



toasté

- OFFRE MARIAGE -

toasté

**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.





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.



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.

EN COCOTTE

Vin d'honneur : 8 pièces + 2 animations.

Diner : plat en cocotte, fromages, dessert

Mais aussi...

Boissons softs pour vous désaltérer
tout au long du mariage.

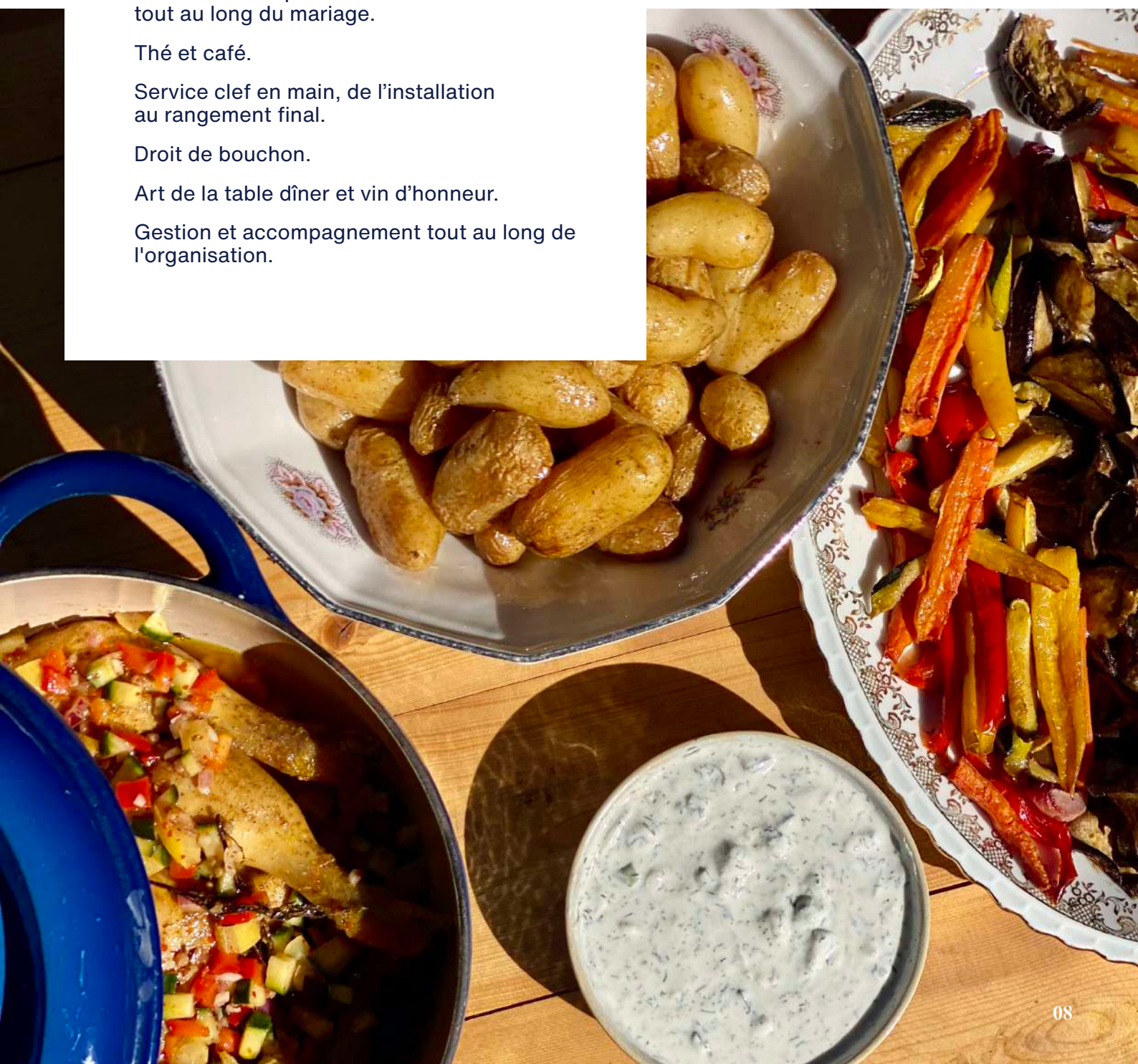
Thé et café.

