



SOMMAIRE

UN PEU DE COULEURS REUNION 974	PAGE 2
MENUS	PAGE 4
OPTIONS/ FORFAITS	PAGE 13
CONTACT	PAGE 16
INFORMATIONS PRATIQUES	PAGE 18
CONDITIONS GENERALES DE VENTE	PAGE 22
GALERIE PHOTO	PAGE 26

Couleurs Réunion 974
60 route Nationale
89340 Champigny
Siret 515 115 921 00055

06- 25- 20 -12 -14
www.couleurs-reunion.com
couleursreunion@gmail.com
Facebook Couleurs Réunion



UN PEU DE
COULEURS REUNION 974

UNE EXPERIENCE DE 15 ANS

*COULEURS REUNION A ETE CREE EN 2009 PAR SANDRA,
ORIGINAIRE DE LA REUNION.*

*PREMIER RESTAURANT/TRAITEUR IMPLANTE A PARIS 14EME
SPECIALISE SUR LA VENTE A EMPORTER, ELLE A FAIT LE CHOIX
D'EXERCER UNIQUEMENT EN TANT QUE TRAITEUR EN 2015
AFIN DE SATISFAIRE LA DEMANDE ET ETRE PRESENTE SUR TOUS
CES EVENEMENTS DE « A A Z ».*

*SANDRA VOUS APPORTERA UN SERVICE SUR MESURE AVEC UN
SEUL INTERLOCUTEUR : LA CHEFFE ELLE- MEME QUI
PARTAGERA AVEC VOUS SA PASSION POUR SON METIER ET SA
CULTURE.*

*COULEURS REUNION EST UN TRAITEUR TRADITIONNEL ET A
TAILLE HUMAINE QUI EVEILLERA VOS PAPILLES A LA
DECOUVERTE D'UNE CUISINE GENEREUSE ELABOREEE A PARTIR
DE PRODUITS FRAIS.*

*« ENSEMBLE, NOUS ELABORERONS UN MENU ADAPTE A VOS
ATTENTES, VOS BESOINS ET VOTRE BUDGET, QUI LAISSERONT
UN MAGNIFIQUE SOUVENIR CULINAIRE A VOS CONVIVES. »*

*COUVRANT TOUTE L'ILE DE FRANCE, L'AUBE, L'OISE, L'YONNE
ET LE LOIRET, SANDRA ET SON EQUIPE SE DEPLACERONT ET
VOUS SERVIRONT AVEC BONNE-HUMEUR ET
PROFESSIONNALISME.*





LES MENUS

TENTEZ L'EXPERIENCE DE L'ORIGINALITE ET EVADEZ-VOUS A LA
DECOUVERTE D'UNE CUISINE SAVOUREUSE

MENU « MONT- VERT »

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

8 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(SAMOUSSA POULET, BŒUF, PORC, FROMAGE, LEGUME, THON ; BOUCHON POULET NATURE, POULET COMBAVA, PORC NATURE, PORC COMBAVA ; ACCRA DE MORUE ; BONBON PIMENT ; BOUDIN NOIR COCKTAIL) ACCOMPAGNEES DE SAUCE SIAVE ET SAUCE PIMENT

+

2 PLATS

CARI DE POULET MASSALE ET ROUGAIL SAUCISSE ACCOMPAGNES DE RIZ, GRAINS (LENTILLES) ET ROUGAIL TOMATE

+

PRESTATION DE SERVICE *

35 € TTC



* CF conditions générales de vente

MENU « GRANDE ANSE »

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(SAMOUSSA POULET, BŒUF, PORC, FROMAGE, LEGUME, THON ; BOUCHON POULET NATURE, POULET COMBAVA, PORC NATURE, PORC COMBAVA ; ACCRA DE MORUE ; BONBON PIMENT ; BOUDIN NOIR COCKTAIL) ACCOMPAGNEES DE SAUCE SIAVE ET SAUCE PIMENT

+

2 PIECES AU CHOIX

(CROQUETTE DE POULET, PIMENT FARCIS, NAVETTE DAKATINE, VERRINE D'ACHARD DE LEGUMES)

+

2 VERRES DE PUNCH AU CHOIX

(EXOTIQUE, MANGUE, GOYAVE)

