



Mariage en Provence

Créations

Présenté par
Chef Christophe Fémel



Champion de France Traiteur.
Finaliste Meilleur Ouvrier de
France.





Vous êtes unique et vous souhaitez que votre Mariage vous ressemble.

Chez Fémel Traiteur, nous croyons que chaque couple mérite un mariage et un repas de noces uniques. Pour le plus beau jour de votre vie, nous ne pouvons pas vous proposer un menu qui ne soit pas parfaitement à votre image. C'est pourquoi notre gamme de plats, composant nos différents menus de noces, est si variée et inspirante. Si vous le souhaitez, nous sommes prêts à aller encore plus loin dans la personnalisation en nous adaptant à vos demandes particulières.

Qui Sommes nous?



1976

UNE ENTREPRISE FAMILIALE

Entreprise fondée en 1976, le chef Christophe Fémel a repris la succession de son père en 1994. Depuis, passionné par la gastronomie, il met l'accent sur l'exigence professionnelle pour réussir ses événements et crée des plats délicieux avec des produits de qualité pour satisfaire les papilles de ses clients.



CHRISTOPHE FEMEL

Chef diplômé de l'école hôtelière de Marseille, reçu premier au challenge national des traiteurs et finaliste du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France, part à la conquête des Gourmets et fins connaisseurs pour partager sa conception du goût et des saveurs.

2020

CLÉMENCE FEMEL

C'est au tour de la fille de Christophe d'intégrer la structure familiale, en décrochant son diplôme de la prestigieuse école DUCASSE.

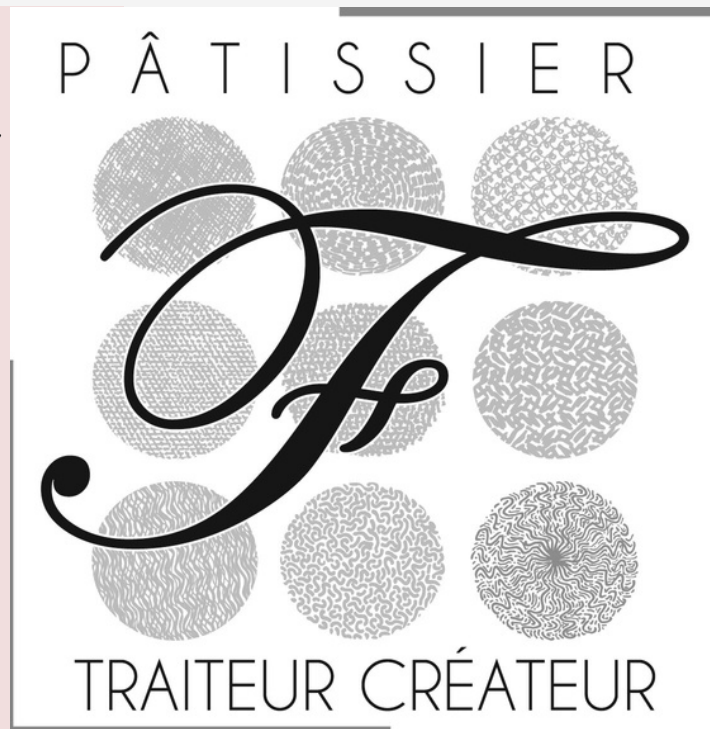
spécialisée dans la pâtisserie haut de gamme.

Elle prend ainsi les rênes de la partie "sucrée" de l'entreprise.

NOS MENUS

Concepteur de Goût

À travers nos différentes prestations, créez l'ambiance de votre choix. Du cocktail dînatoire au service à table en passant par différents buffets, nous vous aiderons à ravir vos convives pour un moment inoubliable.



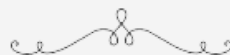
LE DIAMANT

Le repas de mariage dans toute la Tradition d'un repas servi à table avec un cocktail de 12/14 pièces



COCKTAIL AGATE

Destiné à une clientèle jeune désirant lier le raffinement de petites pièces dînatoire à la convivialité entre amis. Nos animations culinaires et ateliers agrémenteront votre soirée en lui donnant une note élégante et Créative.



