

# Le Mariage

**CÔTE d'AZUR**

FRANCE

Une collection de recettes emblématiques  
de la Côte d'Azur pour votre mariage

*A collection of iconic recipes of the Côte d'Azur for your wedding*



**PAVILLON**

**TRAITEUR**



## SOMMAIRE *SUMMARY*

Le cocktail <i>Cocktail</i> .....	p.3
Animation culinaire <i>Show-cooking</i> .....	p.6
Menus <i>Menus</i> .....	p.8
Boissons et Vins <i>Beverages and wines</i> .....	p.10
Art de la table <i>Tableware</i> .....	p.12
Personnel de service <i>Staff</i> .....	p.14
Lieux de prestige <i>Prestigious event venues</i> .....	p.16



## LA RENCONTRE DE L'AUTHENTICITÉ ET DE LA CRÉATION AZURÉENNE

MEETING OF AUTHENTICITY AND FRENCH RIVIERA CREATION

Pavillon Traiteur et la marque Côte d'Azur France, s'associent pour vous proposer une offre traiteur imprégnée par la **richesse du patrimoine culturel et culinaire** de la région.

Cette carte sublime les produits du terroir et partage avec vous la **passion de la cuisine méridionale**.

Les évocations de la cuisine niçoise, des cultures ensoleillées de l'arrière-pays et des traditions du littoral, vous offriront un voyage de saveurs **sublimant votre mariage**.

*Pavillon Traiteur and the Côte d'Azur France brand, join forces to offer you a caterer offer impregnated by the rich cultural and culinary heritage of the region.*

*These menus sublimate local products and share with you the passion for southern cuisine.*

*The evocations of the Niçoise cuisine, sunny cultures of the hinterland and traditions of the coastline, will offer you a journey of flavors sublimating your wedding.*

*Le cocktail*  
*Cocktail*





## PIÈCES FROIDES *Cold canapés*

Mini Bagnat

*Mini Bagnat*

Bagna Cauda

*Bagna Cauda*

Carré Niçois

*Niçois quare with bread, tuna, tomato and olives*

---

## L'APÉRITIF NISSART *Aperitif from Nice*

Clos Saint Vincent Bellet Rouge

*Clos Saint Vincent Red Bellet*

Clos Saint Vincent Rosé

*Clos saint Vincent Rose*

Château de Bellet Blanc AOP Bellet

*Chateau de Bellet White AOP Bellet*

Pastis de Nice

*Pastis from Nice*

Socca Bierra

*Socca beer*

Azur Cola préparé à l'ancienne

*Old style limonade*

Lim'Azur, limonado artisanale

*Old style limonade*

Jus de fruits et eaux minérales

*Fruit juices and Mineral waters*

# *Animation culinaire*

*Show cooking*





## ANIMATION CULINAIRE AU CHOIX *Show-cooking*

### Animation Découpe de Jambon Serrano

*Jambon Serrano entier, découpé devant vos invités, servi sur des chips de pain et proposé avec une sélection de condiments.*

*Ham cut in front of the guests by a chef and served on a crispy piece of bread with a selection of condiments.*

### Soupe de Melon Basilic et Caviar d'Orgeat

*Elaboration par un chef de perle d'orgeat dans une soupe de melon froide dressée dans des petits bols blancs.*

*Creation by one of our chef of almond syrup pearl in a cold melon soup in little white bowls.*

# Menus

Menus





## MENU I

Salade niçoise « Auguste Escoffier » revisitée au carré,  
émulsion de basilic

*Square-shaped Niçoise salad «Auguste Escoffier», emulsion of basil*

Ou Or

Tomate coeur de boeuf rôtie, chèvre frais, roquette et croustille de prosciutto, pointe de crème de  
balsamique (de juin à septembre)

*Beefsteak tomato with fresh goat cheese, crispy Prosciutto ham, salad and Balsamic vinegar cream (from June to September)*

\*\*\*

Magret de canard aux pêches fraîches, polenta crémeuse aux fruits du mendiant

*Duck breast fillet with fresh peaches, creamy polenta and dried fruits*

Ou Or

Saltimbocca de veau à la sauge et prosciutto de montagne, pomme purée à l'huile d'olive

*Veal saltimbocca with Parma ham, sage and mashed potatoes with olive oil*

\*\*\*

Pièce montée traditionnelle

*Traditional wedding cake*

---

## MENU II

L'antipasti d'aubergine au chèvre frais, vierge de fèves et tomate au vinaigre cristal

*Aubergine with fresh goat cheese, broad beans and tomatoes with cristal vinegar*

Ou Or

Fleur de courgette farcie aux petits légumes du soleil, copeaux de parmesan et pistou

*Delicious zucchini flower stuffed with Provencal summer vegetables, parmesan, pesto with basil and pine nuts*

\*\*\*

Le mignon de Veau cuisson lente, écrasé de pommes de terre au parfum de truffes, carottes nouvelles  
glacées au thym, jus tranché

*Slow-cooked veal filet mignon, mashed potatoes with truffle flavour, baby glazed carrots with thyme*

Ou Or

Aiguillette de Saint Pierre et fleurs de courgette farcies, caviar de courgettes, jus de veau clair

