



Confiez-nous l'organisation de vos événements

*Baptême, anniversaire, repas d'affaires, mariage, séminaire,
arbre de Noël, réveillon, familiaux ou entre amis...*



Nos prestations

1	<i>Service de Livraison</i>	page 3
2	<i>Service Événementiel.....</i>	page 5
3	<i>L'Art du Vin d'Honneur.....</i>	page 6
4	<i>Nos Ateliers Culinaires.....</i>	page 7/9
5	<i>Nos formules brunch.....</i>	page 10
6	<i>Nos Formules Conviviales.....</i>	page 11
7	<i>Desserts.....</i>	page 12
8	<i>Boissons.....</i>	page 13
9	<i>Nos Prestations dans notre Lieu.....</i>	page 14



Service de livraison

Faites livrer directement chez vous ou sur votre lieu d'événement nos

Prestations gourmandes, prêtes à déguster.

1 Cocktail Dînatoire 12 Pieces /p.....15 € / p

Petites bouchées raffinées pour un apéritif élégant verrines gourmandes et douceurs salées.

2 Cocktail Dînatoire 20 € / p

12 pièces par personne + Plateau charcuterie + plateau de fromages

3 Buffet Froid & Chaud25 € / p

Un buffet complet pour satisfaire toutes vos envies : salades fraîches, viandes froides,

Fromages affinés et plats chauds à partager.

4 Plancha Saumon Gravlax Max 10 Personnes.....Prix : 69 €

Saumon frais délicatement mariné et tranché, parfait pour un apéritif gourmand et raffiné.

5 Plancha Foie Gras Max 10 Personnes Prix : 69 €

Foie gras entier, accompagné de pain toasté et confits pour un plaisir raffiné à partager.

6 Box Italien 24 Pieces.....Prix : 39 €

pain brioché, steak de qualité, garnitures gourmandes, pesto, parfaits pour un apéritif festif.

7 Box Turkish 16 PiecesPrix : 39 €

Mini tacos façon kebab, sauces maison, pour un voyage gourmand au cœur des saveurs turques

8 Box Asiatique 50Pieces..... Prix : 39 €

Assortiment gourmand de mini samoussas, acras et nems, parfait pour un apéritif exotique .



✦ *MARIAGE D'EXCEPTION* ✦

Offrez à vos invités une réception inoubliable

TRAITEUR HAUT DE GAMME POUR VOTRE GRAND JOUR

Accueil raffiné & vin d'honneur prestigieux
Ateliers culinaires gastronomiques en live
Plats chauds servis avec élégance
Sélection de fromages affinés
Desserts fins & douceurs sucrées
Café & thé de qualité

NOS PRESTATIONS INCLUENT

- ✓ Cuisine maison & produits frais
- ✓ Présentation soignée et élégante
- ✓ Service professionnel discret
- ✓ Vaisselle & matériel premium
- ✓ Organisation clé en main

✦ *Le raffinement au service de votre amour*

Chaque détail est pensé pour sublimer votre mariage & émerveiller vos convives.

 *Dates limitées*

Réservation conseillée plusieurs mois à l'avance

Service événementiel

FORMULE DU BONHEUR39€ /p

ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT
VIN D'HONNEUR : COCKTAIL APÉRITIFS : 16pièces par personne
2 ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX
MIXTE DE FROMAGES
CAFÉ & THÉ
MATÉRIELLES COMPRIS & Service compris

FORMULE PRESTIGE49€ /p

ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT
VIN D'HONNEUR : COCKTAIL APÉRITIFS : 18/20 pièces / p
3 ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX
BUFFET DESSERT
CAFÉ & THÉ
MATÉRIELLES COMPRIS & Service compris

FORMULE DES MERVEILLES79 €/p

ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT
VIN D'HONNEUR COCKTAIL APÉRITIFS : 10/12 pièces /P
2 ATELIERS TRAITEUR AUX CHOIX
PLAT CHAUD SERVI À TABLE.
DESSERTS OU CHOIX
CAFÉ & THÉ
MATÉRIELLES COMPRIS & Service compris

