

# toasté

- OFFRE MARIAGE -

**TRAITEUR  
ÉVÉNEMENTIEL  
PROFESSIONNELS  
& PRIVÉS**

**- OFFRE MARIAGE -**



# LA TEAM TOASTÉ

Toasté c'est l'association de deux amoureux de la cuisine et du bien recevoir.

Ensemble, nous avons imaginé un service traiteur animé par l'idée de casser les codes et de rompre avec la monotonie de certains événements.

Un service traiteur d'un nouveau genre, qui remet un peu de couleurs, de modernité et d'attitude dans vos réceptions !

Buffet, food court, service à l'assiette... quelque soit le format souhaité pour votre mariage, Toasté saura apporter une réponse créative et adaptée à vos envies.

**TOASTEZ,  
VOUS  
APPROUVEREZ !**

DÉCOUVREZ  
NOS 4  
SCÉNARIOS  
POUR  
FACILITER  
VOS CHOIX  
ET CRÉER  
UN MARIAGE  
UNIQUE.



## SANS CHICHI

**Vin d'honneur** : 7 pièces  
Planche à partager : charcuterie, fromages, végé.

**Dîner** : plat chaud au buffet / dessert à partager.

### Mais aussi...

Boissons softs pour vous désaltérer tout au long du mariage.

Thé et café.

Service clef en main, de l'installation au rangement final.

Droit de bouchon.

Art de la table dîner et vin d'honneur.

Gestion et accompagnement tout au long de l'organisation.

→ À PARTIR DE 85 € TTC / personne\*.



*\* Une formule « art de la table standard » est comprise dans cette formule (vaisselle blanche, napage blanc, couverts et verrerie classique). Non compris : Tables, chaises, napage spécifique, repas prestataires, alcool, livraison et retour. Les frais peuvent varier selon les options choisies, le lieu et autres contraintes.*



## EN LIVE

**Tout au long de la soirée :** 3 pièces cocktail, 5 animations, fromage et dessert au buffet

### Mais aussi...

Boissons softs pour vous désaltérer tout au long du mariage.

Thé et café.

Service clef en main, de l'installation au rangement final.

Droit de bouchon.

Art de la table dîner et vin d'honneur.

Gestion et accompagnement tout au long de l'organisation.

→ À PARTIR DE 90 € TTC / personne\*.

*\* Une formule « art de la table standard » est comprise dans cette formule (vaisselle blanche, nappage blanc, couverts et verrerie classique). Non compris : Tables, chaises, nappage spécifique, repas prestataires, alcool, livraison et retour. Les frais peuvent varier selon les options choisies, le lieu et autres contraintes.*



## LE GRAND RESTAURANT

**Vin d'honneur** : 8 pièces + 2 animations.

**Dîner** : plat à l'assiette, fromages, dessert.

### Mais aussi...

Boissons softs pour vous désaltérer tout au long du mariage.

Thé et café.

Service clef en main, de l'installation au rangement final.

Droit de bouchon.

Art de la table dîner et vin d'honneur.

Gestion et accompagnement tout au long de l'organisation.

→ À PARTIR DE 130 € TTC / personne\*.

*\* Une formule « art de la table standard » est comprise dans cette formule (vaisselle blanche, nappage blanc, couverts et verrerie classique). Non compris : Tables, chaises, nappage spécifique, repas prestataires, alcool, livraison et retour. Les frais peuvent varier selon les options choisies, le lieu et autres contraintes.*

## EN COCOTTE

**Vin d'honneur** : 8 pièces + 2 animations.

**Dîner** : plat en cocotte, fromages, dessert

### Mais aussi...

Boissons softs pour vous désaltérer tout au long du mariage.

Thé et café.

Service clef en main, de l'installation au rangement final.

