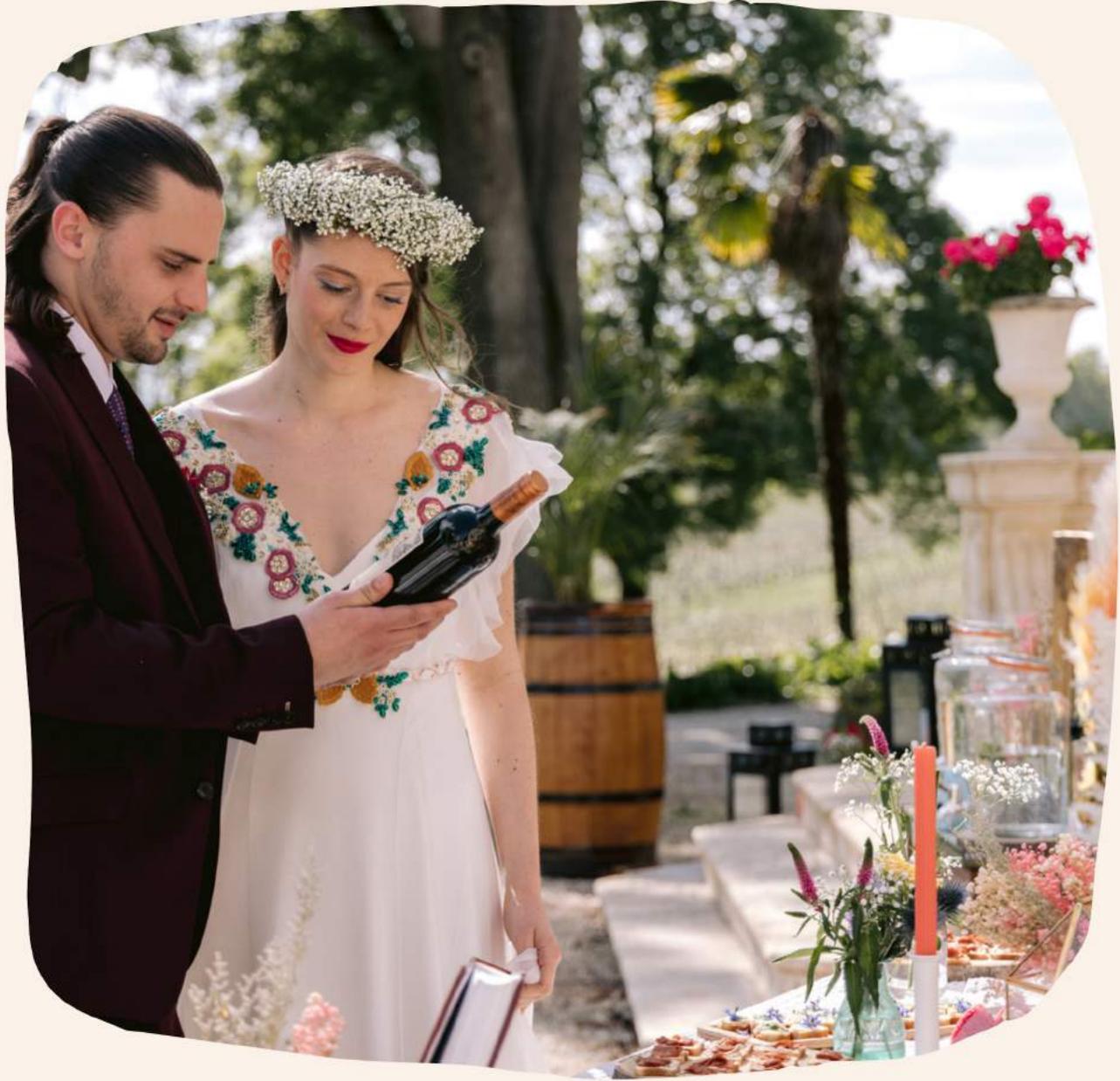




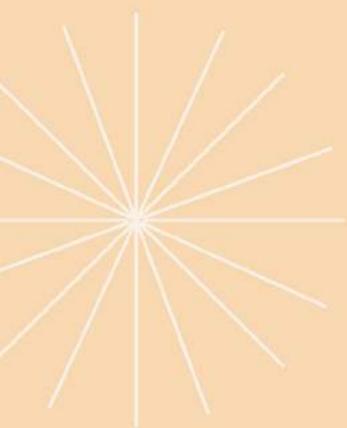
À PÂTONS
ROMPUS

Catalogue Mariage

2023 2024



Prendre soin des papilles
comme de la planète



SOMMAIRE

Présentation	5
Vin d'honneur	7
Réception	11
Brunch	16
Services supplémentaires	17



Cérémonie

Apéro!

Dancefloor

PHOTOMATON

Bienvenue

à notre

mariage

PRÉSENTATION

À Pâtons Rompus est un projet autour de l'alimentation végétale, bio et de saison, né en 2018.

Ateliers de cuisine, cheffe nomade et bien sûr traiteur événementiel et mariage, cette aventure m'a conduite à accompagner culinairement des centaines d'évènements.

Ravir les papilles et faire découvrir une cuisine savoureuse, colorée, variée et respectueuse de tous les êtres vivants, voilà le pari d'À Pâtons Rompus.

Vous pensez que cuisine végétale veut dire ennui et salade verte ? Oubliez tout ça et embarquez-vous dans une excursion culinaire d'exception !

Avec À Pâtons Rompus, je vous entraîne dans une aventure pleine de goûts, de textures et de couleurs. Cuisine de saison et faite maison, où chaque élément est pensé afin de ravir les papilles et vous proposer un repas d'exception, à votre image. Je travaille personnellement chaque bouchée pour qu'elle soit un voyage culinaire à elle seule !

Pour les mariages, 2 formats sont proposés :

