



Plateaux
PARFAITS

TRAITEUR

PLATEAUX PARFAITS

NOTRE SERVICE TRAITEUR SUR MESURE

Notre passion pour la cuisine authentique combinée à notre savoir-faire pour l'art de la présentation nous a inspiré à créer une expérience qui transcende les buffets traditionnels. Nous sommes spécialisés dans la création de buffets envoutants qui élèvent toute occasion en une symphonie gourmande de saveurs et délices visuels. Chaque buffet que nous concevons est une disposition harmonieuse des meilleurs ingrédients et couleurs.

Notre approche personnalisée et sur mesure permet d'obtenir une présentation qui reflète l'aspect, le style et le ton de votre événement. Nous faisons appel à notre créativité et à notre expérience pour créer une pièce unique. Notre passion se reflète dans chacune de nos réalisations, quel que soit le type ou la taille de l'événement, nous abordons chaque prestation avec le même enthousiasme et soin du détail.





Plateaux
PARFAITS

LES BUFFETS GARNIS

TRAITEUR





NOTRE PRESTATION

A PARTIR DE 20 PERSONNES

Chez Plateaux Parfaits, nous vous accompagnons dans la réalisation de buffets uniques, sur mesure pour vos évènements. Tous nos plats sont faits maison avec amour mis à part le pain et les viennoiseries que nous avons sélectionné avec attention chez un boulanger de la région. Nous nous engageons à n'utiliser que des produits locaux de qualité, soigneusement sélectionnés. Avant de consulter nos tarifs, nous vous invitons à prendre connaissance de quelques informations essentielles à toute réservation :

Notre prestation comprends la mise en place du buffet avec couverts de service pour les plats. Le service, le mobilier, la décoration et la vaisselle ne sont pas comprises, nous vous offrons la possibilité de les sélectionner en supplément.

Le temps d'une mise en place est de 2 heures en moyenne.

Le buffet doit être consommé dans les 3 heures suivant sa mise en place. Il est primordial de le maintenir à l'ombre et à l'abri de la chaleur directe du soleil. Nous mettons tout en oeuvre pour assurer cela à l'avance.



LE BUFFET DES ÉPICURIENS

SALÉ

- Buns poulet rôti à la mayonnaise maison
- Buns de saumon fumé, fromage frais et concombre
- Buns jambon beurre cornichon
- Brochettes de tomates mozzarella
- Tranches de jambon sec
- Plateau de crudités accompagné de ses houmous
- Mini quiches lorraine
- Salade fraîche de saison
- Assortiment de pain et crackers du moment
- Olives marinés à l'ail
- Fleurs comestibles

SUPPLÉMENTS

- Filet de boeuf roti aux herbes de provence - 3 € TTC par personne
- Saumon fumé d'Écosse - 3 € TTC par personne



LE BUFFET DES MERVEILLES

SALÉ

- Buns poulet rôti à la mayonnaise
- Buns de saumon fumé, fromage frais et concombre
- Buns jambon beurre cornichon
- Assortiment de charcuteries fines
- Plateau de crudités croquants accompagné de ses houmous
- Sélection de fromages AOP et IGP
- Brochettes de tomates mozzarella
- Mini quiches lorraine
- Salade fraîche de saison
- Assortiment de pain et crackers du moment
- Olives marinés à l'ail

SUCRÉ

- Gâteau au citron et graines de pavot
- Fruits de saison
- Fleurs comestibles

SUPPLÉMENTS

- Saumon fumé d'Écosse - 3 € TTC par personne
- Filet de boeuf roti aux herbes de provence 3 - € TTC par personne



LE BRUNCH PARFAIT

SALÉ

Buns de saumon fumé, fromage frais et concombre

Buns poulet rôti à la mayonnaise

Verrines de yaourt grec au miel et granola

Pain de campagne toasté, crème d'avocat et feta

Assortiment de charcuteries fines

Saumon fumé d'Ecosse

Plateau de crudités croquants accompagné de ses houmous

Sélection de fromages AOP et IGP

SUCRÉ

Assortiment de viennoiseries

(croissant, pain au chocolat et pain au raisins)

Banana bread au pépites de chocolat

Assortiment de pain frais accompagné de ses pâtes à tartiner

(miel, confiture, chocolat)

Fruits frais de saison

Cookies maison

Fleurs comestibles

SUPPLÉMENTS

Filet de boeuf roti aux herbes de provence 3 - € TTC par personne





LE BUFFET D'ELEGANCE

SALÉ

- Buns poulet rôti à la mayonnaise
- Buns de saumon fumé, fromage frais et concombre
- Buns jambon beurre cornichon
- Assortiment de charcuteries fines
- Plateau de crudités croquants accompagné de ses houmous
- Sélection de fromages AOP et IGP
- Brochettes de tomates mozzarella
- Mini quiches lorraine
- Salade fraîche de saison
- Assortiment de pain et crackers du moment
- Olives marinés à l'ail
- Verrines du moment
- Mini farcis provençaux
- Saumon fumé d'Ecosse
- Filet de bœuf rôti aux herbes de Provence
- Crevettes fraîches sauce cocktail

SUCRÉ

- Gâteau au citron et graines de pavot
- Sélection de mignardises sucrées
- Fruits de saison
- Fleurs comestibles



LES CHOIX COMPLÉMENTAIRES



DECORATION PRESTIGE

Sublimez votre buffet avec notre option décoration prestige, une abondance florale vient compléter l'espace et apporter de la couleur à votre buffet. C'est notre spécialité, et nous vous garantissons un effet "woah".