+

2 PLATS

CARI DE POULET MASSALE ET ROUGAIL SAUCISSE ACCOMPAGNES DE RIZ, GRAINS (LENTILLES) ET ROUGAIL TOMATE

+

PRESTATION DE SERVICE*

45 TTC



* CF conditions générales de vente

MENU « ZOREOLE »

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

6 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(SAMOUSSA POULET, BŒUF, PORC, FROMAGE, LEGUME, THON ; BOUCHON POULET NATURE, POULET COMBAVA, PORC NATURE, PORC COMBAVA ; ACCRA DE MORUE ; BONBON PIMENT ; BOUDIN NOIR COCKTAIL) ACCOMPAGNEES DE SAUCE SIAVE ET SAUCE PIMENT

+

4 PIECES METROPOLITAINES (A DEFINIR)

+

2 VERRES DE PUNCH AU CHOIX

(EXOTIQUE, MANGUE, GOYAVE)

+

2 PLATS

CARI DE POULET MASSALE ET ROUGAIL SAUCISSE ACCOMPAGNES DE RIZ, GRAINS (LENTILLES) ET ROUGAIL TOMATE

+

3 FROMAGES

(COMTE OU EMMENTAL, BRIE DE MEAUX ET CHEVRE)
SUR ARDOISE AVEC UN PAIN INDIVIDUEL

+

PRESTATION DE SERVICE*

50 € TTC

* CF conditions générales de vente

MENU « FOURNAISE »

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

8 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(SAMOUSSA POULET, BŒUF, PORC, FROMAGE, LEGUME, THON ; BOUCHON POULET NATURE, POULET COMBAVA, PORC NATURE, PORC COMBAVA ; ACCRA DE MORUE ; BONBON PIMENT ; BOUDIN NOIR COCKTAIL) ACCOMPAGNEES DE SAUCE SIAVE ET SAUCE PIMENT

+

2 PIECES AU CHOIX

(CROQUETTE DE POULET, PIMENT FARCIS, NAVETTE DAKATINE, VERRINE D'ACHARD DE LEGUMES)

+

2 PLATS

CARI DE POULET MASSALE ET ROUGAIL SAUCISSE ACCOMPAGNES DE RIZ, GRAINS (LENTILLES) ET ROUGAIL TOMATE

+

DESSERTS (4 PIECES)

GALETTE DE MANIOC, PATATE DOUCE, MUFFIN BANANE, PIECE COCO



+

BOISSONS

+

PRESTATION DE SERVICE*

55 € TTC

* CF conditions générales de vente

MENU « VOILE DE LA MARIEE »

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

8 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(SAMOUSSA POULET, BŒUF, PORC, FROMAGE, LEGUME, THON ; BOUCHON POULET NATURE, POULET COMBAVA, PORC NATURE, PORC COMBAVA ; ACCRA DE MORUE ; BONBON PIMENT ; BOUDIN NOIR COCKTAIL) ACCOMPAGNEES DE SAUCE SIAVE ET SAUCE PIMENT

+

2 PIECES AU CHOIX

(CROQUETTE DE POULET, PIMENT FARCIS, NAVETTE DAKATINE, VERRINE D'ACHARD DE LEGUMES)

+

2 VERRES DE PUNCH AU CHOIX

(EXOTIQUE, MANGUE, GOYAVE)

+

2 PLATS

CARI DE POULET MASSALE ET ROUGAIL SAUCISSE ACCOMPAGNES DE RIZ, GRAINS (LENTILLES) ET ROUGAIL TOMATE

+

3 FROMAGES

(COMTE OU EMMENTAL, BRIE DE MEAUX ET CHEVRE)
SUR ARDOISE AVEC UN PAIN INDIVIDUEL

+

DESSERTS (3 AU CHOIX)

FRAMBOISIER, FRAISIER, EXOTIQUE, CHOCOLAT, 3 CHOCOLATS

+

PRESTATION DE SERVICE*

60 TTC

* CF conditions générales de vente

MENU « MARMAILLE »

(De 4 à 10 ans)

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

4 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(PARMI LA SELECTION DES ADULTES)

+

1 PLAT

CARI DE POULET MASSALE ACCOMPAGNE DE RIZ ET GRAINS (LENTILLES)

+

PRESTATION DE SERVICE *

13 € TTC



* CF conditions générales de vente

MENU « MARGOILLAT »

(De 4 à 10 ans)

VIN D'HONNEUR/ ENTREE

4 PIECES CLASSIQUES AU CHOIX

(PARMI LA SELECTION DES ADULTES)