BUFFET SAPHIR

A mi chemin entre le Cocktail dînatoire et le Buffet agrémenté de plusieurs postes animations c'est notre Buffet en un service



BUFFET EMERAUDE

Liant convivialité autour d'une multitude de hors-d'oeuvre et la sérénité d'un met servi à table.



LE JADE

Cocktail de plus de 16 pièces, agrémenté d'animations, suivi d'une mise en bouche et d'un plat



LES ATELIERS

Différents ateliers qui agrémenteront vos cocktail et buffets



LES SUPPLÉMENTS

Le Diamant

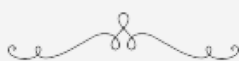
Le traditionnel repas de mariage.



Cocktail Apéritif

Assortiment de mini bouchées Prestige 12 pièces par personne pour une durée de 1H30

- Sablés parmesan poire chèvre noix,
- Perles bloc de foie gras
- Opéras saumon fumé citron,
- Blinis homard et fondue de poireaux,
- Sucettes bloc de foie gras enrobé chocolat,
- Tortillas langoustine safran,
- Tartelettes St-Jacques et duxelle de champignons,
- Fromage frais au citron confit
- Club niçois,
- Savouris,
- Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- Moelleux œufs de cailles,
- saumon fumé



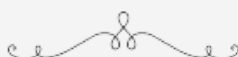
Les Animations & Ateliers dégustations

- Sélectionnez vos deux ateliers favoris à notre page Ateliers et Animations



Les Entrées au choix

- Blinis en rémoulade, saumon gravlax
- Gâteaux de filet de rouget Vapeur de Basilic
- Foie gras de Canard Mi-cuit/ Petit confit d'oignon
- Brochette de Noix De St Jacques Risotto aux Cèpes (supplément : 4€)
- Macaron foie gras Chutney de Mangue (supplément : 4€)
- Tatin de Brandade, Tartare de Saumon Wasabi
- Tarte fine Tiède confit de Fenouil et St jacques translucides



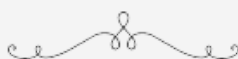
Les Plats Chaud au choix

- Carré d'agneau pomme fondante & son Pesto de Roquette (supplément : 4€)
- Aromatique d'Agneau de sept heures Céréales au parfum d'ailleurs
- Filet de loup au beurre de condiment, Réduction de gambas
- Râble de Lapin farcis Espuma de Chorizo, Chips de Polenta au Banon
- Magret de Canard aux Agrumes quenelles trois couleurs
- Tatin de canard confit, Poire au vin de Bandol
- Croustillant de Bœuf Rosini revisité à ma façon (supplément : 6€)
- Mignon de Veau /Beurre d'Herbes (supplément : 5€)



Nos Fromages

- Aumônière de Chèvre petit confit d'oignon & salade croquante



Nos Desserts

- Pièce Montée des Mariés (choix créations de Clémence)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Cocktail Agate

Cocktail Dinatoire



20 pièces salées dont 4 Ateliers au choix + service sucré

Nos Bouchées Gourmandes

- Mini Club Niçois
- Mini Savouris au Thon
- Bun's foie gras figue
- Endive roquefort Noix
- Sablé parmesan, Ivoltini

Tapas Création

- Le Corsu « tapenade, chiffonnade Corse »
- Le Calanque « Pesto, Mousse de rascasse »
- Le Provençale « Olive verte, Bille de Mozza pesto »

Retour de Seville

- Tartine confit de fenouil et filet d'anchois pimentés
- Pané Con Tomate / Jambon sec et Parmesan
- Pain Pita comme un Kebab
- Effiloché de porc et légumes au Whisky
- Wrap BéchAsperge Chorizo

Création Prestige

- Opaline de Langouste
- Bonbon Guacamole de petit pois
- Douceur de Saumon Combawa
- Carotte pince a linge & Tarama
- Bagel saumon fumé , perle de citron poivrées
- Macaron a la Truffe Blanche

Vos Ateliers

La Sélection ci dessous de notre chef ou faite votre choix dans dans les pages ateliers/ animations

