La passion DES METS TRAITEUR

• CUISINE NISSARDE •

VOTRE TRAITEUR
ENGAGE RSE

CARTE DE NOS PRESTATIONS TRAITEUR

COCKTAILS APERITIFS DINATOIRES OU DÉJEUNATOIRES, RECEPTIONS, SEMINAIRES, BAPTÊMES, ANNIVERSAIRES, CRÉMAILLIÈRES, REPAS D'ENTREPRISE, PLATEAUX REPAS, ACCUEIL PETIT- DEJEUNER ET BIEN D'AUTRES,

Nous sommes à votre service pour réaliser tous vos évènements avec un éventail de possibilités, des plus simples aux plus raffinées en fonction de

VOS SOUHAITS, VOTRE BUDGET ET DES PRODUITS DE SAISON
Avec toujours une touche niçoise, notre identité culinaire.

NOTRE RÈGLE D'OR :
Des produits frais, de saison, soigneusement sélectionnés chez nos producteurs locaux de proximité

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES

CÔTÉ NISSART

Consultez nos différentes formules à la page 12,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté Terre et côté Mer

Le Carré de Pissaladière

Lou Mini Pan Bagnat

Le Farcis Niçois - Légumes de Saison

La Verrine de Mini Ratatouille, Mousse de Chèvre au Miel de Lavande, Chips de Socca

La Brochette de Secca d'Entrevaux, Poivrons à l'Huile d'Olive et Olives Niçoise (Melon en saison)

Le Canapé de Trouchia (Omelette Niçoise à base de Pignons, Blettes, persil, ail et parmesan)

La Bodega de Salade de Pois Chiches aux Cebettes et Crème d'Anchois

La Bodega de Salade Niçoise

Le Casse Croûte de Secca et Parmesan

La Quichette du Pays, Épinards et Pignons ***NEW!***

La Bruschetta aux Légumes Confits et Copeaux de Grana ***NEW!***

Pièce cocktail végétarienne

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES

CÔTÉ TERRE

Consultez nos différentes formules à la page 12,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté Terre et côté Mer.

Le Wrap de Poulet Crispy Façon Caesar

La Focaccia de Bufala au Pistou de Roquette

La Verrine de Tartare de Tomates aux Basilic, Feta et Pignons

La Briochette de Jambon Cru du Pays, Beurre de Cornichons au Piment doux

La Verrine de Tartare de Courgettes, Fregola Sarda (petites pâtes rondes toastées italiennes) et Fromage Frais de Brebis

La Verrine de Patates Douces Confites, Copeaux de Magret de Canard Séché et Graines de Tournesol

La Verrine de Houmous, Citron Confit et Chips de Maïs ***NEW!***

La Mini Brochette de Tomates Cerises, Billes de Mozzarella et Fruits Frais de Saison

La Briochine de Magret de Canard Fumé et Confit de Figues

Le Macaron de Foie Gras et son Chutney de Pommes Caramélisées

Le Pain Nordique et son Émincé de Poulet au Curry ***NEW!***

La Mini Focaccia de Jambon Blanc aux Herbes et Tapenade ***NEW!***

La Panna Cotta de Tomate au Basilic, Espuma aux Olives ***NEW!***

Pièce cocktail végétarienne

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES

CÔTÉ MER

Consultez nos différentes formules à la page 12,
Vous pouvez mixer vos pièces cocktail salées entre notre côté Nissart, côté terre et côté Mer

La Mini Brochette de Gambas et Fruit de Saison

La Briochine de Saumon Fumé, Crémeux de Ciboulette

La Tartelette de Rouget au Confit de Légumes

Le Wrap de Thon aux Crudités Marinées, Roquette
et Mayonnaise aux Anchois

La Briochine de Sardinade, Copeaux de Radis et Fleurs de Saison

La Tartelette de Gambas Rôties, Caviar d'Aubergines
et Oignons Croustillants ***NEW!***

Le Mini Éclair de Mousse de Saumon Fumé ***NEW!***

La Bodega de Crevettes, Petit Épeautre, confit de légumes
et Espuma d'Avocat ***NEW!***

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES

PIÈCES CHAUDES

NEW!

