



Nos animations Live Cooking

Du 100 % sur-mesure. Chaque prestation est conçue avec vous, selon vos envies, votre budget et l'esprit de votre événement.

Offrez à vos invités une expérience culinaire unique : des plats préparés devant eux, dans une ambiance conviviale et spectaculaire.

Plancha & Grill minute

Le plaisir de la cuisson à la vue de tous.

Viandes marinées, poissons délicats, légumes grillés... tout est saisi à la plancha sous les yeux de vos invités.

Parfait pour créer une ambiance chaleureuse et gourmande, avec le parfum irrésistible du grill.

Pasta & Risotto Bar

Un stand généreux et personnalisable.

Pâtes fraîches sautées minute, risottos crémeux aux saveurs raffinées (truffe, parmesan, fruits de mer).

Chaque convive choisit sa sauce et ses ingrédients, pour un plat à la fois convivial et gastronomique.

Tartare & Ceviche Bar

Fraîcheur et élégance dans l'assiette.

Préparation en direct de tartares de saumon, thon ou bœuf, ainsi que de ceviches exotiques aux agrumes.

Une animation chic et tendance, idéale pour surprendre vos invités avec une touche de fraîcheur.

Barbecue Chic

L'esprit convivial du feu, revisité avec élégance.

Mini-grill en direct pour des côtelettes d'agneau, ribs caramélisés, brochettes gourmandes et légumes grillés.

Et bien plus encore !...

Nos prestations sont **entièrement personnalisées**. Nous bâtissons votre menu **en dialogue** avec vous — goûts, saison, régimes, style de service, rythme de l'événement — pour créer une expérience qui vous **ressemble**.

De ce fait, **les tarifs sont établis sur devis**, en fonction de l'**étendue de l'offre** (sélection des mets, niveau de service, matériel, logistique, durée, nombre de convives).

Conditions :

Tarifs sur devis, selon composition du menu, niveau de service et logistique. Devis détaillé remis après échange personnalisé.

Nos prix incluent la TVA. Les commandes se font dès 10 personnes, et selon disponibilité. En dessous de 10 personnes, nous serons ravis de vous préparer une offre personnalisée. Le règlement s'effectue à la livraison (pour les événements à partir de 20 personnes : acompte de 50% à la commande, solde à régler sous 10 jours.)

La liste détaillée des allergènes est disponible sur demande.