- un format buffet, adapté à tous les moments, du vin d'honneur, réception ou brunch du lendemain.
- un format à l'assiette, pour le repas de réception, afin de profiter d'une expérience gustative inoubliable.



Les menus présentés dans ce catalogue sont des suggestions.

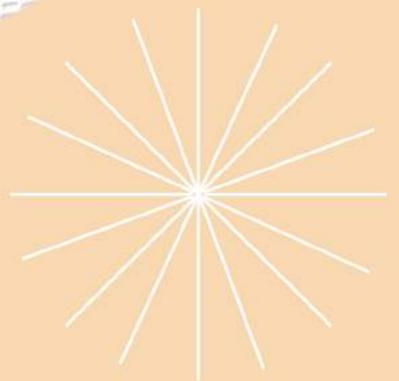
En effet, chaque évènement étant unique, votre menu sera donc concocté sur mesure, réfléchi autour de votre mariage bien sûr, mais aussi de vos goûts, origines, thème...

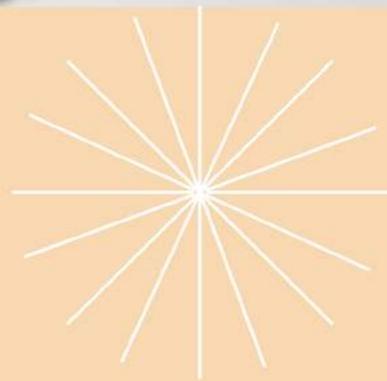
Le repas proposé s'adapte aussi à vos convives. Chaque tableau gustatif est accompagné d'un menu, précisant les différents mets ainsi que la présence d'allergènes, afin que chacun.e puisse profiter du moment.

Pour finaliser votre menu, j'adapte les propositions aux saisons et aux arrivages chez mes partenaires paysans et primeurs.

Au plaisir de vous amener avec moi dans ce voyage culinaire passionnant et passionné lors de votre mariage !

Audrey Picaudou





Vin d'honneur
Cocktail et grazing box

GRAZING BOX

A Partager



Suivant le rythme des saisons et les inspirations du moment, les grazing box sont composées avec équilibre et couleurs.

Côté salé : crudités, tartinades et sauces accompagnées de pains, ainsi que d'une bouchée spéciale.