3,00€ LA PIÈCE

Barbajuan

Le Croissant au Jambon du Pays et Comté

Le Mini Burger Rossini au Foie Gras de Canard

La Chouquette à L'Emmental

La Coca de Thon et Légumes Confits

Le Parmentier d'effiloché de Canard, Écrasé de Patate Douces

Le Croque Campagne Truffé, Chiffonnade de Jambon Blanc

La Quiche Lorraine aux Lardons

Accras de Morue à l'Aioli

NOTRE NOUVELLE FORMULE :

4 Pièces Salées Chaudes + 6 Pièces Salées Froides*
*(*à mixer entre notre côté nissart, côté terre et côté mer)*
+ 4 Pièces Sucrées*
*(*à choisir parmi nos gourmandises page 8)*
= 30,00€ ttc par personne

Laissez-nous vous aider à impressionner vos invités avec nos délicieuses créations culinaires.

NOS SALADES BAR

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

Notre Selection de Salades et Accompagnements Servis sous Forme de Saladiers à Partager

Le Méli-Mélo de Légumes Crus et Cuits
aux Copeaux de Magrets de Canard

La Salade de Pommes de Terre "Comme une Piémontaise"
aux Coeurs de Sucrines

La Déclinaison de Tomates Colorées et Mozzarella di Bufala

La Salade César au Poulet Croustillant

La Salade Niçoise (selon saison)

La Salade Façon Grecque à la Feta

La Ratatouille Niçoise (selon saison)

Le Panier de Crudités à l'Anchoïade, Caviar d'Aubergine et Tapenade
(selon saison)

Le Taboulé de Boulgour aux Courgettes du Pays,
Légumes Confits et Amandes Effilées **NEW!**

A partir de **6,00€** *par personne, 300 gr par personne*
Nous contacter pour un devis gratuit !

NOS ATELIERS CULINAIRES

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

Le jour de votre événement, notre Chef Cuisinier préparera un Show Culinaire devant vos invités pour les plats que vous aurez choisis, sous forme de dégustation ou de repas (à déterminer ensemble).

Atelier de Découpe de Jambon Cru Du Pays ou Italien, Saucissons Assortis Figatelli, Tartines aux Saveurs du Pays et Gressins
(minimum 40 personnes)

Atelier Beignets de Fleurs de Courgettes (selon saison) ou Beignets de Courgettes et Aubergines
(2 pièces par personne)

Atelier de Découpe de Saumon Mariné par nos soins, Blinis et Crème Citronnée
(2 pièces par personne)

Atelier Marmite de Calamars et Chorizo aux Saveurs Niçoises
(1 cup par personne)

Atelier Marmite de Mijotée de Veau aux Olives Vertes
(1 cup par personne)

Atelier Risotto aux Cèpes ou à la Crème de Truffes ou Tomates/Mozzarella
(2 cup par personne) ***NEW!***

Atelier Mini-Burgers "Nissart"
(1 pièce par personne)

Atelier Barbecue Party: Brochettes de Bœuf, Poulet, Canard
(1 pièce de chaque par personne)

Atelier Pain Perdu et Son Foie Gras de Canard, Assortiment de Chutney
(1 pièce par personne) ***NEW!***

A partir de 7,00€ par personne.
Nous contacter pour un devis gratuit

NOS PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

NOS GOURMANDISES

Consultez nos différentes formules à la page 12.

La Tarte au Chocolat ***NEW!***

La Tourte de Blettes (selon saison)

Le Macaron Assorti

La Tartelette aux Fruits du Moment

La Tartelette aux Framboises Confites ***NEW!***

La Verrine de Tiramisu au Café ou aux Fruits (selon saison)

La Verrine de Mousse au Chocolat

La Verrine de Tarte au Citron Déstructurée

La Brochette de Fruits de Saison

Le Cheese Cake à la Vanille ***NEW!***

La Panna Cotta à la Mangue

Le Royal au Chocolat/Praliné

La Tartelette au Citron Meringuée

La Mini Tarte Tropézienne ***NEW!***

La Tartelette au Caramel ***NEW!***

Assortiment de Mini Éclairs (Café et Chocolat) ***NEW!***

NOS ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS

LA FONTAINE À CHOCOLAT

Assortiment de bonbons
Fruits Frais découpés
Cakes et Gauffres

Tarif par personne : Sur devis

L'ATELIER CRÊPES PARTY

Coulis de Fraise
Sauce Chocolat
Sauce Caramel

Tarif par personne : Sur devis

L'ATELIER GAUFFRES PARTY

Crème Chantilly
Sauce Chocolat
Sauce Caramel
Fruits Rouges

Tarif par personne : Sur Devis

ATELIER MINI BARBE À PAPA

Parfum à sélectionner

Tarif par personne : Sur Devis

ATELIER BAR À FRUIT DE SAISON

Découpés devant vos convives

Tarif par personne : Sur devis

NOS ENTREMETS SUCRÉS

NOTRE PATISSIER VOUS PROPOSE UNE SELECTION FAITE MAISON POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS :

Gâteaux d'Anniversaire ou tout autre évènement à célébrer :
Fraisier, Framboisier, Opera Royal, Forêt Noire, Tiramisu,
Tartes aux pommes, Tartes au Citron meringuée,
Tartes aux fruits...