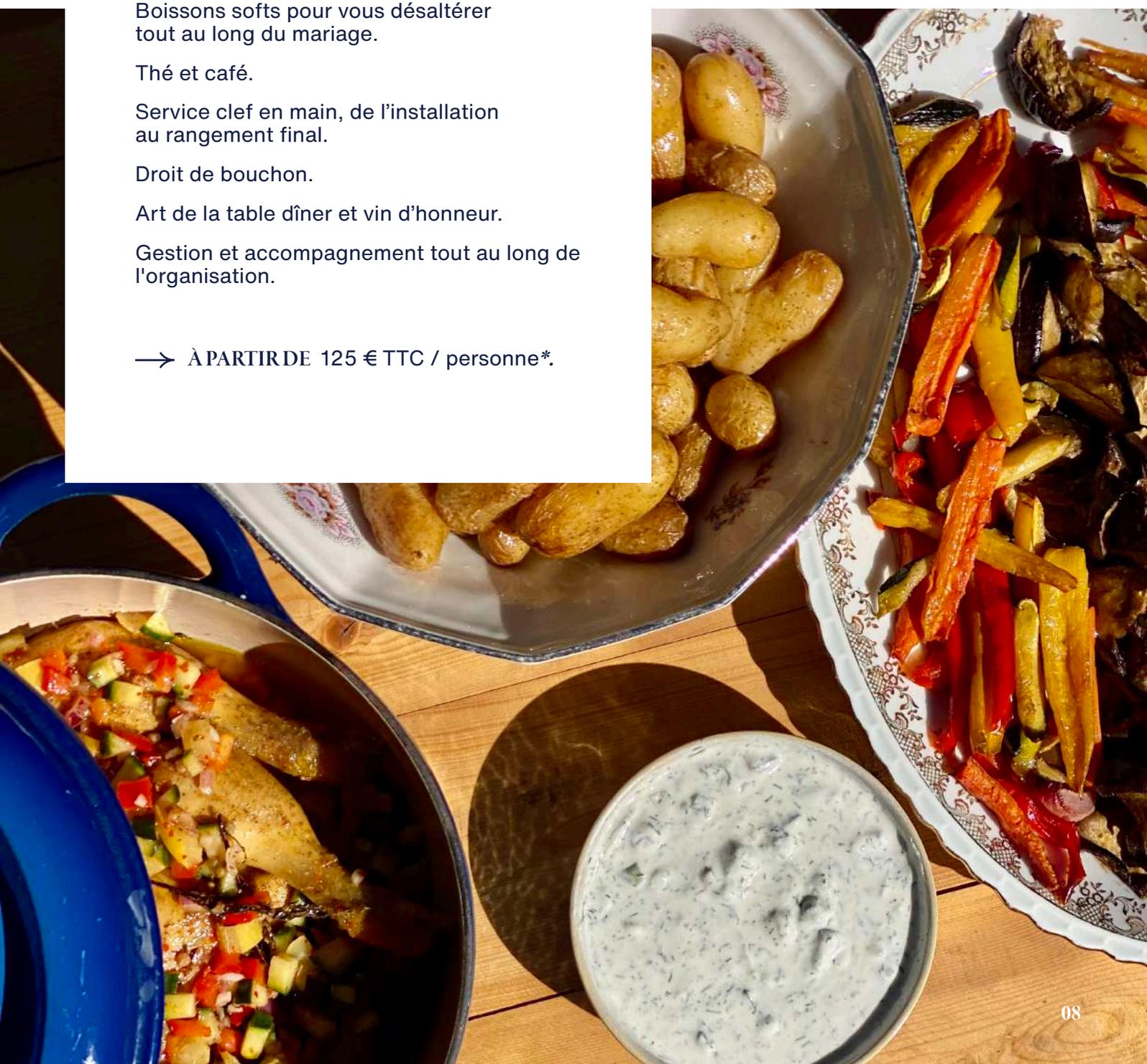
Droit de bouchon.

Art de la table dîner et vin d'honneur.

Gestion et accompagnement tout au long de l'organisation.

→ À PARTIR DE 125 € TTC / personne\*.

*\* Une formule « art de la table standard » est comprise dans cette formule (vaisselle blanche, nappage blanc, couverts et verrerie classique). Non compris : Tables, chaises, nappage spécifique, repas prestataires, alcool, livraison et retour. Les frais peuvent varier selon les options choisies, le lieu et autres contraintes.*



# QUELQUES EXEMPLES





## ANIMATIONS

Découpe de gravlax

Plancha terre / mer /  
végé

Hot dog gourmet

Croque Monsieur

Smash Burger

Risotto

Quenelles lyonnaises

Découpe de jambon

Italian Delights

Pimp your focaccia

Friture, croustis,  
arancini

Bar à saucisson,  
fromage, charcuterie,  
végétal, chips, pop  
corn, cookies salés

Glace

*Autres animations sur demande.*

## PLATS

Noix de veau rotie au beurre de bresse, mousseline de carottes, cannellonis à la ricotta brocolis

Épaule d'agneau en cocotte, citron confit, olives violettes, pommes grenaille et tzatziki

Dos de cabillaud, crème de petit pois, riz venere, Sauce vierge tomates & citron confits

Aubergines aux olives, boulgour aux herbes, haricots rôtis, pêches, sabayon au miso rouge

*Autres plats sur demande.*

## PIÈCES

Tartare de tomates anciennes, chantilly de burrata crémeuse, sauce verte.

