



LES DOUCEURS
D'AURELIE

PAR



N'importe où mais ensemble



2025~2026
Mariage



LES DOUCEURS D'AURELIE

30 ans de Passion

Avec 30 années d'expérience, ce sont la passion, le dévouement et le partage qui ont fait grandir notre entreprise. Nous puisons notre inspiration dans la richesse de notre région, la Provence, pour créer une cuisine qui marie authenticité et innovation.

En collaboration avec des producteurs locaux, nous privilégions l'utilisation de produits frais et de saison, mettant ainsi en valeur la qualité des ingrédients bruts. Notre cuisine se veut responsable, avec une attention particulière pour le tri des déchets et l'utilisation d'emballages biodégradables.

Notre équipe, à votre écoute, vous accompagne à chaque étape pour concrétiser votre projet avec soin et attention



COCKTAIL APERITIF

Mises en bouches froides

- Bocaux de tapenade et aioli avec ses petits croutons
- Tartare de Saint Jacques mangue et coulis de passion
- Carpaccio de saumon Gravlax aux billes d'agrumes
- Verrine d'anchoïade et petits légumes
- Involtini jambon de parme et tomate confite
- Club suédois au saumon et à l'aneth
- Billes de Buratta et son pesto, basilic frit

Mises en bouches chaudes

- Cromesquis de pomme de terre et truffe
- Mystère saumon et sésame au wasabi
- Nems aux légumes à l'aigre douce
- Délice de coco et gambas en panure
- Tenders de poulet façon asiatique
- Tortellini à la crème de truffe
- Panisse de l'Estaque



ATELIERS CULINAIRES*

BOUCHÉES TERRE

Trio de viandes grillées à la plancha.

Bœuf mariné au paprika, magret de canard au miel, morceaux de poulet fondant parfumé au Curry

Un mariage de saveurs intenses, à savourer en petites bouchées

BOUCHÉES MER

Trio de poissons grillés à la plancha.

Dés de saumon infusés à l'anis, crevettes marinées à l'aneth, noix de Saint-Jacques relevées d'une touche de mangue

Une fusion marine délicate et parfumée, à déguster en une bouchée

FOIE GRAS

Mi-cuit de foie gras déposé sur un confit de figues ou d'oignon caramélisé, sur une fine tranche de pain d'épice

Une harmonie sucrée-salée en une bouchée raffinée

THON ROUGE

Délicat filet de thon rouge façon Gravlax relevé de fenouil et billes d'agrumes, posé sur un blini moelleux

Un éclat de fraîcheur en une seule bouchée, idéal pour éveiller les papilles

TOMATES D'ANTAN

Trio de tomates d'antan finement tranchées, accompagnées de mozzarella buffala ou burrata crémeuse, rehaussé d'un pesto maison.

Servi avec un assortiment de pains spéciaux

Une bouchée fraîche et savoureuse célébrant la tradition italienne

SOUPE DE FAVOUILLE

Délicieuse soupe de favouille accompagnée d'une rouille maison.

Servie avec une petite tartine croustillante

Une délicieuse immersion dans les saveurs marines provençales

SELECTION IBERIQUE

Assortiment de charcuterie ibérique accompagné de son pain de compagne rustique

Une invitation à savourer l'authenticité des traditions ibériques



LES ENTRÉES*



*Eclat d'été autour de la burrata,
sublimé par un bouquet de jeunes pousses de roquette sauvage, et rehaussé d'un mariage de tomate,
gaspacho, fraise, pastèque et basilic frais*

*Tartare de daurade,
agrémentée d'une neige légère de brebis, de pousses d'herbes fraîches et relevé
par un jus d'airelles acidulé*

*Cube de foie gras fondant,
accompagné de chips croustillantes de betteraves et de pain d'épices
au miel, le tout rehaussé par de jeunes pousses délicates*

*Délice de gambas,
sublimé par une brunoise de Red Chard rafraichissante et
un duo d'agrumes acidulés*



LES PLATS CHAUDS

Filet de bœuf Rossini,
accompagné d'une quenelle de pomme de terre à la truffe et nappé d'un jus de morilles