Atelier Provençal

- Panisse de l'Estaque
- Beignet de fleur de courgette

Vos Animations

- Atelier Côte de Bœuf sur Brasero
- Ravioles a la truffe dans sa Meule de Parmesan
- Burger Gourmand
- Panini Tomate/Mozza ; Chèvre/ Bresaola
- Brochettes de Gambas CoCo Curry
- Noix de St Jacques / Risotto aux Cèpes

Notre Buffet Fromages et ses pains Speciaux

- Assortiment de Fromages de nos regions
- Brie, Comté, Fourme, Roquefort, St Nectaire, Chèvre frais et Affinés...
- Pain Céréales, Olives, Noix, Lardon

Pièce Montée (3 choux par personne)

Ou Cascade d'Entremets (voir Carte Pâtissière)

Ou avec supplément Naked Cake (Voir Carte Pâtissière)

Buffet Saphir de Provence

Laissez vous porter en toute convivialité



Cocktail 12 pièces par personne, suivi d'un buffet en un service.

Assortiment de mini bouchées Prestige

- Opaline de Langouste
- Bonbon Guacamole de petit pois
- Douceur de Saumon Combawa
- Carotte pince a linge & Tarama
- Bagel saumon fumé , perle de citron poivrées
- Macaron a la Truffe Blanche
- Club niçois,
- Savouris,
- Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- Moelleux œufs de cailles,
- Saumon fumé,

Les Animations & Ateliers dégustations

- Sélectionnez vos deux ateliers favoris à notre page Ateliers et Animations

Buffet « En un Service »

- Conchiglie farcis al Ricotta & petits légumes
- Brochette de St Jacques Snackées et son Risotto
- Gâteau de filet de rouget
- Éventail de charcuterie Corse & terrines maison
- Poivrons grillés aux huiles du soleil

Ateliers Buffet

- Wok de Gambas aux légumes Croquants
- Mignon d'Agneau a la Plancha petit jus corsé
- Tataki de Thon rouge et nouilles sautées

Nos Fromages

- Buffet De Fromages de nos Régions

Nos Desserts au Choix

- Assortiment d'Entremets en Cascade (Voir carte Pâtisserie)
- Pièce Montée de croque en Bouche (3 choux par personne)
- Layers Cake ou Naked Cake (Voir carte Pâtisserie)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

L'Emeraude

Intimité, simplicité



Liant convivialité autour d'une multitude de hors-d'œuvre et la sérénité d'un met servi à table.

Cocktail Apéritif

Assortiment de mini bouchées Prestige 6 pièces par personne

- Sablés parmesan poire chèvre noix,
- Perles bloc de foie gras
- Opéras saumon fumé citron,
- Blinis homard et fondue de poireaux,
- Club niçois,
- Savouris,
- Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- Moelleux œufs de cailles

Le Buffet

- Tartare de légumes en Risotto bille de Mozza
- Pressé de Jarret et confit de canard au foie gras, salade de lentilles du puy
- Chiffonnade de SERANO sur griffe & Terrines maison
- Gâteau de Filet de rouget en Escabèche
- Carpaccio de Saumon Tzatziki
- Terrine de la Mer concassé tomate au gingembre
- Mini Farcis Niçois
- Mixte du soleil confit aux huiles du soleil

Service à Table

- Carré d'agneau pomme fondante & son Pesto de Roquette (supplément : 4€)
- Aromatique d'Agneau de sept heures Céréales au parfum d'ailleurs
- Filet de loup au beurre de condiment, Réduction de gambas
- Râble de Lapin farcis Espuma de Chorizo, Chips de Polenta au Banon
- Magret de Canard aux Agrumes quenelles trois couleurs
- Tatin de canard confit, Poire au vin de Bandol
- Croustillant de Bœuf Rosini revisité à ma façon (supplément : 6€)
- Mignon de Veau /Beurre d'Herbes (supplément : 5€)

Fromage

- Buffet De Fromages de nos Régions



Nos Desserts au Choix

- Assortiment d'Entremets en Cascade (Voir Carte Pâtissière)
- Pièce Montée de Croquembouche (3 choux par personne)
- Layer Cake ou Naked Cake (en Option)



Le Jade

Alliez repas et fête



Cocktail de 16/18 pièces agrémenté d'animations (durée de 2h/2h30) suivi d'une mise en bouche, d'un plat et dessert.