Tartelette oseille, ricotta et pignons de pins torréfiés.

Tataki de thon, tuile d'algues nori et sésame, mousse de poivron rouge et pousses de petits pois.

Lamelle de radis noir au Brocciu et saumon mariné.

Bun's d'agneau braisé, chutney de griottes et pousses d'épinard.

Chicken katsu Sando : poulet frit, chou blanc croquant et mayonnaise japonaise.

*Autres pièces sur demande.*



## DESSERTS À PARTAGER

Tarte aux fraises : pistache, crémeux vanille et chocolat blanc.

Tarte pêches rôties : mûres et miel de romarin, mousse myrtille et romarin.

Fondant au chocolat.

*Autres pièces sur demande.*

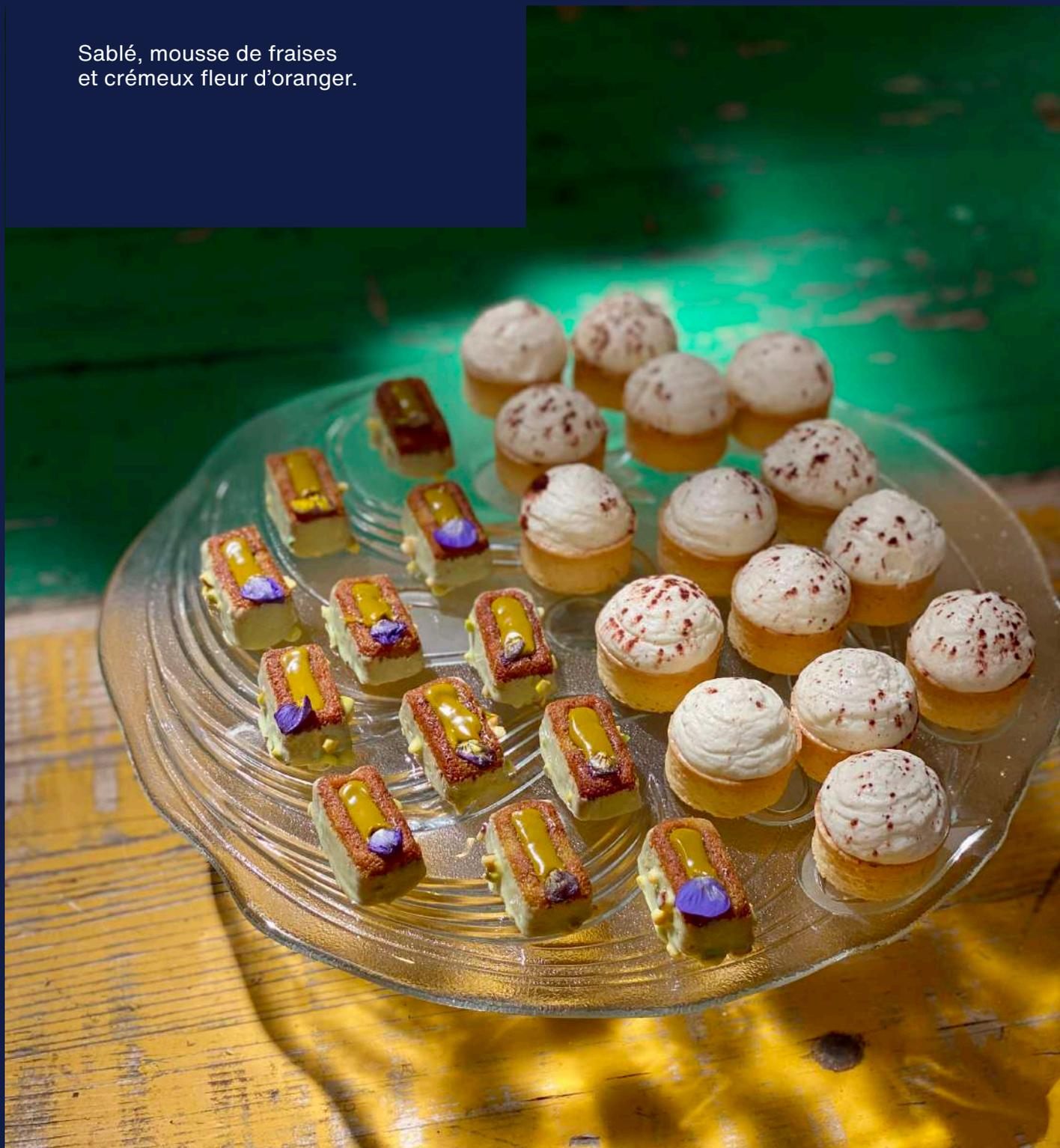


## MIGNARDISES

Tout chocolat, brownies, feullantine, ganache chocolat au lait et noix de pécan.