+

1 PLAT

CARI DE POULET MASSALE ACCOMPAGNE DE RIZ ET GRAINS (LENTILLES)

+

1 DESSERT AU CHOIX

MUFFIN BANANE CHOCOLAT, GATEAU AU CHOCOLAT, BONBONS

+

BOISSONS A VOLONTE

EAU PLATE, JUS DE FRUIT, SIROP

+

PRESTATION DE SERVICE*

20 € TTC

* CF conditions générales de vente

BRUNCH

LE SUCRE

- PAIN ET VIENNOISERIE
- CONFITURES/ MIEL/ NUTELLA
- BEURRE DOUX INDIVIDUEL
- SUCRE ET SUCRETTE

+

LE SALE

- TARTE SALEE AU CHOIX (FROMAGE, LEGUMES, QUICHE LORRAINE)
- SALADE AU CHOIX : POMMES DE TERRE AUX EPICES, ACHARDS DE LEGUMES, ENDIVES AU NOIX ET ROQUEFORT, EXOTIQUE SUCRE/SALE
- TABOULE AU POULET OU ORIENTAL
- PLATEAU DE CHARCUTERIE
- PLATEAU DE FROMAGES (3 AU CHOIX)
-

+

LES BOISSONS

- LAIT 1/2 ECREME, CHOCOLAT EN POUDRE, CAFE, THE ET INFUSION
- EAU PLATE ET EAU PETILLANTE
- JUS DE FRUIT : ORANGE, POMME, MULTIFRUIT

+

MATERIEL

- SERVIETTES EN PAPIER
- ASSIETTE EN BAMBOU

+

LIVRAISON LE JOUR DU MARIAGE *

21 € TTC

* Possibilité de brunch en prestation de service et/ou hors lendemain de mariage



LES OPTIONS/ LES FORFAITS

UNE ENVIE DE PLUS...

PIECES SALEES

CROQUETTE DE POULET/ PIMENT FARCIS : 2.30 €/ PIECE

VERRINE D'ACHARDS DE LEGUMES/ NAVETTE DAKATINE (PIMENTEE OU NON) : 2.50 €/ PIECE

BEIGNETS DE BRINGELLES (AUBERGINE) / BEIGNET DE CHOUCOUX: 1.40€/ 1.60€/ PIECE

PIECE SALEE METROPOLITAINE : ENTRE 1.20 € ET 2.50 €/ PIECE

FROMAGES

3 FROMAGES SUR ARDOISE AVEC UN PAIN INDIVIDUEL : 5.50 €/ PERSONNE
COMTE OU EMMENTAL, CHEVRE ET BRIE DE MEAUX

DESSERTS

4 PIECES SUCREES REUNIONNAISES : 6.50 €/ PERSONNE
GALETTE DE MANIOC, PATATE DOUCE, COCO, MUFFIN BANANE

ENTREMET (3 AU CHOIX) : 6.50 €/ PERSONNE
FRAMBOISIER, FRAISIER, 3 CHOCOLATS, EXOTIQUE, CHOCOLAT

FARANDOLE SUCREE DE PIECE/ VERRINE/ TARTELETTE METROPOLITAINES (4 AU CHOIX) : 7 €/ PERSONNE
PANACOTTA, ILE FLOTTANTE, CRUMBLE, MOUSSE AU CHOCOLAT, FRAISE SPECULOS, TIRAMISU, TARTELETTE DE SAISON...

BOISSONS

LIMONADE COT (BOUTEILLE 33CL / BOUTEILLE PLASTIQUE 1.5L) : 2.10 € / 5 €

BIERE DODO EN CANETTE (33CL) : 2.50 €

BIERE DODO EN BOUTEILLE (33CL) : 3 €

PUNCH « MAISON » GOYAVE, MANGUE, EXOTIQUE : 16 €/ LITRE

RHUM ARRANGE « MAISON » : A PARTIR DE 25 €/ LITRE
CHARETTE OU ISAUTIER, VARIETE SELON SAISON

LES FORFAITS

FORFAIT BOISSONS (VIN D'HONNEUR ET REPAS) : 9.90 €/ PERSONNE

- VIN D'HONNEUR : EAU PLATE ET EAU PETILLANTE, JUS DE FRUITS, SODAS ET 2 VERRES DE PUNCH/ PERSONNE (0.40 CL)
- REPAS : EAU PLATE ET EAU PETILLANTE (BOUTEILLE D'1.5L EN PLASTIQUE)
POSSIBILITE DE VERRE CONSIGNE EN SUPPLEMENT