Côté sucré : gâteau de voyage, cakes et fruits frais !
Le tout agrémenté de fleurs comestibles.

Suggestion de menu



Coté salé

- Falafels de patate douce et paprika fumé
- Crème sésame blond
- Tartinade de tomates rôties, carotte et céleri
- Crudités de saison
- Gressins et pain au maïs

Coté sucré

- Banana bread aux noix de Grenoble
- Cookies chocolat sarrasin
- Caramel au miso blond
- Fruits de saison et fruits exotiques
- Muffins noisette et cranberry



Présentées dans d'élégantes boîte en bois
12€ par personne
En livraison ou
à venir récupérer au laboratoire de production

COCKTAIL VIN D'HONNEUR

Deux formules :

- Épicurien 16€
8 pièces/personne

- Gourmand 19€
12 pièces/personne

De 30 à 150 personnes
Service de 2 heures

Un cocktail frais et appétissant pour ravir vos convives et commencer la soirée en beauté et en gourmandise.

Pour le vin d'honneur, nous privilégions une disposition sur de grandes tables, afin d'assurer un service convivial et fluide.

La prestation vin d'honneur peut être choisie seule ou avec la réception en suivant.

Suggestion de menu

Toast faumon façon gravlax et cream cheese végétal

Tapenade noire d'olives kalamata et pickles d'oignon rouge

Panna cotta courgette et basilic, tuile saveur fromagère

Tzatziki mentholé accompagné de dips de concombre

Pink onigiri, pickles de champignons, accompagné d'une mayonnaise au shoyu

Cucciole, biscuit corse au vin blanc et huile d'olive

Inclus : repas, service, nappage et décoration florale







Réception

Buffet et à l'assiette

BUFFET CHAMPÊTRE

14 pièces salées
3 pièces sucrées
35€/personnes

De 30 à 100 personne
Service de 3 à 4 heures

Un buffet froid sous forme de bouchées de saison associant couleurs et saveurs, en accord avec le thème de votre mariage, à savourer tout le long de votre réception.

Suggestion de menu

Amuse bouche

Chips d'algue, sésame et amande

Entrées

Croquant artichaut citron confit, sauce persillée au piment de la Réunion

Crème tomates rôties, carottes, céleris

Tapenade verte et confit d'oignon

Plats principaux

Quiche lorraine au tofu fumé et oignon rouge

Salade façon thaï, accompagnée de sauce cacahuète et coriandre fraîche

Brochette de tempeh mariné façon bbq

Falafel de patate douce au paprika fumé et crème de sésame

Desserts

Crumble banane curcuma

Muffin cru choco-cacahuète

Brochettes de fruits de saison

Inclus : repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage et serviettes écot-responsables



BUFFET DÉGUSTATION

Un buffet d'exception avec des bouchées chaudes et froides. Enchaînement de services comme pour un repas à l'assiette et un extra pour aller jusqu'au bout de la nuit !

Suggestion de menu

Amuse bouche

Chips d'algue, sésame et amande

Entrées

Toast d'Oisiveté, mousse végétale façon foie gras
Poivronnade cacahuète accompagnée de coriandre
Aïoli basilic à la provençale

Plats principaux

Crème petit pois et dips de radis
Cuillère de tartare végétal et moutarde fine
Risotto aux tomates séchées et câpres
Variation autour du chou fleur
Wraps façon bahn-mi
Ratatouille d'été et granola salé

Desserts

Brochette de fruits et sirop de dattes
Mouhalabieh, crème à l'amande et rose, éclats de pistache
Madeleine choco-banane

After

Club sandwich à la grecque
Cookies beurre de cacahuète et caramel

Inclus : le repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage et serviettes éco-responsales

16 pièces salées
4 pièces sucrées
45€/personne

De 30 à 100 personnes
Service de 3 à 4 heures



À L'ASSIETTE



À L'ASSIETTE

Un repas en 5 temps, concocté selon les saisons pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.

