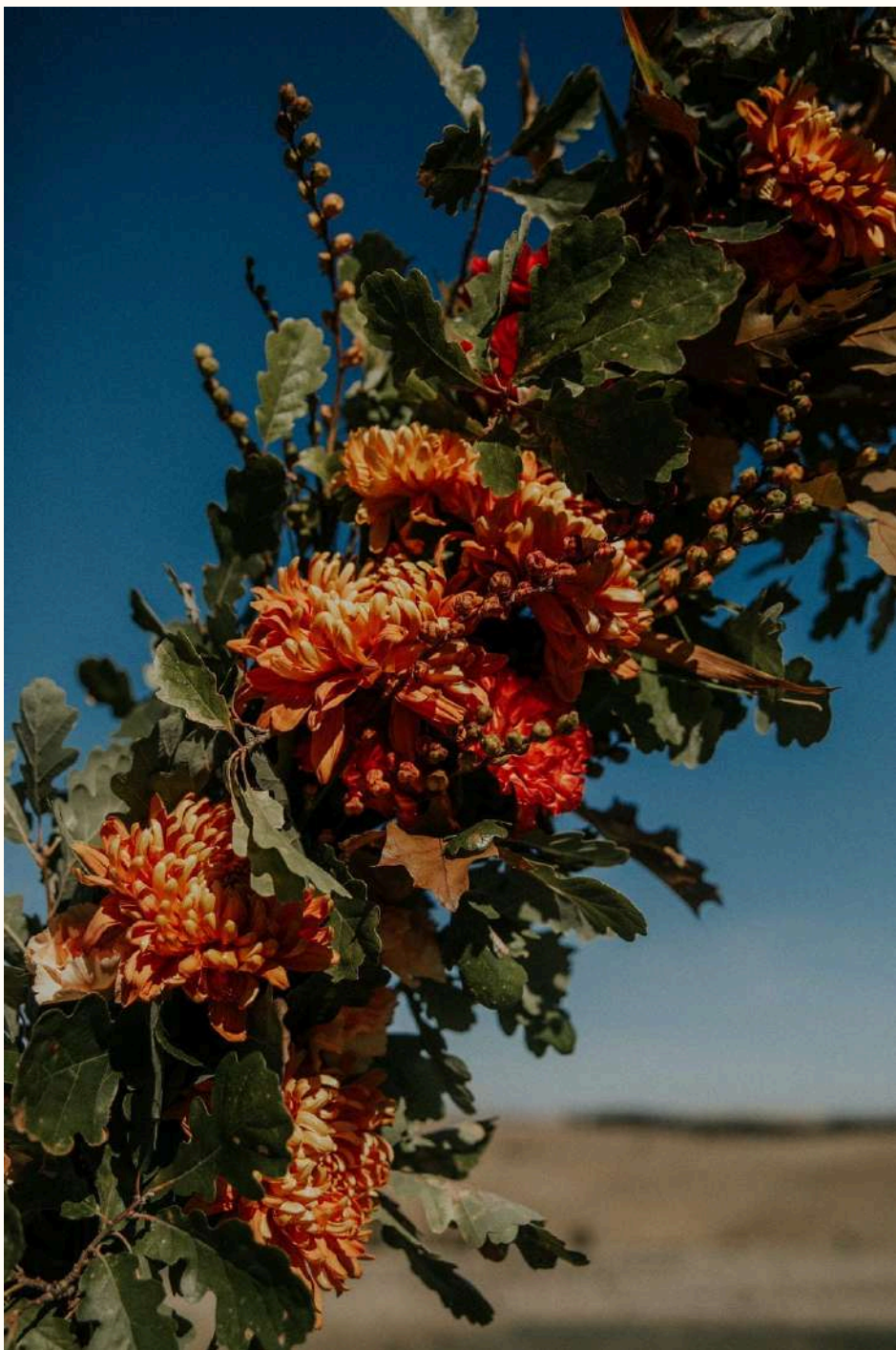


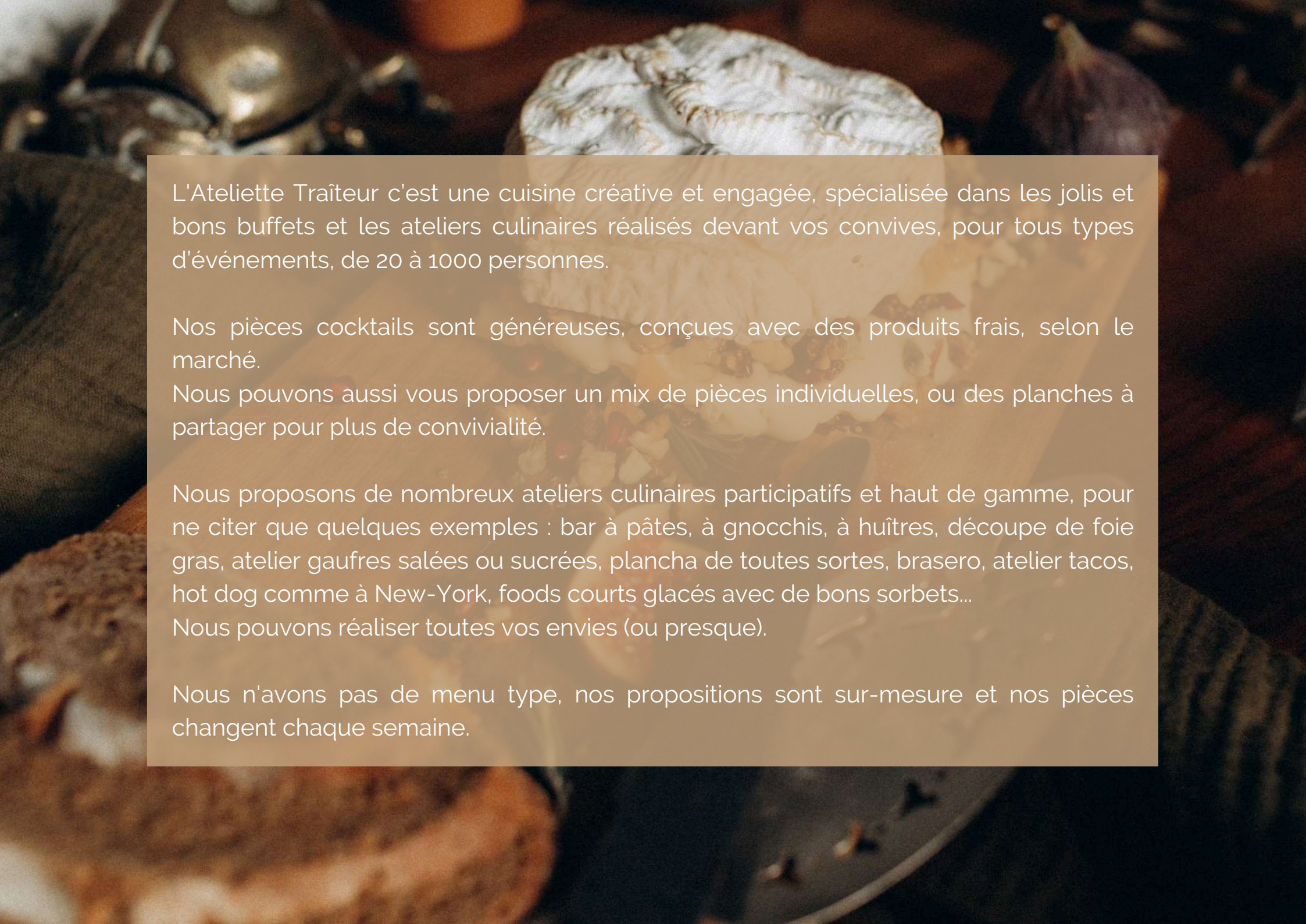


Créateur d'événements gourmands

49 avenue Crampel 31400 Toulouse

07 67 70 12 12

contact@lateliette.fr



L'Ateliette Traîteur c'est une cuisine créative et engagée, spécialisée dans les jolis et bons buffets et les ateliers culinaires réalisés devant vos convives, pour tous types d'événements, de 20 à 1000 personnes.

