



Traiteur Événementiel

ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS 2007



Star
Evenements

☎ 04.13.94.10.10

STAREVENEMENTS13@GMAIL.COM
WWW.TRAITEUR-EVENEMENT-MARSEILLE.FR

10 CHEMIN NOEL ROBION
13821 LA PENNE-SUR-HUVEAUNE



Notre Laboratoire

Notre laboratoire de 1000 M2 est équipé du matériel suivant :

Un économat

Une légumerie

Une pâtisserie

Poste froid : fabrication et préparation des pièces cocktails

Poste chaud : élaboration et cuisson des mets

Deux cellules de refroidissement de 8 m3 chacune et plusieurs chambres froides

Nous sommes contrôlés régulièrement par les services d'hygiène de la société « SILLIKER ».

Nous avons également toutes les machines à la pointe de la technologie ainsi qu'un espace de 150M2 dédié à l'élaboration de nouvelles recettes et une cuisine créative respectant les produits de notre région, ainsi qu'une traçabilité de nos denrées alimentaires et une conformité aux règles d'hygiènes de notre métier.

Nous avons pour engagement de fournir à nos clients une continuité dans la qualité des prestations qui doivent être conformes aux spécifications et aux normes en vigueur.



Crédit lively stories®



Crédit lively stories®

Une équipe à votre écoute

Cher(e)s futur(e)s marié(e)s,

Lors de votre évènement les membres de l'équipe arriveront 4 heures avant le début de l'apéritif afin de mettre en place la disposition des tables et leurs dressages complets (hors décoration de la table). Notre équipe est là pour vous jusqu'à 4h du matin pour vous garantir un bon service.

Nos menus comprennent :

- Couverts inox de cérémonie
- Verres tube
- Verres à eau
- Verres à vin
- Verres à champagne
- Assiettes rondes en céramique blanche
- Seau à champagne et glaçons en inox
- Pain individuel
- Nappes et serviettes en tissu blanc

Notre équipe

Un maître d'hôtel et sa brigade

Un chef de cuisine

Pour vous offrir un mariage sans contraintes :

- Pas de droit de bouchon
- Traitement de vos bouteilles d'alcool (en option)
- 3 Menus prestataires **OFFERTS** puis 29€ / prestataire. *Repas identique à celui des mariés*
- Menu enfant 2-12 ans : 17€ TTC accès à l'apéritif (menu tenders avec frites, mousse au chocolat)
- Repas spécial sans gluten, sans lactose pour allergies / intolérances :

Un filet de loup ou grenadin de veau, citron et ses légumes.



Crédit lively stories®

Menu Cigale



VIN D'HONNEUR

Durée 2h00- Environ 15 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croûtons

Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants

Mille feuilles de foie gras

Clubs sandwiches sur pain suédois

Assortiment de mini nems

Panisses de l'Estaque

Samossas végétarien



ATELIER GNOCCHI

Le chef en tenue de cuisine devant vos invités
dans son poêlon des gnocchis à l'encre de seiche à la crème de parmesan

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate

LE PLAT CHAUD

Suprême de pintade sauce bière caramélisée

-

Paleron de veau sauce aux morilles

-

Filet de loup sauce verveine

*Accompagnements : écrasé de pommes de terre et panais à la truffe
sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes*

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux /pers)

ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

-

Mignardises ou macarons (2 / pers)

Pain serviette (3/pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Café et thé du Monde

Nos tarifs

A partir 100 personnes : 90€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 100 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*

Attention ce menu ne comprend pas les alcools de l'apéritif ni le vin du repas



Menu Veggie



VIN D'HONNEUR

Durée 2h00- Environ 15 pièces / personne

Macarons tomates chèvre

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croûtons

Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants

Bocaux de houmous et tomatade avec ses croûtons

Clubs sandwich végétarien

Panisses de l'Estaque

Samossas de légumes

Falafels de légumes

Conchiglioni crème d'artichaut

ATELIER GNOCCHI

Le chef en tenue de cuisine devant vos invités
dans son poêlon des gnocchis à la crème de parmesan

OU

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne

Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala

Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate



Crédit Joanne Studio®

LE PLAT CHAUD

Dahl de lentilles corail

Farandole de légumes du moment, crème curry citronnelle

—

Risotto de Bambou sauce verveine et ses légumes verts du jardin

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux /pers)

ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

—

Mignardises ou macarons (2 / pers)

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 80 et 120 personnes : 90€ TTC

A partir 121 personnes : 86€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 80 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*