Choux craquelin crème praliné.

Sablé, mousse de fraises et crémeux fleur d'oranger.



# EN OPTION



# NOS BOISSONS

## MIXOLOGIE

Mojito  
Spritz  
Moscow Mule  
Ginette  
...

## COCKTAIL BONBONNE

Sangria Blanche  
Punch  
Pina colada  
Tequila Sunrise

## BAR À ALCOOL FORT

Chartreuse  
Gin  
Get 27  
Whisky Japonais  
Tokinoka

## MOCKTAIL ET EAU DÉTOX

Maté infusé bio  
Pomme framboise  
Virgin mojito  
Menthe citron  
gingembre  
...

*\* Droit de bouchon  
inclus dans chacune des  
offres.*

## VIN ROUGE

Côte du Rhône bio  
Domaine Fond Croze  
  
Rouge : Bourgogne  
Hautes Côtes de nuits  
  
Saint Joseph, La Serine  
des Fées HVE  
  
Nature, Morgon -  
Fabien Forest

## VIN BLANC

Viognier bio Collines de  
la Moure  
  
Saint Veran Domaine  
Bourdon  
  
Saint Joseph Simon  
Roche  
  
Bio, Hircus, le bouc et  
la treille

## CHAMPAGNE

Champagne bleu Brut  
Bellefon Besserat  
  
Champagne Brut  
Paul Romain

## BIÈRE

Bière pression  
Georges bio  
blanche blonde  
ou ambrée  
  
→ Tireuse  
mobile mise à  
disposition.

# MOBILIER & ART DE LA TABLE

Nos scénarios comprennent la vaisselle traditionnelle blanches et verres ballon mais n'hésitez pas à nous faire une demande pour une immersion totale dans l'univers de votre choix.

Art de la table vintage

Mobilier cérémonie laïque

Couverts dorés

Chaises dépareillées

Serviettes colorées

Salon en osier

...



# MAIS ENCORE...

Brunch : **Street food**  
croque-monsieur, burger...

**Healthy**  
focaccia, salade, planche  
de charcuterie, fromage,  
salade de fruit...

**Traditionnel**  
oeuf brouillé, pancake,  
viennoiseries...

Wedding cake : naked cake végétal,  
chocolat, fruits...

Snack de nuit : hot dog, croque-monsieur,  
grilled cheese...

Animations  
*cf page 10*

Tireuse à bière  
*cf page 16*

Vin bio / nature, Champagne  
*cf page 16*

Entrée / amuse bouche

Décoration florale

DJ



# NOS ENGAGEMENTS

## QUALITÉ & SÉCURITÉ

Traçabilité et contrôles quotidiens des denrées, politique de qualité et de satisfaction stricte. Démarche HACCP : tout est fait pour garantir la qualité sanitaire et gustative.

## NOS FOURNISSEURS

Boissons bio, locales et artisanales (Bissardon, Loutsa Café, Bières Georges...). Légumes et fruits 80% local, circuits courts, issus de l'agro-écologie (Agriz). Viande locale ou française (Beauvallet). Pain et buns artisanaux (Boulangerie ð Tao Bom ).

## PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

Cocktail 100% zéro déchet, zéro plastique, serviettes et nappage en coton. Cocktail 13 pièces généreux pour éviter la multiplication des pièces et donc des déchets alimentaires, doggy bag disponible sur chaque événement. Alternative à des produits controversés et à fort impact environnemental. Compost en cuisine pour le restaurant, le traiteur et sur les événements (les Alchimistes). Recyclage des déchets non alimentaires.

## ASSURER L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

L'amélioration des conditions de travail et sécurité de nos collaborateurs est un objectif majeur (repas fournis, pause obligatoire, matériel adapté).

**toasté**  
& A P P R O U V É



**TRAITEUR  
ÉVÉNEMENTIEL  
PROFESSIONNELS  
& PRIVÉS**

43 rue de la République  
69270 Saint Romain au Mont d'or

[contact@toastetraiteur.com](mailto:contact@toastetraiteur.com)

📷 in G

*[toastetraiteur.com](http://toastetraiteur.com)*