Nos pièces cocktails sont généreuses, conçues avec des produits frais, selon le marché.

Nous pouvons aussi vous proposer un mix de pièces individuelles, ou des planches à partager pour plus de convivialité.

Nous proposons de nombreux ateliers culinaires participatifs et haut de gamme, pour ne citer que quelques exemples : bar à pâtes, à gnocchis, à huîtres, découpe de foie gras, atelier gaufres salées ou sucrées, plancha de toutes sortes, brasero, atelier tacos, hot dog comme à New-York, foods courts glacés avec de bons sorbets...

Nous pouvons réaliser toutes vos envies (ou presque).

Nous n'avons pas de menu type, nos propositions sont sur-mesure et nos pièces changent chaque semaine.

Nous vous proposons également des prestations avec du service à table et un dressage à l'assiette (*sur devis, à partir de 45€HT/personne, nous consulter*)

Nos équipes sont constituées de personnel qualifié et formé par nos soins, elles assurent des prestations clés en main.

Nos tables sont élégantes et reflètent le travail des partenaires de qualité sur qui nous nous appuyons (fleuriste, décoration, vaisselle, signalétique...).





Nos prestations avec service
Pour un événement clé en main

Les petits déjeuners & pauses

Accueil café

- Café de torréfaction Toulousaine & assortiment de thés Bio (1L pour 10 personnes)
- Assortiment de gâteaux maison (cookies, madeleines, moelleux...) : 3 pièces par personne
- Jus de fruit du moment

Eau plate et gazeuse incluses (1 bouteille/6 personnes)

À partir de **12,90€ HT** service inclus (minimum 50 personnes)

Prix préférentiel : **9,90€ HT** service inclus si suivi d'un déjeuner/dîner



Cocktail Apéritif 8 pièces

Idéal pour les afterworks ou les collations après une cérémonie ou une conférence

8 pièces cocktails de saison, cuisinées selon les produits du marché

- Selon vos envies, par exemple 6 pièces salées et 2 sucrées

ou

- 5 pièces salées et planches de charcuteries et fromages à partager, pain BIO du boulanger

Eau plate et gazeuse incluses (1 bouteille/6 personnes)

À partir de **20,90€ HT** service inclus
(minimum 40 personnes)

20,90€HT/pers si + de 80 personnes

22,90€HT/pers si - de 80 personnes



Inclus le nappage, la verrerie, la décoration de table, les consommables, l'évacuation des déchets, le déplacement de l'équipe.
4h de service (installation et rangement compris)

Hors mobilier (sur devis selon vos besoins)



Buffet Déjeuner 16 pièces

Simple, bon, copieux

Buffet pour le déjeuner, 16 pièces en format individuel, facile à manger debout (20 pièces si option fromage)

- 1 entrée au choix parmi 2 proposées
- 1 plat chaud ou froid ~ 200g
- 1 dessert au choix parmi 2 proposés

Pain BIO du boulanger inclus

Eau plate et eau gazeuse incluses (1 bouteille/6 personnes)

Café de torréfaction Toulousaine et thés Bio

À partir de **22,90€ HT** service inclus
(minimum 40 personnes)

22,90€ HT/pers si + de 80 personnes

24,90€ HT/pers si - de 80 personnes

En option : plateau de fromages : **3€ HT**/personne

Inclus le nappage, la verrerie, la décoration de table, les consommables, l'évacuation des déchets, le déplacement de l'équipe.

4h de service (installation et rangement compris)

Hors mobilier (sur devis selon vos besoins)

*Equivalences en
nb de pièces*

4 pièces

8 pièces

4 pièces

4 pièces



Cocktail Réunion 18/pièces

Convivial, gourmand, généreux

Buffet pour le déjeuner ou le dîner (18 pièces)

- 4 pièces lunch* (pita, sandwich, focaccia...)

*Plus copieuses que nos pièces cocktail et adaptées pour une pause déjeuner.

