Un Mariage en Provence

Présenté par
Christophe & Clémence Fémel

FÉMEL TRAITEUR

CONCEPTEUR DE GOÛT

Champion de France Traiteur.
Finaliste Meilleur Ouvrier de France.

TRAITEUR
PÂTISSIER

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

Chez Fémel Traiteur, nous croyons que chaque couple mérite un mariage unique qui reflète pleinement ses envies. Parce que le jour de votre union est l'un des plus précieux, nous ne nous contentons pas de vous proposer un menu standard. Notre gamme de plats, qui compose nos différents menus de mariage, se veut aussi diversifiée qu'inspirante.

C'est pourquoi notre gamme de plats, composée de divers menus de noces, est conçue pour être aussi variée qu'inspirante. Toutefois, si vous le désirez, nous allons encore plus loin en personnalisant chaque aspect de notre service pour répondre à vos souhaits les plus particuliers. Nous nous engageons à faire de votre repas de mariage un moment inoubliable, fidèle à ce que vous avez imaginé.

FÉMEL TRAITEUR
13600 LA CIOTAT
Téléphone : 06.89.21.99.83
Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

Qui Sommes nous?

1976

UNE ENTREPRISE FAMILLIALE

Fondée en 1976, Fémel Traiteur est une entreprise familiale. Le chef Christophe Fémel a repris la direction en 1994, succédant ainsi à son père. Passionné par la gastronomie, il met un point d'honneur à offrir une exigence professionnelle pour la réussite de chaque événement. Ses créations culinaires, préparées à partir de produits de qualité, ravissent les papilles de ses clients.

CHRISTOPHE FEMEL

Chef diplômé de l'école hôtelière de Marseille, Christophe Fémel s'est distingué dès ses débuts en remportant le premier prix au challenge national des traiteurs. Finaliste du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France, il s'attache à séduire les gourmets et fins connaisseurs en partageant sa vision unique du goût et des saveurs.

2018

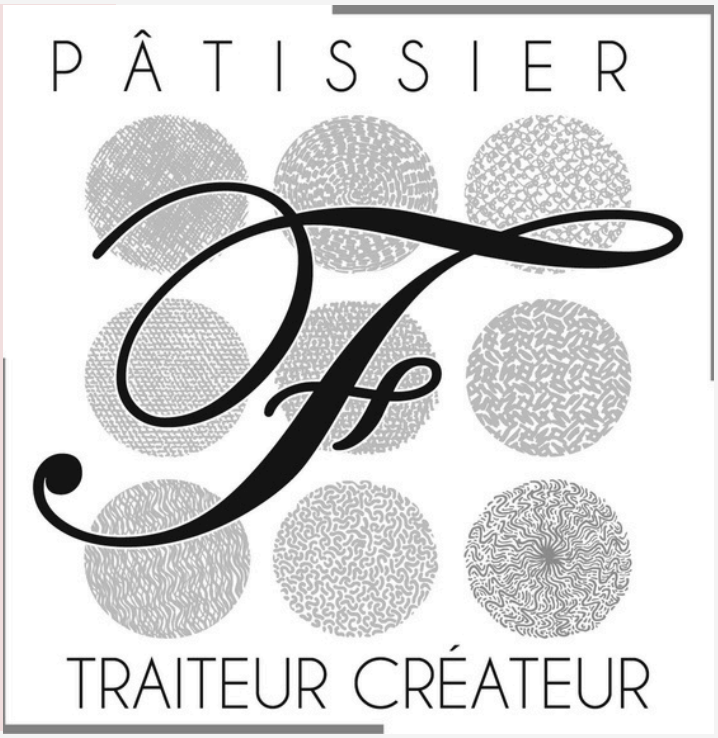
CLÉMENCE FEMEL

C'est désormais au tour de Clémence, fille de Christophe Fémel, d'intégrer la structure familiale. Diplômée de la prestigieuse école Ducasse et spécialisée dans la pâtisserie haut de gamme, elle prend aujourd'hui 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 désirant lier le raffinement de pièces dinatoire 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, d'un plat et le dessert.

LES ATELIERS

Différents ateliers qui agrémenteront vos cocktails et buffets

LES SUPPLÉMENTS

Le Diamant

Le traditionnel repas de mariage.