Bouchées Gourmandes

- Mini Club Niçois, Savouris
- Moelleux Chèvre Miel, Bun's Foie gras chutney de figue, involtini sablé parmesan, Endive au Bleue poire au vin

Tapas Gourmets

- Le Corsu
- le Provençal
- l'Anchoïade

Nos Prestiges

- Opaline de Langouste
- Bonbon Guacamole de petit pois
- Douceur de Saumon Combawa
- Carotte pince a linge & Tarama
- Bagel saumon fumé , perle de citron poivrées
- Macaron a la Truffe Blanche

Dips de légumes crue (Sauce Anchoïade)

P'ti Shooter frappés de différents gaspacho

Cuillères & Verrines

- Finlandaise/gambas,
- Brotsch , crumble pesto espuma de Chèvre
- Guacamole/tartare de saumon Wasabi,
- Cappuccino d'Asperge , Espuma Chorizo
- Sphère de melon au Parme & sa pipette de Porto

Les Animations

& Ateliers dégustations

- Choisissez vos trois ateliers préférés sur notre page dédiée « Ateliers et Animations »
- (Un atelier supplémentaire est disponible moyennant des frais supplémentaires)

Mise en Bouche au choix

- Gaspacho de melon et tomate, Quenelle de Chèvre Ô Miel, vapeur de Basilic
- Panacotta de Poivrons, Noix de St Jacques et Chorizo Grillé
- Ceviché de lieu Caraïbe, Ecume des Saintes
- Ravioles a la Truffe blanche, Espuma Langouste et truffe râpé
- Velouté de lentille corail au lait de coco, cromesquis de patate douce et légumes croquants

Suite du Menu à la page suivante

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Le Jade

Alliez repas et fête



Cocktail de 16/18 pièces agrémenté d'animations suivi d'une mise en bouche, d'un plat et dessert.

Création spéciale : Atelier Côte de Boeuf grillée (2kg pour 8 personnes) l'un de vos invités devient chef de table sous la responsabilité du Maître d'Hôtel.



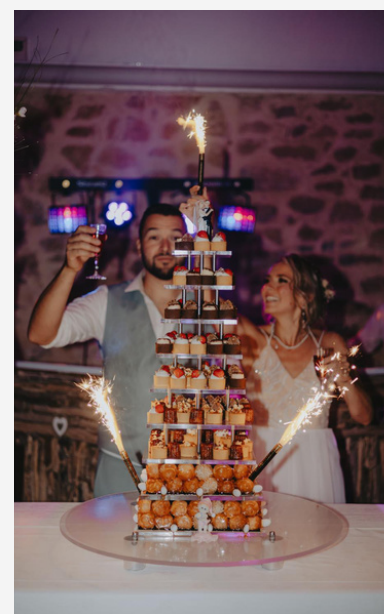
Les Plats Chauds

- **Cote de Bœuf Limousin Grillé au sarment de Vigne (avec un Chef de Table)**
Dauphinois aux Truffes, Tian de Légumes
- Saint Pierre juste cuit, Royale de Saint Jacques
- Mignon d'Agneau Basse température au Thym, Grenaille confite et farcis, Tian de légumes, Pesto de Roquette
- Wellington de Veau, crémeux Morille, légumes d'Été
- Tatin de Canard confit, petit jus d'agrumes, poire au vin de Bandol
- **Vous pouvez choisir aussi les plats du Diamant**

Option Fromage

Assortiment d'Entremets en Cascade

- Pièce Montée Création de Clémence notre cheffe pâtissière (3choux)
- Cascade d'Entremets (2 parfums au choix)
- Layer Cake ou Naked Cake (en option)