- Planches de charcuteries et fromages de Pays

ou crudités et tartinades à partager

ou mix des deux

- Un mi-plat chaud ou froid ~ 100g
- Assortiment de gâteaux maison (*cookies, madeleines, financiers...*)

Pain BIO du boulanger inclus

Eau plate et gazeuse incluses (1 bouteille / 6 personnes)

Café de torréfaction Toulousaine et thé Bio

À partir de **29,90€ HT** service inclus
(minimum 40 personnes)

29,90€ HT/pers si + de 80 personnes

31,90€ HT/pers si - de 80 personnes

Equivalences en
nb de pièces

8 pièces

3 pièces

4 pièces

3 pièces



Inclus le nappage, la verrerie, la décoration de table, les consommables, l'évacuation des déchets, le déplacement de l'équipe.
5h de service (installation et rangement compris)

Hors mobilier (sur devis selon vos besoins)

Cocktail Elégance 22 pièces

Expérience gourmande, pièces raffinées, animation

Déjeuner ou dîner (22 pièces)

- 6 pièces cocktails de saison, selon les produits du marché
- 1 atelier culinaire copieux chaud **ou** froid (découpe jambon, saumon, foie gras, bar à mozzarellas, atelier burger, risotto...)*
- Plateaux de fromages de Pays, décorés de fruits frais et secs
- 4 mignardises sucrées
- Soft maison : citronnade ou eau aromatisée du moment

*Certains de nos ateliers peuvent comporter un supplément de tarif (huître, foie gras, truffe...).

Pain BIO du boulanger inclus

Eau plate et gazeuse incluses (1 bouteille / 6 personnes)

À partir de **39,90€ HT** service inclus
(minimum 50 personnes)

39,90€ HT/pers si + de 80 personnes

41,90€ HT/pers si - de 80 personnes

En option : café de torréfaction Toulousaine : **1€ HT**/personne

Equivalences en

nb de pièces

6 pièces

9 pièces

3 pièces

4 pièces



Inclus le nappage, la verrerie, la décoration de table, les consommables, l'évacuation des déchets, le déplacement de l'équipe.
5h de service (installation et rangement compris),
présence d'un cuisinier sur l'atelier.
Hors mobilier (sur devis selon vos besoins)





Prestation premium

Sur mesure, nous pouvons vous proposer de nombreux ateliers, des thématiques spécifiques, des options supplémentaires, de la décoration... Sur devis, nous consulter. Pour les repas assis avec service à l'assiette, nos prestations sont sur devis uniquement.





Nos options pour une prestation complète

Service :

Facturation heures supplémentaires : **35€ HT**/heure/serveur(se)

Horaires de nuit (après 23h) : nous consulter



Boissons softs :

Softs maison en bonbonne

Jus du domaine Laffitte

Jus Alain Milliat

Mocktails pétillants Pierre & Nico

Boissons alcoolisées :

