et locaux, et d'un moment de partage inoubliable.

Nos thématiques :
- Cuisine traditionnelle française
- Cuisine fusion
- Cuisine italienne
- Et bien d'autres, selon vos envies et les saisons !

Déroulé de l'atelier :
- 09h00 – 09h30 : Accueil autour d'un petit-déjeuner
- 09h30 – 10h00 : Présentation des produits, des techniques et des recettes
- 10h00 – 12h00 : Élaboration du menu avec le chef
- 12h30 : Dégustation des plats cuisinés, dans un cadre chaleureux (Possibilité d'accord mets & vins sur demande)

Tous les ptroduits sont sélectionnés pour leur fraîcheur, leur qualité et leur provenance locale.
Atelier idéal pour les particuliers, les entreprises et les événements privés.
minimum 4 participants

📞 06 38 87 57 44

📧 contact@traiteur-martinez.com

💻 Site web :

https://www.traiteur-martinez.com