Nos Animations Buffet

- Bar a Panini, Burger
 - Bar a Bruschetta (garnitures permettant de composer la bruschetta que vous souhaitez)
 - Brochettes de Gambas Coco/curry
 - Brochettes Canard aux Figues
 - Green Cook : *Brochettes de Foie gras Toast crème de Truffe (supp+5€)*
 - *Noix de St Jacques juste Snackées & son risotto aux Cèpes*
 - Brochette de Black Angus au Beurre d'Ail des Ours
 - **l'Atelier Provençal :**
 - La panisse de l'Estaque & les Beignets de fleur de courgette
 - Crevette Méchouia
 - Cornet de Tempura de Moule a l'Aïoli
 - Bar a Tentacules de Poulpes
 - Raviole a la Truffe Blanche Flambées dans sa Meule de Parmesan
- (Création 2022) (supp +5€)
- Brasero (Grillade aux sarments devant vous de différentes viandes et sauces)



Nos Ateliers Dégustation

- Bar a huitres
- Atelier Tacos & Kebab
- Jambon Serano sur Griffes
- Plancha de Chiffonnade Corse ou Ibérique
- Filet de saumon Gravlax mariné à l'Aneth et citron vert tranché sur place
- Planche de Fromages affinés.
- Bar à Saumon « Saumon Fumé Ecosse label
- Bar a foie gras grand crue (recette du chef primée aux concours) crème de truffes
- Wok de Gambas au lait de Coco et légumes Croquants
- Kefta Veggie comme un Tajine
- Thaï atelier (assortiment de mini nems , samossa, beignet de crevette)
- Atelier Sushi : Maki et California et leurs sauces



Nos Ateliers Dégustation Sucré

- Bar à crêpe Assortiment de 6 confitures, de nutella, sucre, miel, crème de marron.
- Atelier Gaufre
- Bar à tarte Assortiment de tartes gourmandes: citron meringué, poire amandine, abricot, framboise...
- Atelier Fontaine Chocolat :chocolat chaud et assortiment de fruits frais
- Bar à glaces Assortiment de sorbets avec coulis chocolat/caramel/fruits rouges
- Bar à mignardises Mignardises (Création Clémence notre cheffe)
- Beignets chaud aux chocolat
- Casdcade de Fruits Frais

Options Fromage & Dessert

Pour plus de gourmandise



Option Fromage: **6€ par personne**

- Trio de fromage affiné et sont craquant Italien
- Aumônière de Chèvre et petit confit d'oignon
- Buffet de fromages affinés

Desserts au choix : “ Pièce Montée & Naked cake”

- Pièce Montée de croque en Bouche (3 choux) (en bas au centre)
- Cascade des Entremets (Compris dans le Menu)
- Naked Cake aux fruits (en bas a droite) : **supplément 6€ par personne**
- Weeding cake a la Française (multiple choix de parfum) (en bas a Gauche) : **Supplément 6€ par personne**



Option fin de Soirée

- Bar à crêpe Assortiment de 6 confitures, de nutella, sucre, miel, crème de marron.
- Bar à tarte Assortiment de tartes gourmandes: citron meringué, poire amandine, abricot, framboise...
- Atelier Fontaine Chocolat :chocolat chaud et assortiment de fruits frais
- Bar à glaces Assortiment de sorbets avec coulis chocolat/caramel/fruits rouges
- Bar à mignardises Mignardises (Création Clémence notre cheffe)
- Beignets chaud aux chocolat Cascade de Fruits Frais
- Bar à Burger/panini
- Soupe à l'oignon



Carte Pâtisserie

NAKED LAYER NUMBER CAKE



PIÈCE MONTÉE

Choux Caramel Nougatine

Vanille / Chocolat / Pistache / Grand Marnier

Suppléments Pièce à Thème

NAKED / LAYER CAKE

- Fruits Rouge, Ganache Vanille OU Verveine OU Pistache
- Pêche de Vigne, Ganache Romarin, Biscuit Amande
- Ganache Nougat, Abricot, Biscuit Pistache
- Croustillant Chocolat, Insert Caramel OU Praline OU Poire Gingembre