Menu en 5 temps
d'une durée de 2h30

De 10 à 60 personnes

55€ par personne

Personnel de service :
2,50€ par personne
1 serveur pour 20 personnes

Menu printanier

1

Amuse bouche

Toast d'Oisiveté, mousse végétale
façon foie gras

2

Entrée

Poireaux sauce citron et beurre de
cacahuète, pickles d'oignon,
roquette et gomazio

3

Plat principal

Arrancini au paprika fumé, crème
de petits pois à l'amande,
mayonnaise au carthame et
asperges grillées

4

Dessert

Mascarpone végétal aux abricots
rôtis à la cannelle, gingembre,
cardamome et clou de girofle, sirop
d'agave

5

Mignardise

Bouchée crue aux fruits rouge,
cacao et cajou



BRUNCH

du lendemain

De 10 à 80 personnes
Horaires proposés : 11h 14h

4 pièces de boulange
6 pièces salées
5 pièces sucrées

35€/personne

Un grand buffet à partager avec vos proches au lendemain de la réception. Convivial et bucolique, ce brunch saura vous régaler par une grande variété de saveurs.

Suggestion de menu

Côté boulange

Croissant
Chocolatine
Pain baguette et pain de campagne
Confitures
Beurre de noix
Beurre de pommes

Côté salé

Galette de pomme de terre
Tofouillade
Salade de pâtes, crudités et feta végétale
Sauce fraiche façon ranch
Trio de tartinade : houmous de patate douce, caviar d'aubergine, terrine de champignon
Salade de pois chiche et légumes rôtis

Côté sucré

Banana bread au noix de Grenoble
Fruits de saison
Farandole de cookies
Muffins myrtilles
Pancakes et caramel de miso blanc

Inclus : le repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage, couvert, assiettes et serviettes éco-responsables



LES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

Nous arrivons à la fin de notre voyage culinaire. J'espère que les différentes suggestions ont su vous mettre en appétit !

Afin de compléter ce voyage, voilà les suppléments, certains facultatifs, à prendre en compte pour votre évènement.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un devis personnalisé.

- **Frais de déplacement**

0,60€/km A/R depuis le laboratoire de production d'Albi.

- **Boisson et droit de bouchon**

Possibilité de thé glacé, eau aromatisée ou cocktail, en fontaine.

Droit de bouchon = 0€

Je peux vous conseiller sur vos choix, notamment accord mets - vins avec ma complice Prune de **Wine'Oc**.



- **Menu enfant**

Pour les enfants (- 12 ans), il est compté une demi-part.

Un menu spécifique peut être aussi proposé.

- **Choix de la vaisselle**

Libre, même si j'ai une préférence pour la vaisselle vintage et chinée.

Je peux vous proposer des prestataires spécialisés, notamment Mélanie de **l'Atelier Chamaison**.

LES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES



- **0 Déchet**

La démarche d'À Pâtons Rompus est raisonnée et tend donc vers le 0 déchet.

- **Allergènes et 100% sans-gluten**

Un menu avec les principaux allergènes est présent sur chaque tableau.

La majorité des mets proposées sont sans-gluten. Pour une prestation 100% sans gluten, rajouter 1€/personne.

- **Dégustation**

Gratuite si devis signé.

100€ + frais kilométriques pour 2 personnes à domicile ou sur le domaine, comprenant 10 choix de bouchées ou 2 assiettes (entrée + plat principal)

- **Décoration florale supplémentaire, façon grazing table**

200€ buffet vin d'honneur

250€ buffet réception

Fleurs et végétaux locaux et de saison sélectionnés par **Jardin du Rudel**



À Pâtons Rompus fait parti du beau et joyeux collectif de prestataires créatif-ves et engagé-es Maison Alchimie





Chacun de nous peut faire une différence.

Nous ne pouvons pas vivre un seul jour
sans influencer le monde qui nous entoure
et nous avons le choix du genre
d'influence que nous voulons avoir.

Jane Goodall



À PÂTONS
ROMPUS

27 rue Mozart, 81000 Albi
06 95 35 56 57

<https://apatonsrompus.com>
parlons@apatonsrompus.com

 @apatonsrompus 