

L'Ateliette
TRAITEUR

Créatrice d'événements gourmands

L'Ateliette s'engage



UN TRAITEUR SUR-MESURE

Nos devis sont élaborés sur-mesure en fonction de vos goûts, vos envies et votre budget.

Au gré des saisons, nos inspirations et nos créations gourmandes évoluent. L'Ateliette vous propose un service professionnel, attentionné et une prestation qui vous ressemble.

UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Nous sommes soucieux de l'environnement, c'est pourquoi nous n'utilisons pas de plastique sur nos buffets, toutes nos verrines, assiettes, gobelets et autres sont recyclables.



DES PRODUITS DE QUALITÉ

Nous privilégions les circuits (très) courts. Nous sommes partenaires des artisans et mettons en valeur des produits extra frais.

Notre travail de sourcing poussé nous garantit la traçabilité des matières premières que nous utilisons, elles sont à plus de 85% locales afin de vous proposer une qualité constante.

UNE CUISINE FAITE MAISON

Nous proposons une cuisine fraîche et de saison, colorée et gourmande. En plus du visuel, nous garantissons du goût, du vrai, loin des standards industriels.

À propos de nos mariages

Un suivi et un accompagnement personnalisé sont accordés à tous nos mariés.

Nous vous garantissons une présentation élégante et travaillée, une prestation haut de gamme avec une équipe formée par nos soins, souriante et attentionnée pour vous et vos invités.

Nous vous proposons de la scénographie, des dégustations en couple et personnalisées (pas de groupe). Notre réseau de partenaires participe à simplifier l'organisation de votre joli jour.

Nous faisons tout pour que celui-ci soit inoubliable !





L'Ateliette déteste la routine, lorsque vous faites appel à nous pour réaliser vos projets les plus fous, nous acceptons le challenge avec plaisir.

Nos créations gourmandes évoluent au gré des saisons.

La nature, le végétal et les voyages sont nos principales sources d'inspiration.

Nous faisons des jolis brunchs, des food courts, des ateliers culinaires, de bons et beaux buffets, des gazing tables comme des tableaux qui se mangent...

En bref, tout ce qui libère notre créativité !



Nous sommes ouverts à tous les styles de cuisine et à l'écoute de nos clients pour des propositions 100% personnalisées et haut de gamme. Nous sommes là pour réaliser vos envies et vos folies !





Les formats les plus demandés

BUFFET

Vin d'Honneur

1 animation culinaire
6 pièces salées en 5 assortiments
2 softs maison
Service

Repas

2 ateliers culinaires
+
2 salades de saison cuisinées
2 préparations au choix
+
Plateaux de fromages (6 variétés)
+
Dessert au choix
5 mignardises
ou gâteaux/tartes à partager
ou 1 atelier sucré

À PARTIR DE 102€TTC/PERSONNE

Pour min 80 personnes

PLAT À PARTAGER

Vin d'Honneur

2 animations culinaires
6 pièces salées en 5 assortiments
2 softs maison
Service

Repas

Plat à partager en centre de table
+ 2 accompagnements
(féculent et légumes)
+
Plateaux de fromages servis en
centre de table (4 variétés)
+
Dessert au choix
5 mignardises
ou gâteaux/tartes à partager
ou 1 atelier sucré

À PARTIR DE 102€TTC/PERSONNE

Pour min. 80 personnes

À L'ASSIETTE

Vin d'Honneur

2 animations culinaires
6 pièces salées en 5 assortiments
2 softs maison
Service

Repas

Plat servi à l'assiette
+ 2 accompagnements
(féculent et légumes)
+
Plateaux de fromages servis en
centre de table (4 variétés)
+
Dessert au choix
5 mignardises
ou gâteaux/tartes à partager
ou 1 atelier sucré

À PARTIR DE 98€TTC/PERSONNE

Pour min 80 personnes

BRASÉRO

Vin d'Honneur

1 animation culinaire
6 pièces salées en 5 assortiments
2 softs maison
Service

Repas

Grillades de viandes ou de poissons
+ 2 accompagnements
(féculent et légumes)
+
Sauces maison
Salade fraîcheur
+
Plateaux de fromages (6 variétés)
+
Dessert au choix
5 mignardises
ou gâteaux/tartes à partager
ou 1 atelier sucré

À PARTIR DE 110€TTC/PERSONNE

Pour min. 80 personnes

Inclus dans nos prestations : le service, l'eau plate (carafe) et pétillante, les boissons chaudes en fin de repas (café, thé, infusions)
Certains aliments sont susceptibles de comporter un supplément (*foie gras, huîtres, côte de bœuf, crustacés...*).





