Notre offre particulier

CHOUCHOU
TRAITEUR - EVENT

Nous nous engageons à

Réaliser une cuisine faite maison, gourmande et généreuse, avec des produits locaux, frais, de saison.

Créer sur mesure afin de s'adapter au mieux à vos envies, vos goûts et votre budget.

Privilégier les circuits ultra-courts et le contact direct avec nos producteurs Gersois. Aux côtés d'artisans passionnés, nous sélectionnons des produits authentiques et extra frais, pour vous garantir le meilleur.

Formule Apéritif

Faites votre choix ici !

8 pièces cocktail

(Mix sucré & salé possible)

ou

4 pièces cocktail

(Mix sucré & salé possible)

+

Planches culinaires à partager

(fromage, charcuterie, légumes croquants, fruits, craquants, tartinade)

Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

Pièces cocktails

Brochette tomate, mozzarella pesto & basilic
Pain bagnat au thon, fraicheur citron & oignons rouges
Pain navette saumon & fromage frais citronné
Brochette melon, jambon & romarin
Verrine crevette, avocat & mangue
Toast concombre, fromage frais & thon
Toasts gourmands de saison
Verrine légumes fraicheur
Bruschetta tomate et jambon de Parme
Mini wrap saumon, avocat & fromage frais
Foie gras sur toasts grillés (+1,5€)

<u>Mignardises sucrées : variable selon les saisons & la carte du moment</u>

Millasson aux pommes
Mousse au citron
Salade de fruits
Brownie au chocolat
Panna cotta fruits rouges
...

Buffet froid

Les indispensables

Planches culinaires (charcuterie, légumes croquants, fruits, craquants)

Brochettes de poulet marinées & ses sauces maison

Plateaux de fromages variés, pains et confitures

Quiches de saison

Tartinade de saison

Le gourmand

Bagel saumon, avocat, fromage frais citronné

ou

Wrap poulet mariné, avocat & chou rouge

La fraicheur

Brochette tomate, mozza marinée pesto & basilic

ou

Brochette melon, jambon & romarin

La salade

Salade quinoa gourmand (quinoa, ricotta, légumes rôtis et graines de courge)

ou

Salade italienne (pasta, bille de mozzarella di buffala, tomate séchée, olive noire, roquette et jambon de Parme).

La salade fraiche

Salade grecque (concombre, oignon rouge, olive noire, tomate, fêta)

ou

Salade Caprese (tomate, mozzarella di buffala, basilic).

Le délice

Assortiment de mignardises sucrées

Vaisselles jetables (couvert en bois, gobelets et assiettes en carton, serviettes) inclus dans le tarif.
Non inclus : fourniture et nettoyage de la vaisselle.
Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

Formule complète

Apéritif

3 pièces cocktail & Planches culinaires à partager
ou
5 pièces cocktail

Buffet

Planches culinaires (fromage, légumes croquants, fruits, craquants)
Quiches de saison, offre végé
Wrap poulet mariné, avocat & chou rouge
2 salades fraiches au choix (grecque, italienne, caprese & quinoa)
Brochette gourmande de saison

FROMAGE

Dessert

Assortiment de 3 **mignardises** sucrées
ou
Gâteau entier (sur demande)

Vaisselles jetables (couvert en bois, gobelets et assiettes en carton, serviettes) inclus dans le tarif.
Non inclus : fourniture et nettoyage de la vaisselle.
Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

Brunch

Sucré : 3 choix possibles

- Mini viennoiserie (croissant, chocolatine, pain au raisin)
- Pain artisanaux, confiture, pâte à tartiner & sirop d'érable
- Plateau de fruits de saison
- Pancake gourmand
- Fromage blanc & granola

Salé : 3 choix possibles

- Wrap au Poulet mariné & crudités
- Avocado Toast, fromage frais et Bacon grillé
- Bagel au saumon, fromage frais, citron & aneth
- Planche culinaire (fromage, charcuterie, légumes croquants)
- Bruschettas tomate burrata

Boisson :

- Jus de fruits frais
- Café & Thé, Lait & Chocolat

Vaisselles jetables (couvert en bois, gobelets et assiettes en carton, serviettes) inclus dans le tarif.
Non inclus : fourniture et nettoyage de la vaisselle.
Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

Accompagnement du plat chaud

Vous vous occupez de la viande ? On s'occupe du reste !

Au choix (3 propositions possibles) :

- Salade grecque (concombre, oignon rouge, olive noire, tomate, fêta)
- Salade Caprese (tomate, mozzarella di buffala, basilic).
- Salade quinoa gourmand (quinoa, ricotta, légumes rôtis et graines de courge)
- Salade italienne (pasta, bille de mozzarella di buffala, tomate séchée, olive noire, roquette et jambon de Parme).
- Taboulé oriental (semoule, tomate, persil, oignons, raisin sec, menthe, citron)
- Brochette fraicheur - melon, pastèque, fruits de saisons
- Légumes à griller (courgette, poivrons et autres légumes de saison)

Vaisselles jetables (couvert en bois, gobelets et assiettes en carton, serviettes) inclus dans le tarif.
Non inclus : fourniture et nettoyage de la vaisselle.
Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

Formule Boissons

Option
CHAMPAGNE
(sur demande)

Deux cocktails au choix pour l'Apéritif

Cocktail Gascon
Marquisette
Sangria
Punch Maison
Spritz

A vos suggestions !