VAISSELLE EN PORCELAINE

Pour un buffet sophistiqué, nous vous offrons la possibilité de louer notre vaisselle en porcelaine et les couverts en inox. Bien évidemment nous nous occuperons du débarrassage ainsi que le nettoyage du service.

VAISSELLE RESPONSABLE

Optez pour notre vaisselle éco-responsable pour vos convives. Nous vous proposons une vaisselle en feuille de palmier et bambou comprenant les assiettes et couverts.

SERVICE DU BUFFET

Nous mettons à votre disposition un chef de rang pour servir le buffet à vos convives. Animer votre buffet et laissez nous vous servir.





Plateaux
PARFAITS

LES CONES GARNIS

TRAITEUR





LES CÔNES GARNIS



Nos cônes garnis sont la solution idéale pour ajouter une touche d'originalité à tout événement.

L'un des avantages de nos cônes est leur personnalisation. Nous vous offrons la possibilité d'ajouter l'étiquette de votre événement, ou bien le logo de votre entreprise, ce qui en fait un excellent outil de marketing pour promouvoir votre marque lors de vos événements d'entreprise ou de vos réceptions clients.

Nos cônes garnis ne sont pas seulement délicieux, ils sont aussi pratiques. Leur format individuel les rend faciles à distribuer et à déguster, sans nécessiter d'assiettes ni de couverts.



SALÉ

- Charcuterie
- Fromage
- Fruits de saison
- Légumes de saison
- Fruits à coques
- Crackers

SUCRÉ

- Brownie
- Cookie
- Fruits de saison
- Fleurs comestibles
- Gourmandises
- Crackers sucrée





Plateaux
PARFAITS

LE BAR À CITRONNADE

TRAITEUR



BAR À VIN

champagne

rosé

vin blanc

Agilauto
PARTAGE



LE BAR À CITRONNADE

Plongez dans l'élégance rafraîchissante de notre bar à citronnade en libre-service, un moment de fraîcheur et de convivialité qui éveillera vos invités.

Les convives sont libres de se servir à leur convenance parmi une variété de boissons rafraîchissantes telles que du thé glacé, de la citronnade et de l'eau infusée aux fruits.

Nos carafes sont disposées avec soin sur un présentoir artistique. Des verres élégants et des cuillères en argent sont à leur disposition, ajoutant une touche de sophistication à cette expérience rafraîchissante.





Plateaux
PARFAITS

LE GRAZING BAR

TRAITEUR



@plateaux.parfaits

Plateaux
PARFAITS

LE GRAZING BAR



Composez votre planche, dégustez et savourez un moment gourmand.

Offrez à vos invités une expérience unique où chacun peut composer sa propre planche selon ses goûts et envies. Notre bar à charcuterie et fromages est conçu pour vous permettre de créer votre planche idéale, personnalisée selon vos préférences.

Nous installons le bar élégant et fonctionnel directement sur votre lieu d'événement. Une fois le bar en place, vos invités peuvent se servir en choisissant parmi une grande variété de charcuteries, fromages, fruits frais et légumes.

A partir de 25 personnes.

Présence d'un serveur pendant toute la durée de la location : 2 heures.





Plateaux
PARFAITS

LES MIGNARDISES SALÉS

TRAITEUR





LES MIGNARDISES SALÉS

Formule sur mesure qui vous permet de composer vous même votre buffet de plateaux.

Formule sans mise en place, en livraison ou collecte.

Vendu par plateau de 30 pièces.



Buns poulet rôti à la mayonnaise maison

Buns de saumon fumé, fromage frais et concombre

Buns jambon beurre cornichon

Mini rouleaux de saucisse

Plateau de mini hot dog





Plateaux
PARFAITS

LES PLATEAUX
INDIVIDUELS

TRAITEUR

LES PLATEAUX INDIVIDUELS

Bien garnis et soigneusement présentés nos plateaux individuels servent jusqu'à 6 personnes en apéritif. Tous les plateaux sont destinés à l'apéritif. Formule sans mise en place, en livraison ou collecte.

Le Plateau Signature

Assortiment de fromages artisanaux, sélection de charcuterie, antipasti méditerranéens, diverses tapenades ou dips maison, fruits frais de saison, crudités, noix et fruits secs, fleurs comestibles, crackers et gressins.

Le Plateau Crudités & Houmous

Plateau de crudités de saison joliment entourant un bol de houmous.





CONTACT

Pour toute demande de devis veuillez nous contacter par
email ou par téléphone :

plateauxparfaits@gmail.com - 07.77.91.30.27



TRAITEUR