Sur devis, à partir de 6,80€ par personne

Nos Pièces Montées : Mariage, Baptême, Communion ...

Sur devis à partir de 8,50€ par personne

Pyramide de Macarons

Sur devis à partir de 9,00€ par personne

Wedding Cake

Sur devis

Nous sommes à votre écoute pour réaliser toutes vos suggestions

NOS PLATEAUX À PARTAGER*

NOUS DEMANDONS UN MINIMUM DE 10 PERSONNES

NOTRE PLATEAU NISSART

Plateau pour 10 personnes comprenant :

10 mini Pan-Bagnats, 10 Carrés de Pissaladière, 10 Farcis Niçois & 10 Trouchia (Omelette Niçoise à base de Blettes et Pignons) - *75,00€*

NOS PLATEAUX DE VIANDES FROIDES

Plateau pour 10 personnes

La Découpe de Rosbeef Français et ses Sauces Assorties (150g par personne) - *90,00€*

La Découpe d'Émincé de Poulet Français au Thym Citron et ses Sauces Assorties (150g par personne) - *72,00€*

Notre Plateau de charcuterie sélectionnée (100 gr par personnes) - *60,00€*

NOS PLATEAUX DE SAUMON

Plateau pour 10 personnes

Le Plateau de Tournedos de Saumon façon Bellevue et sa Mayonnaise au Basilic (140g par personne) - *139,00€* *NEW!*

Le Plateau de Saumon Fumé, Pain tranché de notre Boulanger et Beurre Demi-Sel (100g par personne) - *100,00€*

NOTRE PLATEAU DE MINI-PAN BAGNATS

1 Plateau pour 10 personnes à 20,00€ soit 2,00€ l'unité

NOTRE PLATEAU DE FARCIS NICOIS

1 Plateau pour 10 personne

40 Farcis : 4 par personne (Légumes de Saison) *70,00€* *NEW!*

NOTRE PLATEAU DE PISSALADIÈRE

30 carrés format Lunch – *32,00€*

NOTRE PLATEAU DE PIZZA REINE

30 carrés format Lunch – *38,00€*

NOTRE PLAQUE DE PIZZA MARGHERITE

30 carrés format Lunch – *35,00€*

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES SELECTIONNES POUR 10 PERSONNES

3 variétés par personne – *69,00€*

* Nous attirons votre attention sur le fait que nos prix peuvent évoluer selon le marché et la saisonnalité

NOS TARIF FORMULES ET MENUS

NOTRE FORMULE À 20,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **15 personnes**

7 pièces salées à choisir + 3 pièces sucrées à choisir dans nos gourmandises

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Nissart, Terre et Mer peuvent être mixées.

NOTRE FORMULE À 22,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **15 personnes**

10 pièces salées à choisir

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Nissart, Terrre et Mer peuvent être mixées.

NOTRE FORMULE À 26,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de **15 personnes**

10 pièces salées à choisir + 3 pièces à choisir dans nos gourmandises + les Softs (3 sodas, 3 jus de fruits, 3 eaux plates et 3 eaux gazeuses)

-Les mêmes pièces par personne-

Toutes les pièces Côté Nissart, Terre et Mer peuvent être mixées.

NOUVELLE FORMULE À 30,00€ TTC PAR PERSONNE

Nous demandons un minimum de 15 personnes

4 pièces salées chaudes (à choisir page 5) + 6 pièces froides*

(à choisir page 2,3 et 4)

+ 4 pièces sucrée à choisir dans nos gourmandises page 8

***Toutes les pièces Côté Nissart, Terre et Mer peuvent être mixées.**

NOTRE MENU NISSART COMPLET 49,00€ TTC PAR PERSONNE

A DECOUVRIR A LA PAGE 13

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

NOTRE MENU SEMINAIRE TOUT INCLUS 90,00€ TTC PAR PERSONNE

A DECOUVRIR A LA PAGE 14

Nous demandons un minimum de **20 personnes**

ENTREPRISES :

NOUS POUVONS VOUS FAIRE UNE PROPOSITION PERSONNALISEE POUR VOS DEMANDES DE REPAS DE GROUPES, D'ACCUEIL PETIT DEJEUNER ET PLATEAUX REPAS