Attention ce menu ne comprend pas les alcools de l'apéritif ni le vin du repas



Menu Mimosa



VIN D'HONNEUR

Durée 2h00- Environ 21 pièces / personne

Assortiment de macarons salés
Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croutons
Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants
Mille feuilles de foie gras
Clubs sandwiches sur pain suédois
Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse
Mini brochettes de crevettes façon japonaise
Cuillères de Tataki de thon caviar pamplemousse et soja
Assortiment de mini nems
Panisses de l'Estaque
Samossas végétarien



ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne
Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala
Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade
Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail
Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea
Jus de fruits (orange, pomme)
Eau plate

LE PLAT CHAUD

Suprême de pintade sauce bière caramélisée

-

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

-

Nage de Sormiou avec sa soupe de poisson
et son risotto au riz vénéré

-

Souris d'agneau confite et jus de thym
(supplément de 3€ /pers)

*Accompagnements : écrasé de pommes de terre et panais à la truffe
sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes*

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre, camembert et roquefort

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

-

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Framboisier

Royal chocolat

Plateau de fruits selon la saison

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 80 et 120 personnes : 100€ TTC

A partir 121 personnes : 96€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 80 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*

Attention ce menu ne comprend pas les alcools de l'apéritif ni le vin du repas



Menu Mistral



Crédit Nathalie Nencioni®

VIN D'HONNEUR

Durée 2h à 3h- Environ 26 pièces / personne

Assortiment de macarons salés
Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croutons
Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants
Mille feuilles de foie gras
Clubs sandwiches sur pain suédois
Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse
Mini brochettes de crevettes façon japonaise
Cuillères de Tataki de thon caviar pamplemousse et soja
Assortiment de mini nems
Panisses de l'Estaque
Samossas végétarien



ATELIER PLANCH A

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées
Cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue et miel moutarde
aux quatre épices

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne
Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala
Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade
Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou Soupe champenoise
Pastis (Ricard) & Whisky
Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea
Jus de fruits (orange, pomme)
Eau plate

LE PLAT CHAUD

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

Nage de Sormiou avec sa soupe de poisson et son risotto au riz vénéré

Souris d'agneau confite et jus de thym
supplément de 3€/ personne

Magret de canard sauce Sarawak (poivre fumé)

Risotto de bambou sauce verveine et ses légumes vert du jardin
(plat végétalien)

*Accompagnements : écrasé de pommes de terre et panais à la truffe
sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes*

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre, camembert et roquefort
Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Royal chocolat

Framboisier

Plateau de fruits selon la saison

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin Château Saint Hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 60 et 79 personnes : 155€ TTC

Entre 80 et 120 personnes : 116€ TTC

A partir 121 personnes : 110€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*



Menu Romarin

VIN D'HONNEUR

Durée 2h à 3h- Environ 30 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croutons

Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants

Mille feuilles de foie gras

Clubs sandwichs sur pain suédois

Conchiglionis de tartare de saumon et caviar de pamplemousse

Mini brochettes de crevettes façon japonaise

Cuillères de Tataki de thon caviar pamplemousse et soja

Assortiment de mini nems

Panisses de l'Estaque

Samossas végétarien

ATELIER GNOCCHI

Gnocchis à l'encre de seiche, à la crème d'asperge verte aux petit légumes verts dans son poêlon

ATELIER PLANCH A

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées

Cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue et miel moutarde aux quatre épices

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne

Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala

Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou soupe champenoise

Pastis (Ricard) & Whisky

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate



Crédit : Yann Ouzen®

LE PLAT CHAUD

Dans sa cocotte en fonte placée au centre de la table,
le chef vous propose au choix :

Un filet de bœuf avec une sauce aux morilles

-

Carré de veau et sa crème infusée au romarin

-

Carré d'agneau et jus de thym

Accompagnements : pommes de terre grenailles et ratatouille maison

Autres suggestions du chef :

Un méchoui d'agneau ou un cochon de lait à la broche
(supplément de 8€/personne)

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre, camembert et roquefort

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

-

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Royal chocolat

Framboisier

Plateau de fruits selon la saison

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin Château Saint Hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 60 et 79 personnes : 160€ TTC

Entre 80 et 120 personnes : 120€ TTC

A partir 121 personnes : 114€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*



Crédit Mathieu Bonnaric®



Menu Cafangue

VIN D'HONNEUR

Durée 3h à 4h - Environ 40 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croutons

Anchoïade maison et ses panières de légumes croquants

Mille feuilles de foie gras

Clubs sandwichs sur pain suédois

Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse

Mini brochettes de crevettes façon japonaise

Cuillères de Tataki de thon caviar pamplemousse et soja

Assortiment de mini nems

Panisses de l'Estaque

Samossas végétarien

ATELIER GNOCCHI

Gnocchis à l'encre de seiche, à la crème d'asperge verte
aux petit légumes verts dans son poêlon