TRAITEUR PÂTISSIER

Cocktail Apéritif

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

- Mini Club Niçois
- Mini Savouris au Thon
- Bun's foie gras figue
- Endive roquefort Noix
- Sablé parmesan, Ivoltini
- Opaline de Langouste
- Bonbon Guacamole de petit pois
- Douceur de Saumon Combawa
- Carotte pince a linge & Tarama
- Bagel saumon fumé , perle de citron
- Macaron a la Truffe Blanche
- Le Corsù
- L'Anchoïade
- Le Provençale

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 ou Ardoise de fromages variés

Nos Desserts

- Pièce Montée des Mariés en Croquembouche ou Cascade d'entremets ou Wedding Cake à la Française

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Cocktail Agate

Cocktail Dinatoire

TRAITEUR PÂTISSIER

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 Corsù «tapenade, chiffonnade Corse »
- L'Anchoiade "anchoiade, asperge,carotte, oeuf"
- 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

Une sélection ci contre de notre chef ou faite votre choix dans dans les pages ateliers/ animations

- Panisse de l'Estaque et beignets de fleur de courgette
- 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 régions :

Brie, Comté, Fourme, Roquefort, St Nectaire, Chèvre frais et Affinés...
Pain Céréales, Olives, Noix

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

TRAITEUR PÂTISSIER

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
- Macaron a la Truffe Blanche
- Club niçois,
- Savouris,
- Bouchons tapenade,
- Bagel's à la mousse de Rascasse,
- Moelleux œufs de cailles,
- Saumon fumé,
- Le Corsù
- L'Anchoïade
- Le Provençale

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
- Pièce Montée de croque en Bouche (3 choux par personne)
- Layers Cake ou Naked Cake (avec supplément)

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

L'Emeraude

Intimité, simplicité

TRAITEUR PÂTISSIER

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 Prestiges 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 Corsù
- L'Anchoïade
- Le Provençale

Le Buffet d'entrées

- Tartare de légumes en Risotto bille de Mozza
- Pressé de Jarret et confit de canard au foie gras, salade de lentilles du puys
- Chiffonnade de SERANO sur griffe & Terrines maison
- Gâteau de Filet de rouget en Escabèche
- Carpaccio de Saumon Tzatzíki
- 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
- 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 supplément)

Le Jade

Alliez repas et fête

TRAITEUR PÂTISSIER

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 »
- (4 ème ateliers en supplément)

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 à la Truffe blanche, Espuma Langouste et truffe râpé
- Velouté de lentille corail au lait de coco, cromesquis de patate douce et légumes croquants
- Gaspacho petit pois menthe, siphon de burrata stracciatella à la truffe

Suite du Menu à la page suivante

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales

Le Jade

Alliez repas et fête

TRAITEUR PÂTISSIER

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

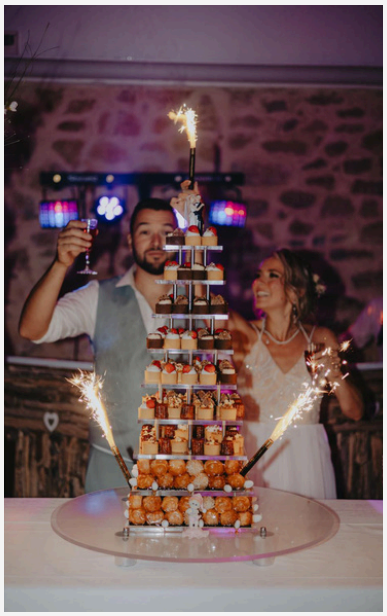
- **Côte de Bœuf Limousin grillée aux sarments de Vignes (avec un Chef de Table désigné), Dauphinois aux Truffes, Tian de Légumes**
- Saint Pierre juste cuit, Royale de Saint Jacques
- Mignon d'Agneau Basse température au Thym, Grenaille confite et farcis, Tian de légumes, Pesto de Roquette
- Wellington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

Option Fromage

- Buffet de fromages de nos régions
- Ardoise de fromages affinés sur tables

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 Dégustation

- Bar à Panini, Burger
- Bar à Bruschetta
- 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 & risotto aux Cèpes
- Brochette de Black Angus au Beurre d'Ail des Ours
- l'Atelier Provencal : La panisse de l'Estaque & les Beignets de fleur de courgette
- Crevette filo et salade Méchouia
- Cornet de Tempura de Moule à l'Aïoli
- Bar à Tentacules de Poulpes provençal
- Ravioles à la Truffe Blanche Flambées dans sa Meule de Parmesan (supp +5€)
- Brasero (Grillade aux sarments de vignes de différentes viandes)
- Atelier pizza ou flammekueche

Nos Animations Dégustation

- Bar à huitres
- Jambon Serano sur Griffe
- 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 foie gras grand cru (recette du chef primée aux concours) crème de truffes et confiture d'oignon
- Wok de Gambas au lait de Coco et légumes Croquants
- Kefta Veggie façon 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 confitures, de nutella, sucre
- Bar à Gaufre
- Bar à tarte Assortiment de tartes gourmandes: citron meringué, poire amandine, abricot, framboise…
- Atelier Fontaine Chocolat :chocolat chaud et assortiment de fruits frais et chamallow
- Bar à glaces et sorbets avec coulis chocolat/caramel/fruits rouges
- Bar à mignardises
- Beignets au chocolat
- Assortiment de donuts
- Bar à bonbon
- Cascade de Fruits Frais