Vins à partir de **14€ HT** la bouteille

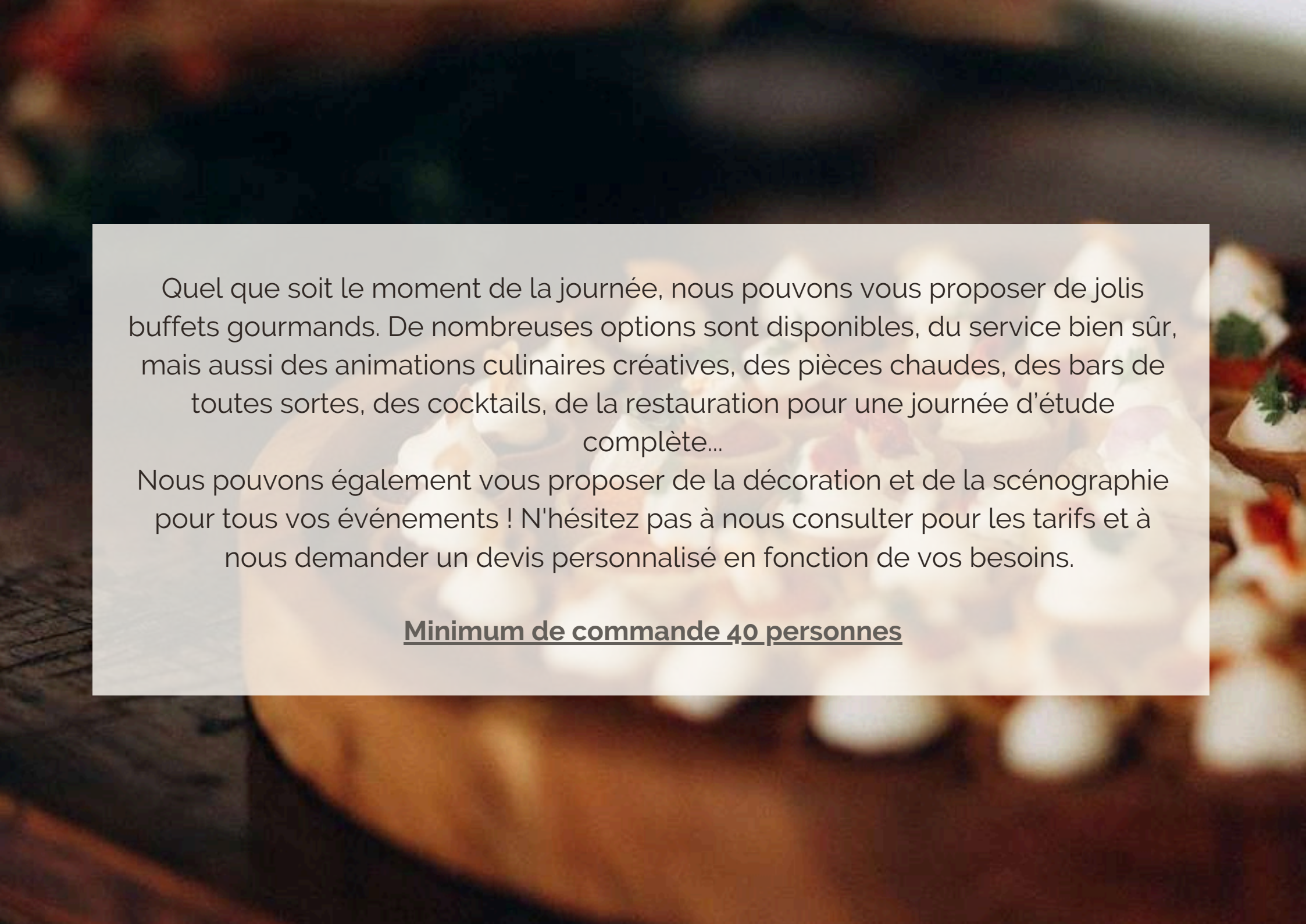
Bière bouteille, bière pression, bulles et champagne : sur devis



Nous consulter pour le détail des prix.

Frais de déplacement : sur devis





Quel que soit le moment de la journée, nous pouvons vous proposer de jolis buffets gourmands. De nombreuses options sont disponibles, du service bien sûr, mais aussi des animations culinaires créatives, des pièces chaudes, des bars de toutes sortes, des cocktails, de la restauration pour une journée d'étude complète...

Nous pouvons également vous proposer de la décoration et de la scénographie pour tous vos événements ! N'hésitez pas à nous consulter pour les tarifs et à nous demander un devis personnalisé en fonction de vos besoins.

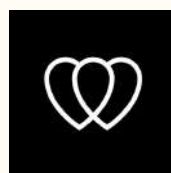
Minimum de commande 40 personnes



Nos engagements

Une cuisine faite maison. Nous travaillons des produits frais, locaux et de saison, nous privilégions les circuits courts et les fournisseurs engagés dans des démarches éco-responsables et équitables. Nous travaillons en direct avec les producteurs pour plus de 80% de nos approvisionnements de matières premières, nous n'utilisons aucun plastique et nos bouteilles sont en verre et consignées. Tous nos emballages sont recyclables et fabriqués en Occitanie.

Ils nous font confiance !





Créateur d'événements gourmands

Contactez nous !

contact@lateliette.fr