Suppléments : Cascade de Fruits, Cascade de Fleurs, Décoration à Thème

NUMBER CAKE

Number Cake Génoise

Vanille / Caramel / Fruits Saison / Chocolat

Number Cake Mille Feuille

Vanille / Caramel / Fruits de Saison / Chocolat

Number Cake Saint Honoré

Vanille / Caramel / Fruits Saison / Chocolat

ENTREMETS

Casse Noisette

Croustillant Biscuit Noisettes, Mousse Chocolat lait, Praliné, Crèmeux Vanille
Summer

Croustillant Biscuit Coco, Mousse Citron Vert, Marmelade Fruits Exotiques
Coup De Foudre

Croustillant Granola, Biscuit Citron, Confit Fruits Rouges, Mousse Vanille
Duo De Choc

Croustillant Biscuit Chocolat, Crèmeux Vanille, Mousse Chocolat, Praliné Grué
Fleur de Sel

Tirami Sù

Croustillant Biscuit Café, Praliné Café, Crèmeux Café, Mousse Mascarpone
Le Provençal

Croustillant Amande Miel, Biscuit Amande, Confit Pêche de Vigne, Pêches
Rôtie au Miel, Ganache Légère Romarin

PLATEAUX 40 MIGNARDISES

Cookie Pécan, Tropezienne, Financier Pistache
Framboise, Moelleux Coco Passion, Choux Fruits Rouges,
Tartelette Citron, Baba Mojito, Rocher Praliné, Verrines
Surprise, Choux Exotique, Tartelette Fruits



Marions Nous

Disons nous Oui!



Comment nous dire “ Oui ” !

1. Sélectionnez votre menu et contactez-nous pour recevoir un devis personnalisé.
2. Prenons rendez-vous pour une dégustation afin de valider ensemble vos plats préférés et personnaliser votre projet.
3. Si notre proposition vous convient, validez votre devis en nous disant « Oui ! ».
4. Nous validerons ensemble votre protocole en prenant en compte les derniers détails de votre mariage.
5. Le jour J, détendez-vous et profitez ! Laissez-nous faire de votre repas de mariage un moment inoubliable.

Nos Options & Nos Brunch



Les Options

Rafraîchissement d'Accueil 3€/ convive

Citronnade et thé à la Menthe fait maison
Gobelet et paille en carton (option verrerie possible+1€)



Forfait Cocktail 7,80€/ convive

Deux cocktails au choix:

- Soupe Champenoise
- Cocktail Exotique
- Spritz
- Saint Germain Spritz
- Mojito
- Boissons Soft :
- Coca, Jus de fruits, Perrier

Bar de Nuit: 460€

Fourniture pour bar de nuit:
Mise en place pendant toute la soirée

- 2 Bt Whisky
- 3 Bt Vodka
- 3 Bt Rhum
- 2 Bt Get27
- 2 Bt Get31
- Jus de pomme, Red bull
- Coca, jus d'Orange

Buffet pour les Enfant 19€

A partir de 15 Bambins en dessous menu enfant classique

Pizza fromage

Mini Burger

Mini Panini

Nuggets et pomme frite

Mini Brioche au thon

Mini Pain bagna

Assortiment de navette

(jambon , fromage, pâté)

Beignet au Chocolat

Mini Tropézienne

Cup Cake

Corbeille de Bonbon

Menu Prestataire 15€

Invités présent qu'au Vin d'honneur 35€ par personne

Brunch

Au rythme de chacun



Profitez de notre BRUNCH à partir de 10h00, qui comprend :

- Café, eau, jus de fruits, pain et vaisselle jetable.

Nous fournissons également un serveur pour chaque groupe de 30 convives.

Buffet de Tapas

- Poivrons grillés
- Sphère de melon au Parme
- Brioches au thon
- Beureck
- Pizzaladière
- Mini club niçois
- Chiffonnade de viande froide
- Taboulé
- Conchiglioni al Ricotta
- Tortillas
- Brandade
- Ivoltini d'asperge
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Brie de Meaux

Dessert

- 1 Mètre de flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

Brunch

Au rythme de l'Andalousie



Service de Brunch Disponible à partir de 10h00

Notre offre de brunch comprend les éléments suivants:

- Café, eau, jus de fruits, pain
- Vaisselle jetable

De plus, nous pouvons fournir un serveur pour un groupe de 30 personnes.