ATELIER PLANCH A

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées

Cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue
et miel moutarde aux quatre épices

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne

Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala

Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

ATELIER SAUMON

Découpe un saumon entier façon gravlax et son saumon fumé

Cet atelier est accompagné de beurre demi sel et pain suédois

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou soupe champenoise

Pastis (Ricard) & Whisky

Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea

Jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate



Crédit Yoann Ouzen®



LE PLAT CHAUD

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

-

Nage de Sormiou avec sa soupe de poisson
et son risotto au riz vénéré

-

Souris d'agneau confite et jus de thym
supplément de 3€ / personne

-

Magret de canard sauce Sarawak (poivre fumé)

-

Risotto de bambou sauce verveine et ses légumes verts du jardin
(plat végétalien)

*Accompagnements : écrasé de pommes de terre et panais à la truffe
sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes*

BUFFET DE FROMAGES

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre, camembert et roquefort

Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

-

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Framboisier

Royal chocolat

Plateau de fruits selon la saison

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin Château Saint Hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 60 et 79 personnes : 165€ TTC

Entre 80 et 120 personnes : 124€ TTC

A partir 121 personnes : 119€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*



Crédit Daniel Pelcat®

Menu Cocktail

Environ 44 pièces / personne

1ÈRE PARTIE

Assortiment de macarons salés
Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croustons
Anchoïade maison et ses paniers de légumes croquants
Mille feuilles de foie gras
Clubs sandwichs sur pain suédois
Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse
Mini brochettes de crevettes façon japonaise
Cuillères de Tataki de thon caviar pamplemousse et soja
Assortiment de mini nems
Panisses de l'Estaque
Samossas végétarien

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne
Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala
Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade
Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

ATELIER SAUMON

Découpe un saumon entier façon gravlax et son saumon fumé
Cet atelier est accompagné de beurre demi sel et pain suédois

BOISSONS 1ERE PARTIE

(à volonté pendant 2h à 3h)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou soupe champenoise
Pastis (Ricard) & Whisky
Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea
Jus de fruits (orange, pomme)
Eau plate

Vaisselle incluse pour cette prestation :

petites assiettes de cocktail, les assiettes et couverts pour le buffet de fromages et des desserts ainsi que toute la verrerie

Dans le cadre de cette de prestation et dans le cas où des tables sont mises à disposition pour les convives les assiettes, couverts, nappes et serviettes ne sont pas compris.

2EME PARTIE

A T E L I E R G N O C C H I

Gnocchis à l'encre de seiche, à la crème d'asperge verte
aux petit légumes verts dans son poêlon

A T E L I E R P L A N C H A

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées
Cet atelier est accompagné de deux sauces maison barbecue
et miel moutarde aux quatre épices

A T E L I E R R I S O T T O

Risotto crémeux aux légumes verts
Un atelier gourmand qui viendra compléter votre cocktail

B U F F E T D E F R O M A G E S

Brie, tomme grise de Montagne, chèvre, camembert et roquefort
Accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

B U F F E T D E S D O U C E U R S

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Royal chocolat

Framboisier

Plateau de fruits selon la saison

B O I S S O N S 2 E M E P A R T I E

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin Château Saint Hilaire à discrétion *2 couleurs au choix*

Café et thé du Monde

Pain serviette (3/pers)

Nos tarifs

Entre 60 et 79 personnes : 165€ TTC

Entre 80 et 120 personnes : 124€ TTC

A partir 121 personnes : 119€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*



Menu Prestige Le Provence

VIN D'HONNEUR

Durée 3h à 4h- Environ 50 pièces / personne

BAR À HUÎTRES

Huîtres Bouzigues & Fine claire
Crevettes entières et leur mayonnaise
Beurre Baratte demi-sel
Vinaigre à l'échalote et citron
Pain de seigle & pain citron

ATELIER GNOCCHI NOIR A LA BISQUE

Gnocchis noirs à l'encre de seiche
Crème de Bisque & Parmesan

ATELIER CORSE

Saucisson
Coppa et Lonzu
Cet atelier est accompagné de 2 fromages du maquis
Fromage selon saison

ATELIER BOUILLABAISSE

Bouillabaisse revisitée
Cet atelier est accompagné de croûtons à l'ail et de rouille

ATELIER BAR A MOZZA

Tomates à l'ancienne
Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala
Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade
Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins

ATELIER BRASERO

Côtes de cochon, côtes de boeuf & magrets de canard
Brochettes de St Jacques
Cet atelier est accompagné de deux sauces maison, barbecue
et miel moutarde

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

(à volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail ou soupe champenoise
Pastis (Ricard) & Whisky
Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice tea
Jus de fruits (orange, pomme) Eau plate



LE PLAT CHAUD

Filet de boeuf Wellington sauce morilles

-

Coeur de thon mi-cuit sauce vierge

-

Filet d'agneau aux mendiants au jus de thym

Accompagnement : légumes du jardin

BUFFET DE FROMAGES

Farandole du berger

Accompagnée d'un mesclun à l'huile d'olive et fruits secs

BUFFET DES DOUCEURS

Pièce montée (2 choux / pers)

Ou

Tarte géante ou tiramisu géant (*supplément sur devis*)

-

Mignardises ou macarons (2/pers)

Entremet mangue & passion

Opéra chocolat café

Royal chocolat

Framboisier

Plateau de fruits selon la saison

Mini tatin

Atelier mini crème brûlée

Pain serviette (3 /pers)

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Vin Château Saint Hilaire à discrétion 2 couleurs au choix

Café et thé du Monde

Nos tarifs

Entre 60 et 79 personnes : 180€ TTC

Entre 80 et 120 personnes : 170€ TTC

A partir 121 personnes : 160€ TTC

*Minimum facturable incompressible de 60 personnes adultes
(hors enfants et prestataires)*



Options D'ateliers



Plancha

Côtes de boeuf, magrets de canard et crevettes marinées.

Cet atelier est accompagné de deux sauces maison

10€/pers

(option brasero 150€ TTC)

Corse

Saucisson, Coppa et Lonzu

Cet atelier est accompagné de 2 fromages du maquis

Fromage selon saison

10€/pers



Saumon

Découpe d'un saumon façon Gravlax et son fameux saumon fumé.

Cet atelier est accompagné de beurre demi sel et pains suédois

9€/pers

Prix variable selon la saison et le fournisseur

Italie

Découpe d'un jambon cru accompagné de son véritable parmesan, Burrata et ses tomates à l'ancienne, huile d'olive et basilic frais.

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia, beurre baratte et cornichons

10€/pers



Gnocchi

Pour donner un goût de Dolce Vita à votre vin d'honneur, des gnocchis à l'encre de seiche à la crème de parmesan.

5€/pers



Bar à Mozza

Tomates à l'ancienne
Tresse fumée, buratta, mozzarella di bufala
Crème de Balsamique, huile d'olive, basilicade
Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia & gressins
9€/pers

Bar à Huîtres

Huîtres Bouzigues & Fine claire.
Crevettes entières et leur mayonnaise.
Cet atelier est accompagné de beurre échiré demi-sel, vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et pain au citron
9€/pers



Risotto

Risotto crémeux aux légumes verts, un atelier gourmand qui viendra compléter votre vin d'honneur.
5€/pers



Foie Gras

Cuisson d'un foie gras poêlé avec sa terrine et ses macarons au foie gras.
Cet atelier est accompagné de chutney de figues avec pain brioché, pain d'épices, crème brûlée au foie gras et son sel de Guérande
12€/pers

Prix variable selon la saison et le fournisseur



Gnocchi à la seiche

Gnocchis à l'encre de seiche, à la crème d'asperges vertes et aux petits légumes
6€/pers



Crédit Daniel Pelcat®

U.S.A

Pour apporter un petit plus gourmand, mini hot-dog & cheeseburger
5€/pers





Rafraîchissement

Bonbonnières rafraîchissantes d'orangeade, de citronnade et de thé glacé à volonté dès votre arrivée sur le lieu de réception

3€/pers

Bar à Mojito

La star des cocktails s'invite sur votre réception, vos invités auront le plaisir de déguster des Mojitos fait maison et à volonté durant l'apéritif

(2h00) : **8€/pers**



Bar à Spritz

Composé d'une base de Prosecco, le Spritz allie élégance et fraîcheur pétillante pour le plus grand plaisir de vos invités

(2h00) : **8€/pers**

Bar à Hugo Spritz

Une belle (et bonne) déclinaison de l'atelier Spritz en Hugo Spritz !
Même recette que l'incontournable Spritz, nous remplaçons l'Apérol par du St Germain qui est une délicieuse fleur de sureau

(2h00) : **10€/pers**



Star Champagne

Sonnez la cloche, on s'occupe de tout !