Formule Buffet froid & chaud39 €/p

VIN D'HONNEUR : COCKTAIL APÉRITIFS : 14 /16 pièces / p
BUFFET FROID & CHAUD
Mixtes de fromages
ANIMATION CULINAIRE PLANCHAS GRILLADES
BUFFET DESSERT
CAFÉ & THÉ
MATÉRIELLES COMPRIS & Service compris

Formule Classique 29 €/p

ACCUEIL RAFRAÎCHISSANT
VIN D'HONNEUR : COCKTAIL APÉRITIFS : 8/ 10 pièces / p
PLAT CHAUD AUX CHOIX
Plateaux de Fruits
MATÉRIELLES COMPRIS & Service compris

L'Art du Vin d'Honneur

Le premier instant magique de votre réception

*Le vin d'honneur est bien plus qu'un apéritif...
C'est le moment où vos invités découvrent l'ambiance de votre mariage.*

Une signature culinaire maison

*Notre chef compose un **panaché de pièces apéritives maison**, élaborées à partir de produits frais et sélectionnés avec soin.*

Chaque création est pensée pour allier :

✦ Harmonie des saveurs ✦ Présentation élégante ✦ Raffinement ✦ Générosité

La sélection évolue selon la saison et l'inspiration du chef, afin de garantir fraîcheur et qualité.

Une mise en scène personnalisée

*Les pièces apéritives sont dressées sur un **buffet décoré selon le thème de votre mariage**.*

*Bohème, chic, romantique, moderne ou oriental —
chaque détail est soigneusement harmonisé à votre univers.*

Un moment symbolique

Les mariés procèdent à l'ouverture officielle du buffet après l'ouverture du bar, marquant ainsi le lancement du vin d'honneur dans une ambiance festive et conviviale.

Service élégant & fluide

*Après l'ouverture du buffet décoré,
notre personnel assure également le passage en plateaux
pour offrir confort et raffinement à vos invités.*

*✦ **Parce qu'un mariage d'exception commence par un vin d'honneur inoubliable***

 — LIEU & TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL —
Nos Ateliers Culinaires

ANIMATION PIZZA AU FEU DE BOIS

*Une ambiance conviviale, des pizzas artisanales à volonté, cuites sous vos yeux au feu de bois.
Un vrai moment de partage qui régale tout le monde, petits et grands.
L'atelier préféré de nos clients pour un anniversaire vivant et gourmand !*



BAR À JAMBON

*L'Art de la Dégustation à la Française
Offrez à vos invités un moment de pure gourmandise avec notre animation authentique de découpe de jambon cru entier. Sous les mains expertes de nos chefs, de fines tranches sont taillées en direct, sous les yeux émerveillés de vos convives. Accompagnées de mini toasts croustillants et de beurre demi-sel
— une expérience aussi savoureuse que spectaculaire*



BAR SAUMON GRAVLAX —

*Élégance Nordique, Saveurs Fraîches
Le chef réalise sous vos yeux une démonstration culinaire raffinée autour du saumon frais : tranché à la minute, dressé sur blinis ou toasts gourmets. Une animation chic et sur-mesure qui éveillera les papilles les plus exigeantes.*



BAR BROCHETTES —

L'Esprit Barbecue Revu avec Style

Une animation chaleureuse et conviviale autour de brochettes marinées aux saveurs du monde : miel-moutarde à l'ancienne, tandoori, citron vert ou gingembre-soja... Vos invités choisiront leur marinade préférée et dégusteront les brochettes grillées à la perfection



ATELIER HOT-DOGS

Un atelier interactif où vos invités préparent et dégustent de délicieux mini hot-dogs garnis à la minute. Une animation ludique et conviviale qui plaira aux petits comme aux grands, idéale pour anniversaires et soirées privées.