PAËLLA ROYALE

Dégustez notre paella préparée sur place par notre chef cuisinier.

- Riz,
- Poulet
- Porc
- Calamars
- Légumes
- Moules
- Gambas
- Chorizo

Dessert

- 1 Mètre de flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

Brunch

Américain



Délicieux brunch à partir de 10h00

Venez vous joindre à nous pour un brunch délicieux à partir de 10h00!

Notre menu inclut :

- Café, eau, jus de fruits
- Pain
- Matériaux biodégradables

Le service sera assuré pendant 6 heures, de 10h00 à 16h00, avec un serveur pour 30 convives.

Partie sucrée :

- Viennoiseries :
- pains au chocolat, croissant et pains aux raisins
- Gourmandises :
- Pancakes, et pains à toaster et à garnir selon vos envies

Partie salée :

- Oeufs brouillés:
accompagnés de bacon, lardons, fromage râpé et mini saucisses fumées
- Ardoise de charcuterie
- Chiffonnade de jambon sec, chorizo Iberique, mortadelle pistachée, coppa, Lonzo
- Terrine Maison de campagne à l'ancienne et Caillette Provençale
- fromages
- Saint Marcellin, Tome de Savoie, Brie de Meaux, Roquefort AOP, Chèvre Frais AOP, Neufchâtel AOP et Comté AOP

Dessert

- 1 Mètre de flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate
- 1 Mètre de Brownies garnis de duo de ganache et caramel

Brunch

Brancher à votre rythme



Détendez-vous et profitez d'un délicieux brunch mis à votre disposition le matin.

Notre offre de brunch comprend :

- De la vaisselle jetable
- Du pain frais
- Un buffet traditionnel

Buffet Tradition

- Buffet de Charcuterie Terroir
Jambon de Pays, rosette, cervelas, Mortadelle, Chorizo, Bacon ...
- Terrine Maison
Campagnarde, Caillette, Corse, Rillettes
- Craquant Italien, Tomates, croustons, lardons, vinaigrette balsamique
- Buffet de fromages de nos Régions
Brie de Meaux, Fourme, Emmental, Conté,
St Nectaire, Conté, Tome de Savoie, chèvres frais & affinés
- Nos Pains Tradition
Rustique, Céréales, Fournil

Dessert

- 1 Mètre de flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

Nos prestations

Notre Organisation



L'équipe de Christophe FEMEL est à votre disposition pour personnaliser votre mariage selon vos souhaits. Grâce à notre créativité et notre attention aux détails, vos invités seront enchantés et garderont un souvenir mémorable de votre journée de mariage. Nous sommes des professionnels passionnés, dévoués à faire de votre Mariage un moment unique et inoubliable.

Nous offrons un service complet pour assurer le succès de votre mariage, y compris une équipe complète. Cela inclut le personnel de cuisine et de service, un maître d'hôtel ainsi qu'un serveur pour chaque groupe de 20 invités.

Nous assurons le nappage des tables de buffets, le dressage de la verrerie et des décorations florales sur nos buffets.

Nous assurons la mise en place des animations prévues.

La mise en place de la salle comprend le dressage des tables.

Rafrâichissement 17h00 _____

Pendant que les mariés prennent les photos, nous accueillons vos invités avec un rafraîchissement comprenant de la citronnade et du thé à la menthe.

Le Cocktail 18h30 _____

Profitez pleinement de votre cocktail apéritif, qui durera entre 1h30 et 2h, il sera ponctué de passages aux plateaux, ainsi que d'ateliers animés par notre chef en votre présence.

Votre Repas 21h00 _____

Faites une entrée remarquée dans la salle en tant que mariés et profitez de notre service de plats délicieux.

La Pièce Montée des Mariés 00h00 _____

Célébrez votre union en découvrant votre pièce montée, sabrez le champagne et ouvrez le bal.

Nos prestations

Notre Organisation

Le Maître d'Hôtel ou le responsable de projet prendra rendez-vous avec le client pour l'organisation et le plan de salle sur le lieu de réception (quelques jours avant la prestation).