Surprenez vos invités pendant votre vin d'honneur en leur offrant une coupe de champagne à travers notre panneau floral (2h00)

Tarif sans champagne : **960€**

Champagne : + **4€/pers**

Menu Brunch

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange frais
Jus de pomme
Jus multi-fruits
Eau plate
Eau gazeuse

BOISSONS CHAUDES

Café
Assortiment de thés du monde
Chocolat chaud
Lait en bouteille

CÔTÉ SUCRÉ

Assortiment de mini viennoiseries
Assortiment de pain blanc et complet
Pain brioché moelleux et ses toasteurs
Cake au chocolat et nature
Brioches tressées
Pancakes
Miel, beurre, confitures, Nutella
Assortiment de 3 céréales
Fromage blanc

CÔTÉ SALÉ

Saumon fumé, beurre demi sel et citron
Jambon blanc, jambon cru,
Chorizo et mortadelle
Terrine de campagne
Bacon et rosette
Mini saucisse
Œufs brouillés en chaffing-dish
Emmental en tranche
Mimolette et gouda
Tomates à l'ancienne, pesto et salade verte
Billes de mozza
Carottes râpées
Taboulé à l'oriental

POUR FINIR

Assortiment de fromages sur planche :
Brie, Fourme d'ambert, Tomme
Salade de fruits frais
Yaourt aux fruits
Mini crêpes

Autres brunch
en livraison
sur devis

Nos tarifs

TARIFS VALABLES TOUTE L'ANNEE

Entre 50 et 99 personnes adultes : 51€ TTC

Entre 100 et 150 personnes : 47€ TTC

Au-delà de 150 personnes : 43€ TTC

Minimum facturable incompressible de 50 personnes adultes (hors enfants et prestataires)

Ce prix comprend le service (1 serveur pour 30 personnes), un chef de cuisine, le nappage tissus, les serviettes cocktail, la verrerie complète, les assiettes en porcelaine et les couverts de cérémonie.

La prestation est sur une base de 6h de service.

Où on se rencontre ?

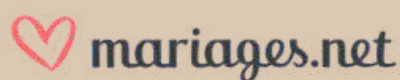
Nos locaux sont situés à la Penne sur Huveaune.

Nous vous pouvons vous recevoir dans nos locaux pour une dégustation.

Les dégustations (maximum 4 personnes) **se tiennent les mercredis et les samedis toute l'année**, au prix de 25€ TTC / personnes. Cette somme est déduite de la facture finale (uniquement les plats des mariés).

Vous pourrez nous rejoindre par l'Autoroute A50 à l'est de la région Marseillaise, en prenant la sortie n°5 en venant d'Aubagne ou en prenant également la sortie n°5 en venant de Marseille

Retrouvez nos avis

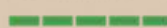


4.9

sur 5.0



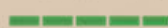
Qualité du service



4.9



Professionalisme



4.9



Flexibilité



4.9



Rapport qualité/prix



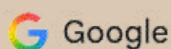
4.9



Temps de réponse



4.9



4,8/5



Conditions Générales

Chers clients,

Dans un souci de transparence, Star Événements tient à attirer votre attention sur nos conditions.

Intolérance / Allergie

Pour toute personne souffrant d'intolérances et/ou d'allergies sévères, Star Événements vous demandera d'apporter votre propre nourriture.

Nos équipes se chargeront de la réchauffer et de la servir afin d'éviter tout risque.

Repas spécial sans gluten, sans lactose pour allergies / intolérances : filet de loup, citron ou grenadin de veau et leur farandole de légumes.

Lieu de réception

Star Événements se réserve le droit, après réalisation d'une visite technique, de modifier le nombre de serveurs et de compléter le matériel initialement prévu, en fonction de la configuration et des contraintes du site. Ces réajustements pourront entraîner une révision du devis afin de garantir la qualité et le bon déroulement de la prestation.

Frais de déplacement sur devis

Des frais de déplacement sont appliqués en fonction de la distance de votre lieu de réception. Le calcul du kilométrage est fait au départ de notre laboratoire de production situé à La Penne Sur Huveaune (13).

Les frais de déplacement couvrent le transport du personnel, le déplacement des camions secs et des camions frigorifiques aller/retour, l'essence, le péage, l'usure des véhicules.

*Nous vous
font confiance*



Vos Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



STAR EVENEMENTS

UNE HISTOIRE DE GOÛT

10 CHEMIN NOEL ROBION
13821 LA PENNE-SUR-HUVEAUNE

☎ 04.13.94.10.10

WWW.TRAITEUR-EVENEMENT-MARSEILLE.FR



STAREVENEMENTS



STAR EVENEMENTS TRAITEUR

