Veggie & Tradi
Traiteur

Réception

Evénementiel

Ateliers culinaires

Depuis 2017 ...

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
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
Evénementiel
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
Evénementiel
Ateliers culinaires

- *Nous sommes à votre service pour vos évènements 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
Evénementiel
Ateliers culinaires

Nous vous concoctons

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

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

Nos formules (*)

- *Cocktails Apéritifs*
  - *7 pièces*
- *Cocktails déjeunatoires & Dinatoires*
  - *17 pièces*
  - *13 pièces plus plat signature*
  - *20 pièces*
- *Mignardises et pâtisseries*
- *Buffets déjeuners & dîners*
  - *Repas complet à partager*
- *Petits déjeuners & pauses café*
- *Plateaux repas*
  - *Plateaux repas complets*
  - *Lunch box*
  - *Buddha bowls*

(toutes nos formules sont personnalisables et réalisées avec de produits de saison)*

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

Notre service - Chez vous, chez nous, ailleurs…

- *A emporter*

  Nous mettons à disposition vos produits dans des boites 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 proposez 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
Evénementiel
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

15,00 € par personne

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

- *Pâtisseries & Assortiment mignardises*

Mini choux pâtissiers

Tartelettes chocolat - praliné

Mille feuilles verticaux à la framboise

Verrines comme une tarte citron déstructurée

Makis & Sushis sucrés

Pavlova

Tropéziennes

Royal trianon

Entremets mousse aux deux citrons

Et bien d'autres ...

A partir de 5,00 la part ou 1,50 € la mignardise

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

- *Cocktails apéritif & dinatoire 15 pièces*

Salés

Mini choux crevettes roses

Tartes thon - noisettes

Baggles saumon fumé

Crackers oignon confit & chèvre

Cigares 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 mouse féta - concombre

Sucrées

Mini choux pâtissiers

Tartelettes chocolat - praliné

Mille feuilles verticaux à la framboise

29,00 € par personne

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

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

Salés

Mini choux crevettes roses

Tartes thon - noisettes

Baggles saumon fumé

Crackers oignon confit & chèvre

Cigares 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 mouse féta - concombre

Sucrées

Mini choux pâtissiers

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

32,00 € par personne

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

Cocktails végétarien 12 pièces *

Salés

Cannelés polenta, olives, parmesan

Tartelettes légumes de saison

Mini quiches cèpes - conté

Panna cotta parmesan, basilc, tomates

Cake aux olives – Pesto salade de saison

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

- Nos plats sont faits avec des produits de saisons.

** Certains ne sont proposés qu'avec service

32,00 € par personne

Veggie & Tradi Traiteur

Réception
Evénementiel
Ateliers culinaires

- *Nos stands animations*

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

- *Planchas & Barbecues*
- *Pizza*
- *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
Evénementiel
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
Evénementiel
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.