NOUS CONTACTER POUR OBTENIR VOTRE DEVIS GRATUIT

NOTRE BUFFET “NISSART”

Nous demandons un minimum de 20 personnes,
Buffet livré à votre domicile, ou sur votre lieu de travail
sans service et sans art de la table.
Inclus le pain Tranché de Notre Boulanger
Service et location d’art de la table possible sur votre lieu de réception : sur devis

49,00€ PAR PERSONNE COMPRENANT

L’APERITIF

Lou Mini Pan-Bagnat

Le Carré de Pissaladière

Le Farcis Niçois Légumes de Saison

La Tapenade et ses Croûtons

La Foccacia Aux Tomates du Pays et Pistou de Roquette

LE PLAT ET LES ACCOMPAGNEMENTS

Le Plateau de Découpe de Rosbeef Français, Froid , Tranché Fin et Les Sauces Assorties

Le Tian de Courgette ou Le Gratin Dauphinois ou
La Salade de Pomme de Terre Grenailles aux Cebettes et Huile d’Olive de Nice
(à choisir selon vos goûts)

Notre Ratatouille Maison

LE PLATEAU DE FROMAGE SELECTIONNES

2 variétés par personne

La Brique de Chèvre, La Tome de Vache

LES MIGNARDISES

La Tourte de Blettes selon Saison ou La Tartelette aux Fruits de Saison

L'Opera Royal au Chocolat/Praliné

Les Macarons Assortis

La Brochette de Fruits de Saison

Découvrez nos Forfaits Boissons et art de la table en page 15

NOTRE MENU SÉMINAIRE
90,00€ TTC/PERS

En dessous de 70 personnes, un supplément sera appliqué sur le tarif de base / personne.

LES ENTRÉES

Les Farcis Niçois, concassée de Tomate et le Mesclun

ou

Le Tartare de Saumon aux Jeunes Cebettes, Espuma Citronnée, Gressins aux Sésame, Vinaigrette d'Herbes Folles à la Pomme

Option Végétarienne : Le Duo de Lentilles Vertes et Corail aux Tomates Confites, Tofu Grillé et Noisettes Croquantes

LES PLATS

Le Filet de Daurade Royale en Crumble de Parmesan, Sauce Vierge d'Aqui, Ratatouille

ou

Le Suprême de Volaille Fermière, Sauce aux Champignons des Bois, Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive

Option Végétarienne : La Parmigiana de Légumes Gratinés

LES DESSERTS À CHOISIR

La Tarte au Citron Meringuée

ou

La Tarte Tatin Gourmande

ou

Le Croquant au Chocolat Noir

INCLUS

Les Eaux Minérales Plates et Gazeuses (Bouteilles en verre)
Le Vin Côtes de Provence AOC (Rouge, Blanc et Rosé)
1 Bouteille pour 4 personnes
Le Café
Le Pain de Notre Boulanger (2 michettes par personne)
L'Art de la Table Complet
Le service en salle et en cuisine

NOS TARIFS TRAITEUR

NOTRE FORFAIT BOISSON SOFTS : 5,00€ TTC / PERS

Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Les Gobelets Jetables en Carton recyclable, Les Glaçons

NOTRE FORFAIT VINS DE PROVENCE A.O.P : 7,00€ TTC / PERS

En Rouge, Rosé et Blanc
1 Bouteille pour 4 personnes
Inclus : Verre à Vin, Sceau à Vin, Glaçons

NOTRE FORFAIT BOISSON SOFTS + VINS : 12,00€ TTC / PERS

Pour 8 personnes minimum comprenant :
Les Boissons Softs : Coca, Coca Zéro, Jus de Pomme, Jus d'Orange, Eaux Minérales Plates et Gazeuses, Les Gobelets Jetables en Carton recyclable
Le Vin : Côtes de Provence A.O.P en 2 couleurs à Choisir
(Rouge et Rosé ou Rosé et Blanc ou Rouge et Blanc)
1 Bouteille pour 4 personnes
Inclus : Verre à Softs, Verre à Vin, Sceau à Vin, Glaçons

NOTRE FORFAIT ART DE LA TABLE : 16,00€ /PERS

Location de l'art de la Table au Complet Comprenant :
La Verrerie : 3 jeux/ personne
(Verre à eau, Verre à Vin, Flûtes à Champagne)
Les Couverts : 3 Jeux/personne
Les Assiettes : 4 Jeux/personnes
Les Serviettes en Tissus
Service à Café Complet, corbeilles à pain, sceau à vin/champagne...

-Possibilité de fournir un devis selon vos besoins-
Pour d'autre Prestations : Nappage, Tables, Chaises ou Barnum
Nous contacter pour obtenir votre devis gratuit.