La réception sera dirigée par un Maître d'Hôtel et son équipe en tenue de restauration. Nous prévoyons un serveur pour 20 invités. Vacation de 12 heures. Arrivée à 15h00 jusqu'à 3h00 du matin.

Cette vacation comprend la livraison en camion frigorifique ainsi que la mise en place de la salle (buffets et tables), le dressage, le service et le débarrassage (3 heures de mise en place et 9 heures de service environ).

À la fin de la prestation, une fiche de satisfaction devra être signée par le maître d'hôtel et le client. Au-delà des 12 heures de vacation, il vous sera facturé 30 € TTC de l'heure par serveur restant.



Tarifs



N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir notre Grille tarifs

Nos tarifs comprennent:

Le service (1 Maître d'hôtel responsable de la réception , 1 serveur pour 20 personnes)

Nappage et décoration des buffets, Nappage des tables

Location de vaisselle de Table , petit matériel(vasques, sceaux à champagne...)

Boissons non alcoolisées (eau plate, eau pétillante, café)

Pas de droit de bouchons sur vos boissons

Tarif dans un secteur de 50Km autour de La Ciotat

	30 À 50P	50 À 100P	100 À 180P	180 ET PLUS
COCKTAIL AGATHE	•	•	•	•
BUFFET SAPHIR	•	•	•	•
BUFFET EMERAUDE	•	•	•	•
REPAS JADE	•	•	•	•
REPAS DIAMANT	•	•	•	•
BRUNCH	•	•	•	•
BRUNCH ANDALOUSIE	•	•	•	•
BRUNCH AMERICAIN	•	•	•	•
BRUNCH SANS SERVICE	•	•	•	•

Conditions Générales

Les conditions générales de vente ainsi que le devis sont à nous retourner signés en même temps que le 1er chèque d'acompte pour la confirmation de votre mariage.

Le transport pour un parcours supérieur à 50 kilomètres, des frais de transports vous seront demandés. (Nous consulter pour les tarifs en vigueur)

Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes Européennes d'Hygiène et de sécurité.



Les Dégustations

Lors de notre premier rendez-vous nous prévoyons une dégustation de nos pièces Cocktail afin de vous faire découvrir notre travail et la qualité de nos produits.

Nos Rendez-vous et dégustations se font uniquement sur RDV

Aucune dégustation ne pourra se faire au mois de décembre ni lors des fêtes comme la Saint Valentin, la semaine de Pâques, la fête des mère, fête des pères ...

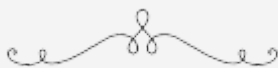
Conditions Générales



Le Nombre de Convives

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat. Le nombre définitif nous sera donné six jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection importante. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.



Le Règlement

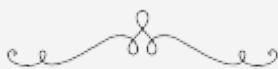
- Un premier acompte d'une valeur de 30 % de la somme globale T.T.C Devra nous être versé obligatoirement, joint aux conditions générales, afin de Confirmer votre prestation et de rendre effectif son enregistrement sur notre planning.

A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour Minimum 2 personnes et maximum 6. Une remise de 50% sera pratiquée sur les plats choisis.

- Un second acompte d'une valeur de 40% de la somme globale T.T.C Devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage. -

Le solde est à verser dans la semaine avant le mariage auquel cas une majoration de 10% sera appliquée.

Pour toute annulation de la commande du fait du client, l'acompte versé ne vous sera pas remboursé.



Responsabilité en cas de dégradations / Manutention

Responsabilité En cas de dégradations importantes du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

Nos serveurs sont en charge de la mise en place des tables de repas et buffets ainsi que le nappage et la vaisselle, des chaises, mise en place de la cuisine.

Elle n'est pas en charge de toute la manutention extérieure à notre prestation.

Date, Nom et Signature du client (Précédés de la mention « Lu et Approuvé »)



Contacts

FÉMEL TRAITEUR



13600 LA CIOTAT



christophe.femel@free.fr



06.89.21.99.83



www.femeltraiteur.com



fémel traiteur



fémel.traiteur