FORFAIT VAISSELLE EN OPALE ADULTE : 4.50 €/ PERSONNE

FORFAIT VAISSELLE EN OPALE ENFANT : 3.50 €/ PERSONNE

FORFAIT VAISSELLE EN PORCELAINE ADULTE : 5 €/ PERSONNE

FORFAIT VAISSELLE EN PORCELAINE ENFANT : 4 €/ PERSONNE

FORFAIT VAISSELLE ET NAPPAGE ADULTE (SOIREE COMPLETE) : 9.50 €/ PERSONNE

- 1 VERRE A EAU, 1 VERRE A VIN, 1 FLUTE, 1 PETITE ET 1 GRANDE ASSIETTE, COUVERTS (FOURCHETTE, COUTEAU ET PETITE CUILLERE), GOBELET EN CARTON (A NOTRE DEPART),
- NAPPE RONDE ET SERVIETTE EN TISSU BLANC
- SERVIETTE EN PAPIER POUR LE VIN D'HONNEUR

FORFAIT VAISSELLE ET NAPPAGE ENFANT (SOIREE COMPLETE) : 7.50 €/ PERSONNE

- 1 VERRE A EAU, 1 PETITE ET 1 GRANDE ASSIETTE, COUVERTS (FOURCHETTE, COUTEAU ET PETITE CUILLERE), GOBELET EN CARTON (A NOTRE DEPART)
- NAPPE RONDE ET SERVIETTE EN TISSU BLANC
- SERVIETTE ET GOBELET EN CARTON POUR LE VIN D'HONNEUR

A RECUPERER 48H AVANT VOTRE EVENEMENT, RETOUR JUSQU'A 48H APRES VOTRE EVENEMENT LA VAISSELLE EST A RENDRE RINCEE A L'EAU CLAIRE

OU

RAMENER PAR NOS SOINS, MISE EN PLACE ET DEBARRASSAGE LE JOUR DE VOTRE EVENEMENT



CONTACT



06- 25- 20- 12- 14



couleurs-reunion@gmail.com



www.couleurs-reunion.com



Couleurs Réunion

Couleurs réunion

N'HESITEZ PAS A ME CONTACTER POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS OU DEVIS





INFORMATIONS

PRATIQUES

PARUTION MEDIA

22 EN DIRECT DU PLATEAU DE « LA QUOTIDIENNE » sur France 5 (02 MARS 2021)



Démonstration de la gastronomie et des produits réunionnais



23 MON PORTRAIT : FACEBOOK BELLES D'ÂME (26 MAI 2021)



A visualiser sur <https://www.facebook.com/100182124946096/posts/307736747523965/>

MES PARTENAIRES

AU FIL DE MES ANNEES DE TRAVAIL, J'AI RENCONTRE DE NOMBREUX PRESTATAIRES AVEC LESQUELS, J'AI EU BEAUCOUP DE PLAISIR A TRAVAILLER, DE PART LEUR PROFESSIONNALISME ET LEUR RAPPORT QUALITE/ PRIX INTERESSANT DANS LE MONDE DU MARIAGE ; DES PERSONNES EXCEPTIONNELLES QUI TOUT COMME MOI PRIVILEGIE EN PREMIER LIEU LE CONTACT HUMAIN.

PARCE QU'UN TRAITEUR SE MARIE AUSSI, J'AI FAIT MOI-MEME APPEL A EUX LE 11 JUIN 2022, UNE SOUVENIR REMARQUABLE, UN MARIAGE REUSSI !