Filet de daurade rôti,
accompagné de légumes confits, et relevé d'une vierge de tomate et fenouil parfumé au basilic

Suprême de pintade farci aux truffes,
accompagné d'un risotto d'épeautre crémeux, de girolles sautées et de petits légumes croquants

Souris d'agneau en cuisson lente,
laquée au jus de miel, accompagnée de galettes de polenta parsemées d'éclats d'olives

Pavé de cabillaud en croûte d'herbes fraîches,
servi avec des lentilles corail et mini légumes, le tout nappé d'un jus d'épinards

Quasi de veau au poêlon,
accompagné d'une poêlée de légumes façon ragoût et de shiitakés, le tout nappé d'un jus corsé





SELECTION DE FROMAGE

Buffet de fromages

*Nous vous offrons une sélection variée de fromages :
Brie, Bleu d'Auvergne, comté, crottin de chèvre.
Les fromages sont disposés sur un buffet et chacun pourra
venir servir librement selon ses préférences*

LES DESSERTS*

BUFFET - TARTES

Le buffet propose un assortiment comprenant un entremet au parfum de votre choix (fraisier, choco-pistache, framboise ou Tutti-Frutti), accompagné d'une tarte au citron-meringuée, ainsi de tartes aux fraise et chocolat.

Pour finir sur une note de fraîcheur, une salade de fruit vous est offerte

BUFFET - VERRINES

Le buffet propose un assortiment comprenant un entremet au parfum de votre choix (fraisier, choco-pistache, framboise ou Tutti-Frutti), accompagné de verrines aux différent parfum, tiramisu café, mousse choco, panacotta et citron crémeux

Pour finir sur une note de fraîcheur, une salade de fruit vous est offerte

BUFFET - GÂTEAUX DE SOIRÉE

Le buffet propose un assortiment comprenant un entremet au parfum de votre choix (fraisier, choco-pistache, framboise ou Tutti-Frutti), accompagné de gâteaux de soirée

Pour finir sur une note de fraîcheur, une salade de fruit vous est offerte

PIECE MONTÉE

Nous vous proposons une pièce montée traditionnelle

** fournie sans les scintillants*

FONTAINE DE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat accompagné de ses brochettes de chamallows

PYRAMIDE DE MACARONS



TARIFS & LOGISTIQUE

Ce que votre prestation comprend

MENU ADULTE + LOGISTIQUE ET MISE EN PLACE (89€/pers)

Menu adulte

- Rafraichissement (à partir de 16h00)
- Mises en bouches apéritives (14 pièces/pers)
- Une animation culinaire au choix
- Plat chaud à choisir pour l'ensemble des convives
- Fromage au buffet
- Buffet de verrines et salade de fruits
- Café
- Eau plate et eau pétillante

* Possibilité de réaliser des menus végétariens, végan, allergiques ...

Logistique et mise en place de vos espaces

- Nappage et serviettes blanches
- Verrerie (verres à vin, à eau et flutes)
- Assiettes et blanches et couverts en inox 18/10
- Petit matériel, cendrier, seaux à champagne
- Le personnel de service et maitre d'hôtel présent sur le site jusqu'au dessert

Nous pouvons vous apporter des solutions adaptées à vos besoins en matériel tel que des tables, des chaises, des mange-debout, des équipements pour maintenir les plats au chaud et refroidir les boissons.

Notre objectif est de vous offrir un service soigné et personnalisé

Non inclus

Boissons alcoolisées et soft

* Vos boissons peuvent être servies par nos soins gracieusement

*N'importe
où mais
ensemble*

Frais de déplacement

Les déplacements inférieurs à 100km sont offerts.
Pour les déplacements supérieurs à 100km, nous consulter

MENU ENFANT (35€/pers)

Plat au choix (lasagnes, burger ou poisson maison)
et sa garniture (frites ou salade)

MENU ADO (45€/pers)

Plat sélectionné pour le
menu adulte

Contactez-nous

contact@cino-traiteur.fr

infolesdouceursdaurelie@gmail.com

📞 06 84 60 64 88