



Veggie & Tradi Traiteur

Réception

Événementiel

Ateliers culinaires

Depuis 2017 ...



Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Événementiel
Ateliers culinaires



- *Traiteur en Provence, Veggie & Tradi vous propose pour vos réceptions et événements, une cuisine savoureuse mêlant recettes végétariennes et traditionnelles afin de satisfaire à tous les plaisirs de la table.*
- *Depuis toujours la cuisine est une passion. Nous cultivons le bon goût et le « fait maison », en utilisant des produits frais de saison.*





Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

- *Nous prenons en charge, la conception, la production, la livraison, la mise en place et le service de votre repas ou votre buffet lors de vos réceptions.*
- *Que vous aimiez la cuisine traditionnelle ou que vous soyez végétarien ou végan: nous vous concocterons un menu à base de recettes savoureuses.*



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

- *Nous sommes à votre service pour vos événements privés (mariage, baptême, anniversaires), repas, petits déjeuners d'entreprises ou réceptions.*
- *Nous vous offrons des solutions adaptées à votre budget et vos besoins en vous proposons aussi bien des petits déjeuners que des plateaux repas, des buffets à partager, des plats ou des idées cocktail à base de produits frais et de saison avec ou sans service associé.*



Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

Nous vous concoctons

- *Apéritifs*
- *Cocktails déjeunatoires & dinatoires*
- *Repas d'entreprises*
- *Événements privés*





Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

Nos formules (*)

● *Cocktails Apéritifs*

7 pièces

● *Cocktails déjeunatoires & Dinatoires*

17 pièces

13 pièces plus plat signature

20 pièces

● *Buffets déjeuners & dîners*

Repas complet à partager

● *Petits déjeuners & pauses café*

● *Plateaux repas*

Plateaux repas complets

Lunch box

Buddha bowls



Veggie & Tradi
Traiteur

Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

Notre service - Chez vous, chez nous, ailleurs...

● *A emporter*

Nous mettons à disposition vos produits dans des boîtes traiteur à récupérer à « La Cuisine »

● *Livré*

Nous vous livrons chez vous

Consultez nous pour nos conditions de livraisons

● *Mise en place*

Nos maîtres d'hôtel installent pour vous vos cocktails & buffets

● *Avec ou sans boissons*

Nous pouvons vous proposer un large choix de boissons (soft, apéritifs, vins et champagnes)

Consultez nous pour nos conseils

● *Service complet*

Ne souciez de rien, on s'occupe de tous ;-)



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● Cocktails apéritifs 7 pièces

Mini pizzas

Assortiment de feuilletés

Cannelés polenta chorizo

Crackers oignon confit & chèvre

Pains briochés saumon & roquette

Mini brochettes coppa & fromage fumé italien

Bouchées roquefort & noix

11,00 € par personne



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● *Cocktails déjeunatoires & dinatoire 15 pièces*

Salés

Mini choux crevettes roses

Tartes thon - noisettes

Baggles saumon fumé

Crackers oignon confit & chèvre

Cône de coppa – risotto aux cèpes

Chaussons veau – citron confit

Minis brochettes poulet – Mojito

Cakes olives – crème de cresson

Panna cotta gorgonzola

Tartelettes mousse au citron - crevettes

Tartare saumon sauce soja, sésame noir

Blinis mousse féta - concombre

Sucrées

Mini choux pâtisseries

Tartelettes chocolat - praliné

Mille feuilles verticaux à la framboise

25,00 € par personne



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● Cocktails déjeunatoires & dinatoire 12 pièces* + Plat signature)

Salés

Mini choux crevettes roses

Tartes thon - noisettes

Baggles saumon fumé

Crackers oignon confit & chèvre

Cône de coppa – risotto aux cèpes

Chaussons veau – citron confit

Minis brochettes poulet – Mojito

Cakes olives – crème de cresson

Panna cotta gorgonzola

Tartelettes mousse au citron - crevettes

Tartare saumon sauce soja, sésame noir

Blinis mousse féta - concombre

Sucrées

Mini choux pâtisseries

Tartelettes chocolat - praliné

Mille feuilles verticaux à la framboise

Plats signature au choix

Raviolis à la ricotta

Velouté patates douces lait de coco

Petits farcis

* 9 à choisir dans les pièces salées + Plat signature équivalent à 3 pièces

25,00 € par personne



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● Cocktails végétarien 12 pièces* + Plat signature

Salés

Cannelés polenta, olives, parmesan

Tartelettes légumes de saison

Mini quiches cèpes - conté

Panna cotta crème de choux fleur

Cake aux olives – crème de cresson

Baggles courgettes grillées - féta

Focaccia tomates – mozza - pesto

Blinis mouse féta - concombre

Trio de panisses

Beignets de légumes

Sucrées

Tartelettes chocolat - praliné

Mille feuilles verticaux à la framboise

Plats signature au choix

Soupe au pistou

Pâtes aux lentilles

Velouté patates douces lait de coco

* Plat signature équivalent à 3 pièces

25,00 € par personne



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● *Nos stands animations*

Pour rendre vos réceptions encore plus festives, nous vous proposons un choix varié d'ateliers.

- *Planchas & Barbecues*
- *Risottos*
- *Makis & sushis*
- *Découpe saumons fumés, foies gras, magrets, ...*
- *Paninis gourmands*
- *Mini burgers*
- *.../...*
- *Nous n'avons pas de limite, consultez nous.*



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

- *Buffets déjeuners & dîners - Repas complet à partager*

Réalisés autour de plats froids ou chauds nos buffets sont composés :

D'entrées

Salades variés, ratatouilles, taboulés, plateaux de charcuteries, tartes salées, ...

De plats

Planchas & Barbecues, Risottos, viandes froides, plats traditionnels chaud, ...

De plateaux de fromages

De desserts maisons

Vos envies sont nos inspirations, consultez nous.



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

- *Petits déjeuners & pauses café*

Autour d'un bon café, nous vous servons des biscuits, petits gâteaux et viennoiseries 100 % maison.

Vous pouvez également choisir d'autres boissons,

chaudes (Thés, infusions, ..),

ou froides (jus de fruits, citronnades, sodas).

Sans oublier nos corbeilles ou salades de fruits frais.

Envie d'un brunch, nous pouvons aussi vous le réaliser.



Veggie & Tradi Traiteur



Réception
Événementiel
Ateliers culinaires

● *Plateaux repas*

Une réunion, une formation, pas le temps de se restaurer à l'extérieur

Vous pouvez nous commander,

Des plateaux repas complets

Des lunch box,

Des Buddha Bowl

.../...

A consommer sur votre lieux de travail