Soft et eau

Mocktail
Jus de fruit/soda
Eau plate
Eau gazeuze

Vin rouge et blanc

1 bouteilles pour 4 personnes
Maison Plaimont

Possibilité d'installer un véritable bar à cocktail - Service & verrerie inclus

SUR DEMANDE !

Le tarif n'inclut pas la fourniture ni le nettoyage de la vaisselle (verres à cocktail, verres à vin et coupe de champagne).
Installation, service et décoration : selon le type de prestation et la localisation.

PLATEAU à partager

Plateau Charcuterie- 10 pers

Charcuterie locale & pleins de surprises à partager

Plateau Fromage 10 pers

Fromages locaux (brebis, vache, chèvre), confiture & pains variés

Plateau Gersois- 10 pers

Foie Gras maison, rillettes, pâté & pain variés

Plateau de 25 pièces salés

Jusqu'à 3 choix possibles

Faites votre choix ici !

Plateau de 25 pièces sucrés

Jusqu'à 2 choix possibles + fruits de saison & sablés

Contactez- nous !

CHOUCHOU
TRAITEUR - EVENT

06 34 44 05 83 ou 06 99 43 71 21

chouchoutraiteur@hotmail.com

Découvrez notre site internet !

Nos options

CHOUCHOU
TRAITEUR - EVENT

Location

Notre célèbre.... BAR MOBILE
pour animer vos apéritifs !

Dégustation de produits Gersois

Planche à partager minute

Découpe porc noir de bigorre

Candy Bar

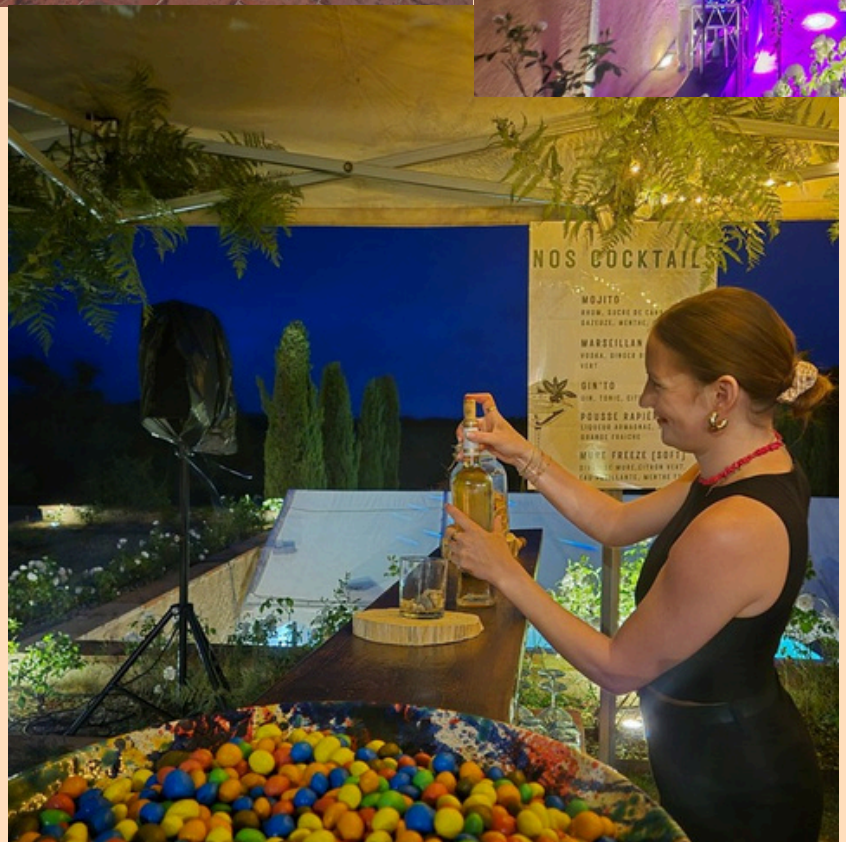
Devis sur mesure

Vous avez des suggestions ? Votre Bar mobile d'adapte à vos envies et besoins pour faire de votre évènement un moment unique

Service de bar à cocktails à domicile

Notre concept est très simple, nous recréons un véritable bar à cocktails à votre image avec à la carte vos cocktails préférés servis en Open Bar directement chez vous !

On s'occupe de tout ! De la fourniture de l'alcool, de nos produits frais et faits maison en passant par notre incroyable verrerie, la glace et le service des cocktails. Tous les ingrédients sont réunis pour un évènement unique et inoubliable.



Voir brochure Bar à cocktail

Besoin d'aide pour ton évènement ?

Offre event planner

Mariage, baptême

Evenements professionnels

Fiesta à domicile

Votre événement mérite toute notre attention !

Nous vous guidons dans le choix du lieu, de la décoration, du traiteur, du photographe, des animations et de chaque détail pour créer un moment inoubliable, à votre image.

Chaque projet est conçu sur mesure et travaillé avec soin jusque dans les moindres détails.

Accompagnement de A à Z

Coordination du jour J et gestion des prestataires

Un petit conseil ? Un accompagnement ?

Viens, on en discute !

Contactez- nous !

CHOUCHOU
TRAITEUR - EVENT

06 34 44 05 83 ou 06 99 43 71 21

chouchoutraiteur@hotmail.com

Découvrez notre site internet !