Quelques exemples pour vous donner envie

PIÈCES COCKTAIL

- Tartelette de courgettes et mousse de chèvre frais
- Bruschetta de burrata, nectarine rôtie au romarin
- Maki de saumon
- Sablé au parmesan et pesto rosso
- Bricks aux épinards et à la feta (chaud)
- Mini bagel crème de chèvre frais, abricots et magret séché
- Croquetas de jambon ou de morue (chaud)
- ...

ATELIERS CULINAIRES

- Découpe de jambon Serrano affinage 24 mois & sa mozzarella tressée
- Duo de truite des Pyrénées en tataki & en gravlax
- Atelier plancha de mini brochettes
- Bar à hot-dogs
- Atelier Banh-bao
- Bar à glaces et sorbets artisanaux & toppings gourmands
- ...

PLATS

À L'ASSIETTE OU À PARTAGER

- Cuisse de poulet farcie aux oignons et raisins confits, sauce poulette aux épices raz el hanout
- Dos de lieu noir et sauce vierge acidulée au soja
- Filet de canette rôti et sauce au miel
- Légumes farcis
- Aubergines à la Parmiggiana
- Pavé de veau rosé et pêches rôties
- ...

NOS PROPOSITIONS DE MENUS SONT ENTièrement PERSONNALISÉES SELON VOS ENVIES, VOS GOÛTS, VOTRE THÉMATIQUE, VOTRE HISTOIRE...





Nos options les plus demandées

FOOD

Atelier culinaire supplémentaire
à partir de **8,00€/personne***

Grignotages pour la nuit
à partir de **4,50€/personne***

Brunch du lendemain
à partir de **26,00€/personne** sans service*

Biscuits sablés personnalisés
avec glaçage fleuri
à partir de **3,20€/biscuit***

Menus enfant ou prestataires :
sur devis

BOISSONS

Soft d'accueil - pour l'arrivée de vos convives sur le domaine
à partir de **2,50€/personne***

Bar à cocktails au Vin d'honneur
à partir de **8,90€/personne***

Bar à cocktails de nuit
à partir de **11,00€/personne***

Apéritif maison (*sangria, punch, soupe de crémant...*)
4,70€/personne*

Bar de nuit - service de vos boissons par notre équipe
forfait à partir de 270,00€ (3h de service)

ET BIEN D'AUTRES
(*MOCKTAILS, SMOOTHIES, BAR À JUS...*)

SERVICES

Dressage des tables des convives
forfait à partir de 290,00€
(+ frais de déplacement selon le lieu)*

Location de vaisselle & nappage des tables convives
sur devis - selon le prestataire & les gammes choisis*

Forfait vaisselle jetable et recyclable pour le brunch
(*set complet : petites assiettes, couverts, gobelets, serviettes...*)
1,90€/personne

TOUS NOS TARIFS SONT TTC.





À savoir sur l'Ateliette

- Notre équipe se déplace à la journée sur une distance de maximum 130kms de Toulouse centre.

Au-delà, des frais d'hébergement sont à prévoir.

- Nos tarifs débutent à **partir de 95€TTC** par personne incluant le vin d'honneur, le repas, le dessert et le service, sans boissons.
- Des frais de déplacement peuvent s'appliquer selon le lieu de réception, ils seront mentionnés dans le devis.
- Pendant la saison des mariages de juin à octobre, le minimum de convives est de **80 adultes**.
- **Important à noter** : l'Ateliette ne s'occupe pas du dressage des tables et de la décoration. Sur demande, nous proposons des forfaits avec le déplacement. Nous consulter pour plus d'informations.
- L'Ateliette ne fait pas de grillades à la broche ni de pièces montées ou de wedding cake. Nous vous proposons des ateliers culinaires sucrés et salés, chauds et froids de toutes sortes : brasero, bar à pâtes, bar à huîtres, atelier gaufres, bar à milkshake... et plein d'autres ! Tout ce qui laisse libre cours à notre créativité.
- Nous apprécions particulièrement les demandes les plus atypiques, avec de la scénographie, des saveurs particulières, bref nous adorons relever des défis ! N'hésitez pas, contactez-nous.





contact@lateliette.fr

www.lateliette.fr

49 Avenue Crampel, 31400 Toulouse

07 67 70 12 12



@lateliette