BAR BURGER À L'ITALIENNE – Le Street Food Chic

Redécouvrez le burger maison dans une version 100% italienne : pain brioché, viande savoureuse, mozzarella fondante et tomates confites. Le tout assemblé à la minute dans une ambiance conviviale

BAR À TAPAS – Un Air Méditerranéen

Un buffet haut en couleurs aux inspirations ibériques : petites bouchées gourmandes, poulpe mariné à la provençale, et une ambiance festive sublimée par des vins et boissons typiques.



Atelier Italien – Pâtes flambées dans la meule de parmesan

*Un show culinaire impressionnant :
Des pâtes fraîches flambées sous vos yeux dans une meule de parmesan fondant.
Un mariage de saveurs et de spectacle qui ravira les amateurs de cuisine italienne.*



Atelier Tentacules – L'audace des saveurs marines

Pour les palais curieux et les amateurs de fruits de mer :

Tentacules de poulpe grillées, marinées ou snackées, servies avec des sauces maison et des accompagnements raffinés. Une expérience culinaire originale et pleine de caractère.



Atelier Tapas – Saveurs du monde en bouchées

Une farandole de tapas chaudes et croustillantes :

- Nems & samoussas au poulet, porc ou version végétarienne
- Acras de morue, mozzarella fondante, calamars frits...

Un voyage gustatif aux accents exotiques et méditerranéens.

ANIMATION PROVENÇALE – SOUPE DE POISSONS

Goûtez aux saveurs de la Méditerranée

Une animation conviviale où le chef prépare une soupe de poissons traditionnelle provençale devant vos invités. Servie chaude avec rouille et croûtons, cette expérience authentique ravira les amateurs de cuisine provençale et de moments gourmands.



🍷 NOS FORMULES BRUNCH 🍷

Le lendemain, prolongez la magie

Un moment convivial et gourmand pour retrouver vos proches en

Douceur après votre mariage.

FORMULE BRUNCH LIVRAISON.....15 €/p

✦ *Idéal pour un brunch simple et chaleureux*

- ✓ Assortiment de viennoiseries fraîches
- ✓ Pain & confitures
- ✓ Mini sandwiches & wraps
- ✓ Salades composées
- ✓ Fromages & charcuteries
- ✓ Jus de fruits

📦 **Livraison sur le lieu de votre choix (Installation non incluse)**

FORMULE BRUNCH PRESTIGE.....35€/p

✦ *L'expérience brunch haut de gamme*

- ✓ Buffet brunch complet et généreux
- ✓ Atelier œufs / pancakes en live
- ✓ Animation plancha possible
- ✓ Sélection premium sucré & salé
- ✓ Boissons chaudes & fraîches

- ✓ Décoration du buffet
- ✓ Personnel professionnel
- ✓ Service fluide et élégant



NOS FORMULES FESTIVES & CONVIVIALES

Le goût du partage, la chaleur des grandes tablées

Parce que certains événements méritent une ambiance chaleureuse et authentique, nous vous proposons des prestations généreuses, cuisinées devant vos invités.

L'EXPÉRIENCE ORIENTALEÀ partir de 20€ / p

Couscous Royal Tradition

Un plat emblématique, riche en saveurs et en générosité.

*Semoule fine, légumes mijotés, viandes fondantes...
Le tout préparé avec soin selon la tradition.*

- ✦ Service convivial
- ✦ Portions généreuses
- ✦ Saveurs authentiques
- ✦ Idéal pour grandes réceptions familiales

LA PAELLA SPECTACLE.....À partir de 20€ / p

Show culinaire en direct

*Une cuisson géante devant vos convives,
un moment vivant et festif qui rassemble.*

*Le parfum des épices, le crépitement des ingrédients...
Une véritable animation culinaire.*

- ✦ Préparation sur place
- ✦ Effet visuel garanti
- ✦ Ambiance méditerranéenne
- ✦ Service inclus

L'INSTANT DOUCEUR

La touche sucrée qui sublime votre réception

Parce qu'un grand événement se termine sur une note mémorable, nous vous proposons trois univers gourmands, adaptés à vos envies et à votre style de réception.