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 croquembouche (3 choux)
- Cascade d'Entremets
- Weeding cake à la Française : **Supplément 6€ par personne**
- Cascade de Champagne
- Mignardises 3 par personnes

Option fin de Soirée

- Bar à crêpe Assortiment de confitures
- Bar à tarte de saison
- Atelier Fontaine de Chocolat
- Bar à glaces et sorbets avec coulis
- Bar à mignardises
- Beignets chaud aux chocolat
- Bar à Burger/panini
- Soupe à l'oignon

Carte Pâtisserie

NAKED LAYER NUMBER CAKE

PÂTISSIER
TRAITEUR CRÉATEUR

PIÈCE MONTÉE

Choux Caramel Nougatine

Vanille / Chocolat / Pistache / Grand Marnier

Suppléments Pièce à Thème ou fleurs

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

CASCADE D'ENTREMETS

Casse Noisette

Croustillant Biscuit Noisettes, Mousse Chocolat lait, Praliné, Crémeux 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, Crémeux Vanille, Mousse Chocolat, Praliné Grué Fleur de Sel

Tirami Sù

Croustillant Biscuit Café, Praliné Café, Crémeux Café, Mousse Mascarpone

Le Provençal

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

Tropézienne

Nature ou aux fruits rouges

Pavlova

Meringue, confit fruits rouges, fruits frais, ganache vanille

PLATEAUX 48 MIGNARDISES

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

Marions Nous

Disons nous Oui !

TRAITEUR PÂTISSIER

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

la carte
DES COKTAILS

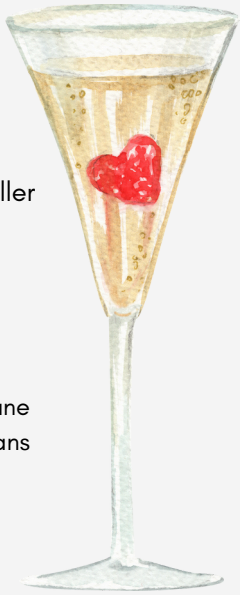
DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS SIGNATURE

SPRITZ

Savourez l'élégance pétillante, une symphonie rafraîchissante de saveurs qui éveille les papilles à chaque gorgée.
Disponible en Saint Germain Spritz

MOJITO

Un cocktail pétillant qui vous fera briller comme une étoile filante sur la piste.



CHAMPENOISE

Un cocktail pétillant qui vous fera briller comme une étoile filante sur la piste.

DAIQUIRI FRAISE

Plongez dans un océan de fraîcheur, chaque gorgée est une explosion fruitée qui vous transporte sous les tropiques, dans une danse sucrée et rafraîchissante.

GIN FIZZ HIBISCUS

Harmonie parfaite entre la fraîcheur du gin fizz et la touche florale de l'hibiscus, un cocktail unique et rafraîchissant.

CARAÏBE MULE

Une fusion exotique qui vous fera danser au rythme de la musique toute la nuit.

Les Options

Rafraîchissement d'Accueil 4€/ convive

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

Forfait Cocktail 9,80€
Par convive

Deux cocktails au choix:

- Champenoise Mimosa
- Daiquiri Fraise
- Spritz ou Hugo Spritz
- Mojito
- Caraïbe Mule " Ecume CoCo"
- Tonic Hibiscus "Sorbet citron"

Compris dans le forfait : 1 Pastis, 2 Whisky, coca, jus de fruits, perrier, eau plate

Menu Enfant

Tenders de poulet potatoes ou Burger So Fish ou burger boeuf avec pomme chips
3 beignets Chocolat

Menu Prestataire

Burger potatoes, mise en bouche, boissons soft.

Location Tireuse à Bière :

Convivialité, Simplicité, Choix
De la bière allemande légère, à la bière belge au goût plus prononcé, en passant par la bière aux fruits... Nous vous proposerons la bière adaptée à vos besoins !

!!! Invités présent qu'au Vin d'honneur 45€ par personne !!!
(Hors forfait boissons)

Brunch

A rythme de chacun

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

- Café, eau, jus de fruits, pain, viennoiserie, vaisselle .

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
- Conchiglini al Ricotta
- Tortillas
- Brandade
- Ivoltini d'asperge
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Brie de Meaux

Dessert

- Flan parisien au mètre 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

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

- Flan parisien au mètre garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

Brunch

Américain

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 brouillé:

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

- Flan parisien au mètre garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate
- Brownies au mètre garnis de duo de ganache et caramel

Brunch

Brunch 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, Rillette
- Craquant Italien, Tomates, croutons, 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

- Flan parisien au mètre 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.

Rafraîchissement 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.

TRAITEUR

PÂTISSIER

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 4.

- 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 de traiteur.

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