DJ/ ANIMATEUR



CREAT'EVENT (77- TOUT SECTEUR)
www.createvents.fr
jaques.desvernes@sfr.fr
06-83-23-11-36

PHOTOGRAPHE

MILASIO EXPERT PHOTO MARIAGE (77- TOUT SECTEUR)
www.photo-mariage.net
milasio@photo-mariage.net
06-09-23-91-15



A droite creat' event, DJ

A gauche, Milasio, expert photo mariage, Au milieu Couleurs Réunion, traiteur

ANIMATION DANSE (REUNION/ MAURICE)



DANSEUSE DE SEGA/ MALOYA (75- TOUT SECTEUR)
FACEBOOK : danseuse de sega mauricien à Paris
06-15-27-01-58

COIFFEUSE/ MAQUILLEUSE A DOMICILE (SECTEUR 77- 45- 89-91)



MELO COIFF (facebook)
melocoiff.rameau@gmail.com
06- 59-85-33-28

BIEN -ETRE (SECTEUR 77)



ESB SANTE BIEN ETRE
Maquillage permanent, soin du visage, massage
ESB.fanny@gmail.com
06- 19- 87- 63- 11



***LES CONDITIONS
GENERALES DE
VENTE***

Couleurs Réunion 974 est une micro- entreprise, SIRET 515 115 921 00055, inscrit au Greffe du Tribunal de Sens et dont le siège est au 60 route Nationale- 89340 Champigny.

Toute commande ou signature du contrat implique l'acceptation expresse des présentes conditions générales.

1- TARIFICATION

Nos prix sont indiqués TTC, Couleurs Réunion 974 n'étant pas soumis à TVA, article 293 B du CGI.

Les prix sont fermes jusqu'au 04 janvier sauf évolution du prix des matières premières.

Les frais de livraison sont de 0.45 €/ km Aller et Retour.

Nous pouvons servir vos bouteilles alcoolisées sans droit de bouchon.

Dans ce cas, l'enlèvement des bouteilles vides est à votre charge.

2- SERVICE

Le service des menus de mariage est calculé sur la base de deux personnes en forfait de 8 heures : Installation des buffets, aide au service du buffet des plats, débarrassage et nettoyage de la cuisine en fin de service.

A partir de 60 personnes avec boissons, un serveur supplémentaire devra être présent et comptabilisé, ou à partir de 80 personnes sans boissons.

Le service du brunch est calculé sur la base d'une personne en forfait de 5 heures : Installation du buffet, débarrassage et nettoyage de la cuisine en fin de service.

A partir de 30 personnes, un serveur supplémentaire devra être présent et comptabilisé.

Les heures supplémentaires sont de 25€/ heure/ personne jusqu'à minuit et de 30€/ heure/ personne à partir de minuit.

Le lieu devra bénéficier d'un office ou d'une pièce alimentée en eau et électricité avec un minimum de trois prises électriques, un four et un réfrigérateur.

Les menus seront servis sous forme de buffet ; Possibilité de service à l'assiette en supplément. Les plats des menus peuvent être remplacés sous condition.

Les cuisses de poulet peuvent être halal sur demande.

Tout le matériel de buffet est inclus :

- Coupelle en porcelaine blanche et petite cuillère pour la sauce piment et la sauce siave (soja), disposée sur le buffet du vin
- Plateaux de présentation dorés, argentés ou noirs pour la disposition des pièces

- Mini chevalet de présentation des pièces, pics en bois et cuit- vapeur (si bouchon)
- Serviettes en papier sur le buffet du vin d'honneur
- Nappe intissée blanche pour le buffet du vin d'honneur et des desserts, nappe en tissu noir pour le buffet des plats
- Bonbonne avec support (si punch)
- Chafing- dish avec cuillères de service
- Cuiseur à riz (cuit sur place le jour même)
- Coupelle en porcelaine blanche et petite cuillère pour le rougail tomate
- Sel et poivre posé sur table
- Ardoise (si fromage)
- Décoration exotique du buffet du vin d'honneur (si besoin)

Non inclus dans les menus :

- Scintillants et figurine des mariés
- Vin, champagne et autre alcool excepté dans les menus avec punch
- Vaisselle, nappage et serviette
- La livraison
- Sac poubelle, éponge, torchons

3- DEFINITION DU NOMBRE DE CONVIVES

Toute modification du nombre de convives est modifiable jusqu'à 15 jours avant votre évènement.

Le nombre définitif de convives doit nous être communiqué par écrit.

4- CONDITION DE COMMANDE ET D'ANNULATION

La commande sera ferme et définitive à compter de la réception du devis signé revêtu de la mention 'bon pour accord et acceptation du devis ».

Un acompte de 15 % devra être envoyé à la signature du devis.