NOTRE FORFAIT SERVEUR ET CUISINIER

à Domicile ou sur votre lieu de travail ou de réception
Nous conseillons 2 serveurs pour 20/30 personnes (Repas Assis)
ou 2 serveurs pour 30/40 personnes (Cocktail ou Buffet debout)

-Forfait de 3h00 de Prestation : **120,00€ ttc par employé**
-Forfait de 5h00 de Prestation : **200,00€ ttc par employé**
-Forfait de 10h00 de Prestation : **400,00€ par employé**

Toute heure supplémentaire sera facturée 45,00€ de l'heure par heure et par employé restant à régler lors de la facture finale
-Possibilité de fournir un devis personnalisé selon vos besoins-

NOTRE FORFAIT LIVRAISON

Livraison offerte à partir de 40 personnes dans un périmètre de 15 km autour de notre laboratoire : 29 Avenue Des Filagnes.
Au delà de 15 km : 50€ ttc + 3€ de plus par Km supplémentaire

Livraison Payante en dessous de 40 personnes :
50€ dans un périmètre de 15 km
au delà : 3€ de plus par km supplémentaire

RENSEIGNEMENTS

NOUS APPELER

Le Traiteur : 04.93.14.34.91
Sophie : 06.16.17.32.56
Nicolas : 06.24.86.14.06

NOUS TROUVER

29 Avenue de Filagnes
06700 Saint Laurent du Var

NOUS ÉCRIRE

contact@lapassiondesmets.fr

SUIVEZ NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX

https://www.facebook.com/lapassiondesmetstraiteur
https://www.instagram.com/la_passion_des_mets_traiteur/
https://bit.ly/3TKYrbK

NOS RECOMPENSES

Label “Couhina Nissarda”

Label “Eco Défi”
Gestes écoresponsables pour l’environement”

TÉMOIGNAGES DE NOS CLIENTS

“Nous avons commandé ce samedi un buffet dînatoire pour 55 personnes, une pièce montée, des tables et chaises. Tout a été bien livré à l’heure mais surtout tout était excellent. Nos convives se sont régalés et je suis pratiquement certain que quelques-uns feront appel à La Passion des Mets pour leur réceptions.

Philippe Dellis, Septembre 2023

“À l'occasion de la communion de mes 2 enfants, nous avons fait appel à Sophie et Nicolas pour le buffet. Que ce soit par la qualité des produits, la présentation, le goût et la gentillesse, nous avons tous été ravis et comblés. C'était délicieux et tellement beau !
Je referai appel à eux pour nos prochains événements, c'est certain !”

Lolo Giorgio, Juin 2023

Une cuisine extraordinaire réalisée avec passion, deux restaurateurs passionnés et passionnant qui nous régalent ! Merci pour notre commande anniversaire pour les 40 ans de mon mari qui ont époustouflé nos invités tant par la présentation que par le goût !
Un vrai coup de cœur pour leur travail et leur humanité, Sophie et Nicolas sont très professionnels et sont pour nous une valeur sûre quand on a envie de se faire plaisir pour un événement !
À bientôt, et milles mercis à tous les deux !

Alexandra Dalmasso, Septembre 2023

“Merci pour le superbe buffet niçois réalisé pour la communion de mon fils aîné. Tout le monde s'est régalé ! Tout est fait avec amour dans la tradition niçoise avec des produits de qualité.
L' équipe est super sympa et à l'écoute. Une référence pour moi !”

Eva Leroy, Juin 2023

On a trouvé NOTRE traiteur !
Tarifs raisonnables, grande qualité des ingrédients, fraicheur, associations de goûts originales, présentation des plateaux au top, tout y était !!
Sans parler de la gentillesse et de la disponibilité de l'équipe !
Nous recommandons sans réserve !
P.S. : Un grand nombre de nos convives a souhaité enregistrer les coordonnées !

Laurent Pachoud, Octobre 2023

“Des Mets délicieux, certes mais aussi une présentation impeccable et raffinée, des produits de qualité, une équipe ultra-sympathique et des prix tout à fait raisonnables !
Je recommande la Passion des Mets à 200% !”

Héléne, Mars 2022

“Plusieurs prestations toujours réussies et appréciées de nos convives : authenticité et qualité des mets, efficacité et gentillesse du service.
Sophie et Nicolas savent s'adapter aux environnements d'entreprise.
Réactifs, ils sont toujours à notre écoute pour répondre à nos besoins.
C'est un régal de faire appel à eux !”

Claudine, Juillet 2022