OPTION 1 — BUFFET DESSERT GOURMAND

Un espace sucré généreux et raffiné, idéal pour une ambiance festive et conviviale.

✦ *Verrines sucrées variées, Assortiment de macarons, Gâteaux de soirée
Mignardises fines,*

Un buffet coloré, moderne et très apprécié des invités.

OPTION 2 — ENTREMETS PRESTIGE

Des créations pâtisseries élégantes et raffinées, parfaites pour un mariage chic.

Exemples de saveurs proposées :

- ✦ *Chocolat intense, Fraisier traditionnel, Fruits frais & légèreté*
- ✦ *Pistache délicate, Opéra, Trois chocolats*

Des entremets réalisés avec soin, alliant finesse, équilibre et présentation soignée.

OPTION 3 — BAR À FRUITS FRAIS

Fraîcheur et légèreté pour une fin de repas élégante.

- ✦ *Fruits découpés et dressés avec soin*
 - ✦ *Présentation artistique*
- ✦ *Idéal pour les réceptions estivales*
 - ✦ *Alternative saine et raffinée*

Un espace lumineux et coloré qui apporte fraîcheur et modernité.

Une finition sucrée à la hauteur de votre événement



NOS OPTIONS BOISSONS & OPEN BAR

Offrez à vos invités un moment rafraîchissant et festif



Formule Classique

Vin à Table 8 €/ p

Vin rouge, blanc, rosé au repas

Eau plate & gazeuse

Café & thé à la fin



Formule Cocktails & Apéritifs

Open Bar 15 €/ p

1h30 à 2h00 d'apéritifs

Vin blanc, rosé, softs

Cocktails fruités : Mojito, Spritz, Punch,
cocktail Hawaï

Eau plate & gazeuse



Formule Open Bar Premium

Cocktail Party 25 €/ p

2–3h d'apéritifs & cocktails

Whisky, Martini, Vodka, Rhum,
Martini, Ricard, Pastis

Vin & Champagne

Bar à cocktails varies



Découvrez nos formules et choisissez celle qui fera de votre événement un moment inoubliable

Formule feu de bois

L'authenticité & le spectacle du four traditionnel

Apéritif gourmand à volonté

Pizzas artisanales à volonté cuites au feu de bois sous les yeux de vos invités.

Plat chaud au choix

Viande ou poisson accompagné de garnitures maison au choix selon vos envies

Dessert gourmand ou personnalisé

✨ Une formule chaleureuse, généreuse et conviviale, parfaite pour les grandes tablées et les événements festifs.

Formule Cocktail Dînatoire

L'élégance moderne & festive

Animation culinaire live cooking

Un moment interactif pour surprendre vos invités.

Sélection de créations apéritives maison

Verrines gourmandes, bouchées raffinées et pièces créatives préparées à partir de produits frais.

Desserts gourmands ou personnalisés

✨ Personnalisation possible selon votre événement

Formule Conviviale

Le goût du partage & de la générosité

Apéritifs raffinés maison

Mini verrines et bouchées préparées avec des produits frais.

Grand plat traditionnel au choix

Paëlla généreuse
Couscous royal parfumé
Aïoli traditionnel

Des recettes authentiques servies dans une ambiance chaleureuse et festive.

Dessert gourmand ou personnalisé

✨ Personnalisation possible selon votre événement.

Vos options, votre prix, votre événement

Prestige ★ ★ ★ 49€

Boissons incluses

Cocktails à volonté, vin, softs, pastis, Martini

Liberté ★ ★ 39 €

Apportez vos boissons

Aucune obligation sur Place

Essentielle ★ 29 €

Hors boissons

Consommation obligatoire carte du restaurant



Contactez-nous

Pour réserver ou obtenir un devis personnalisé :

 ***Téléphone*** : 06 20 65 89 68

Adresse : 13360 Roquevaire

Email : restaurantlaserena13360@gmail.com

 ***web*** : www.la-serena-traiteur-lieu-de-reception.fr

 *Privatisez La Serena et faites de votre événement un moment inoubliable.*

Suivez-nous