Si la date de réception ne peut être maintenue en raison de mesures décidées par l'état ou tout autre entité de droit public (épidémie par exemple), la réception pourra alors à la demande du client :

- Soit être repoussé à une date ultérieure, en fonction de la disponibilité de chacun, l'acompte sera alors attribué à cette nouvelle
- Soit être annulée dans ce cas :
 - L'acompte sera remboursé en totalité jusqu'à 120 jours avant l'évènement
 - L'acompte sera conservé au-delà de 120 jours avant l'évènement

5- CONDITIONS DE REGLEMENT

- 15 % d'acompte encaissé par chèque ou virement bancaire à la signature du devis
- Le solde est à régler en totalité à réception de la facture finale, ou au plus tard le jour de votre évènement

- Une facture supplémentaire pourra vous être envoyée après votre évènement en cas de détérioration, casse et/ ou perte de matériel

6- RESPONSABILITE ET ASSURANCE

Tout le matériel divers, les arts de la table, éventuellement laissé sur place sont à me rapporter jusqu'à 48 heures après votre évènement.

Possibilité de reprise de matériel laissé gracieusement à votre disposition pour un forfait de 100 euros dans un rayon de 70 km. Au-delà, me consulter.

La perte, la casse, la dégradation de la vaisselle, du nappage ou du matériel est à la charge du client.

Les conditions sont notées sur le devis.

La consommation excessive de boissons alcoolisées par les convives est sous la responsabilité du client.

7- INFORMATIONS PRODUITS

Nos produits peuvent contenir des allergènes (soja, arachide...)

Pour plus de renseignements, veuillez me consulter.

8- DROIT A L'IMAGE

Je vous informe que nous photographons ou filmons nos évènements, pour notre communication, ce que vous acceptez.



GALERIE PHOTO

PARCE QU'UNE PHOTO PARLE PLUS QUE DES MOTS

QUELQUES PIÈCES REUNIONNAISES



Navette dakatine



Croquette de poulet



Piment farcis



Verrine d'achard de légumes



Samoussas



Bouchons



Boulettes de morue



Beignets de chou chou



Bonbons piment

QUELQUES PIÈCES METROPOLITAINES



Dômes de brie de Meaux

Financiers aux 2 citrons et olive



Minis- Wraps au saumon et fromage frais



Briochettes de saumon fumé



A gauche, pics de pommes grenailles et effiloché de saumon fumé
Au milieu, brochettes de trio de légumes marinés
A droite, Canapés variés

QUELQUES BUFFETS DE VIN D'HONNEUR

VIN D'HONNEUR MIXTE REUNION/ METROPOLE



VIN D'HONNEUR REUNIONNAIS





VIN D'HONNEUR AVEC BOISSONS



QUELQUES BUFFETS DE PLATS





Sous barnum, à l'extérieur



Chafing- dish ouvert



Rougail saucisse / Massalé de poulet / Ti-jacques boucané / Boucané bringelle / Cari de chou

COCKTAIL DINATOIRE REUNIONNAIS



Rougail saucisse, cari de poisson et cari de chou accompagnés de riz



Rougail tomate



BUFFET DE DESSERTS

BUFFET DE DESSERTS MIXTES REUNION/ METROPOLE



Réunion/ métropole /cap Vert



Verrine citron meringuée et pièce chocolat/ praliné

Pièce montée et pièce montée macaron



Pièces montées



BUFFET DE DESSERTS REUNIONNAIS



Pièces patates douce



Muffins banane et pièce coco



Mixtes de pièces réunionnaises



Beignets de manioc



Tuiles coco



Buffet de desserts réunionnais



PLATEAUX DE FROMAGES SUR ARDOISE



BRUNCH





Viennoiseries

Tartares d'ananas « victoria »

LA CHEFFE, SON LABO, SON EQUIPE



La cheffe Sandra, au laboratoire



En cuisine d'une prestation mariage



En cuisson



Le duo



Vincent



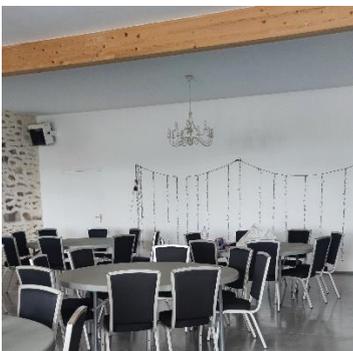
Arnaud, Jérôme et moi-même



Avec quelques mariés



QUELQUES SALLES
DECORATION INTERIEURE



Avant



Après



CANDY BAR



PLAN DE TABLE ET URNE



DECORATION EXTERIEURE



Arche



Décoration champêtre