*John Dory fillet with stuffed zucchini flowers, zucchini caviar and a light sauce*

\*\*\*

Pièce montée traditionnelle

*Traditional wedding cake*

*\*Pour découvrir notre sélection de pièces montées, n'hésitez pas à nous contacter. Nous vous enverrons notre plaquette.*

# *Boissons et Vins*

*Beverages and Wines*





## BOISSONS *Beverages*

Eaux minérales (Vittel et Eaux de Perrier)

*Mineral Waters (Vittel and Perrier)*

Café Malongo ou Thé & Mignardises

*Malongo coffee or Tea & Delicacies*



## DÉGUSTATION D'UNE SÉLECTION DE VINS DE PROVENCE POUR ACCOMPAGNER LE MENU

*Tasting of Provençal wines to accompany the menu*

Hermitage Saint Pons Blanc

*Hermitage Saint Pons white wine*

Château Les Crostes Rosé

*Château les Crostes rosé wine*

Château Les Crostes Rouge

*Château les Crostes red wine*

# *Art de la table*

*Tableware*





Table nature en chêne  
*Oak nature table*



Chemin de table lin ficelle  
*Linen table runner*



Chaises Saint Rémy  
*Saint Rémy chairs*



Assiette romance  
*Romance plate*



Couverts de table nacre  
*Mother-of-pearl cutlery*



Marquis or  
*Gold Marquis*



# *Personnel de service*

*Staff*





## SERVICE *Service*

1 serveur pour 15 invités sur une durée de 06h00

*1 waiter for 15 guests for 6 hours*

L'exception n'est jamais le fruit du hasard. Une brigade de serveurs professionnels au service de la qualité, de l'accueil et de la fête jusque dans les moindres détails pour rendre votre mariage unique.

*An exceptional event does not happen by chance. A team of professional waiters will ensure a high quality service, hospitality and atmosphere right up to the very last detail in order to make your wedding unique.*

---

## CUISINE *Cooking*

La cuisine c'est tout un art ! Ce n'est pas une question de goût, c'est une question de préparation, de justesse et de mise en scène. Tout commence en coulisses. Sans même que vous ne vous en rendiez compte, nos éléments phares se préparent.

*Cooking is an art ! It is not only a question of taste, it is a question of preparation, accuracy and staging. Without you even knowing it, behind the scene, our best products are getting ready...*

---

## COMMERCIAL *Commercial*

Un Chef de projet dédié à votre projet et qui vous suit jusqu'au jour J .  
Nous partageons tous le même désir: recevoir au mieux vos invités et les faire rêver.

*A Project Manager dedicated to your project and who follows you until D-Day.*

*We all share the same desire: receive your guests as well as possible and make them dream.*

# *Lieux de prestige*

*Prestigious event venues*





La stratégie du Pavillon Traiteur est de lier un partenariat privilégié avec les sites événementiels de la Côte d'Azur offrant une prestation traiteur irréprochable et un service clé en main à l'image du client.

*Pavillon Traiteur strategy is to link a partnership with the event venues of the French Riviera by offering a catering service.*

Découvrez l'ensemble des lieux où nous sommes prestataire privilégié sur notre site web :

*Discover all the event venues where we are privileged provider on our website :*

[www.pavillontraiteur.com](http://www.pavillontraiteur.com)

### DOMAINE DU MONT LEUZE

VILLEFRANCHE-SUR-MER



### CASTEL BAY

HYÈRES



### THE FLOATING PENTHOUSE

ANTIBES



### FONDATION CAB

SAINT-PAUL-DE-VENCE



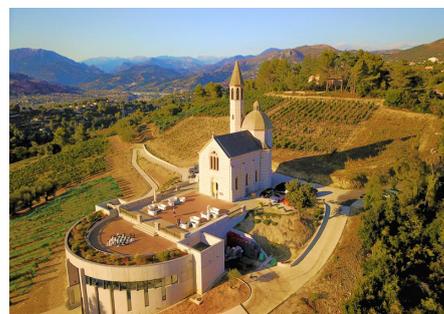
### POLO CLUB SAINT TROPEZ

SAINT TROPEZ



### CHÂTEAU DE BELLET

NICE



### CHÂTEAU DE LA NAPOULE

MANDELIEU-LA-NAPOULE



### L'HIPPODROME CÔTE D'AZUR

CAGNES-SUR-MER



### BASTIDE DE TOURTOUR

TOURTOUR



# Le Mariage

**CÔTE d'AZUR**  
FRANCE

## CONTACTS CONTACT US

Service commercial *Commercial department:*  
[commercial@pavillontraiteur.com](mailto:commercial@pavillontraiteur.com)

Recommandations lieux *Recommandations event venues:*  
[veronique@pavillontraiteur.com](mailto:veronique@pavillontraiteur.com)

[www.pavillontraiteur.com](http://www.pavillontraiteur.com)  
+33 (0)4 92 28 35 28

---

## NOTRE ADRESSE OUR ADDRESS

340 Chemin du Puits du Plan,  
06371 Mouans-Sartoux

Événements réalisés par Pavillon Traiteur  
Photos de nos réalisations sur Instagram : [@pavillontraiteur](https://www.instagram.com/pavillontraiteur)