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.



toasté

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

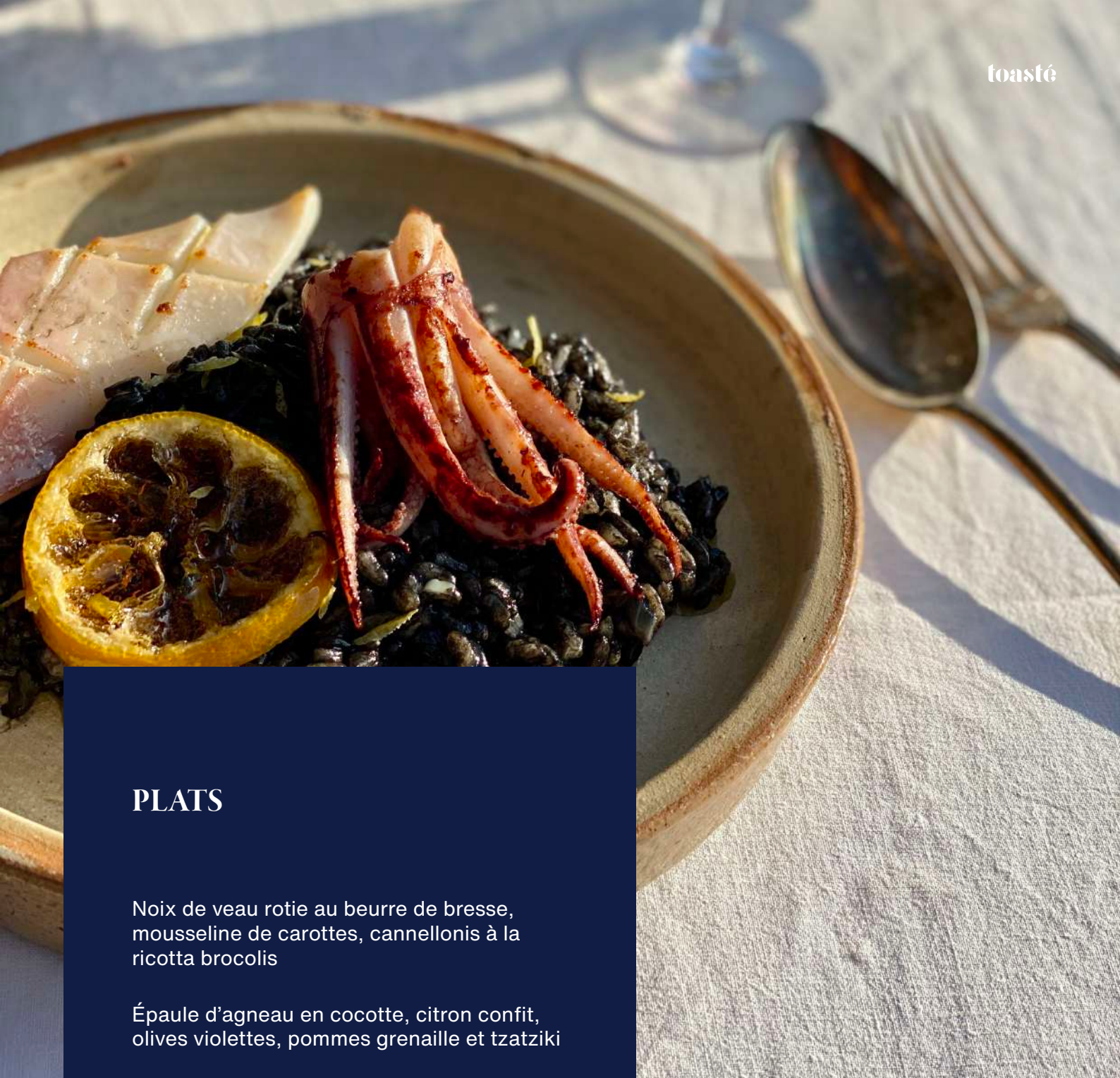
Pimp your focaccia

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, choux 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.

toasté



MIGNARDISES

Tout chocolat, brownies, feuellantine, 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 ò 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

📷 in G

toastetraiteur.com