

A decorative border surrounds the central text box, featuring various food items and kitchen tools in a light orange, hand-drawn style. The items include a whisk, flowers, a bunch of grapes, an apple, a chili pepper, a cucumber, a lemon slice, a fork, a spoon, a mushroom, a loaf of bread, a broccoli, a shrimp, a radish, and a crab.

Plaque tarifaire

Collection 2026 - 2027

TRAITEUR LA CHEFFE

06.69.46.65.86

The background is a light cream color, decorated with various food-related illustrations in a sketchy, hand-drawn style. These include a whisk in the top left, a bunch of grapes at the top center, a pepper and a lemon slice in the top right, a lobster in the middle right, a fork with a flower on it in the middle right, a lemon slice in the bottom right, a shrimp in the bottom center, a mushroom in the bottom left, and several stylized flowers scattered throughout. The text is centered and reads:

LA **CHEFFE** *Sommaire*

Page 3 - 4 : Photos de nos prestations.

Page 5 : Conditions prestation sur place.

Page 6 : Formule cocktail dinatoire sur place.

Page 7 - 9 : Formule repas de mariage sur place.

Page 10 : Formule brunch sur place.

Page 11 : Formule buffet froid sur place.

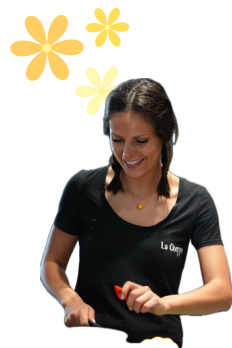
Page 12 : Conditions prestation en livraison.

Page 13 : Formule cocktail dinatoire en livraison.

Page 14 : Formule lunch en livraison.

Page 15 : Formules diverses.

Page 16 : Contact et réseaux sociaux.





LA CHEFFE



Prestation avec **Notre cuisine ambulante.**

Notre cuisine ambulante se déplace à **partir de 42 convives**
ou un devis à **partir de 1250€.**

Des frais de déplacements peuvent être appliqués selon le lieu de l'événement.

Il nous faut une prise électrique 16A pour le branchement de notre camion et un point d'eau type robinet de cuisine.

Réservation et paiement = CGV sur le devis.

Nos produits sont ***frais et faits maison.***

Nos devis sont fait sur-mesure.

Notre camion est tout équipé pour votre prestation, nous n'avons pas besoin de cuisine!



06.69.46.65.86



Formule Cocktail dinatoire. *sur place

30€ TTC / Pers.

Repas :

10 pièces apéritives copieuses chaudes et froides, mélangeant viande, poisson et créations végétales.

Emballages écoresponsables inclus.

Composez un repas complet, élégant et savoureux.

La formule est en mange debout.

Demandez votre devis.

Nos suppléments :

Assortiments de fromages : 4€ par pers.

Mignardises sucrées : à partir de 1.5€ par pers.

Jus de fruits et boissons detox : 3€ par pers.

Personnel de service - 1 serveur / se pour 28 couverts. Le prix est fluctuant.

Contactez nous.

Nos prix par personne sont TTC.



Formule Mariage - Repas à l'assiette.

45€ TTC / Pers.

*sur place

Vin d'honneur :

7 pièces apéritives à base de viande, poisson et végétale.

Emballages écoresponsables inclus.

Plat principal et garniture :

Pièce de bœuf, sauce bordelaise.

Pavé de veau, crème poivrée.

Poisson de la criée, émulsion de chorizo ou sauce piquillos.

Canette rôtie ou magret de canard, réduction d'orange.

Suprême de volaille, farce fine forestière, jus réduit au thym.

Suggestion végétarienne du Chef ; selon le marché.

Pommes grenailles rôties en persillade.

Gratin dauphinois traditionnel, crème et muscade.

Clafoutis de légumes de saison.

Petits légumes de saison snackés.

Légumes croquants au citron, huile d'olive et sésame.

Roquette fraîche et petits condiments.



Demandez votre devis.

Nos ateliers faits maison :

Atelier de la mer :

Saumon gravlax découpé minute, assortiments de condiments : 4€ par pers.

Atelier du Sud-Ouest :

Découpe de magret séché, oignons confits et variétés de pains : 3€ par pers.

Atelier Italien :

Installation d'un bar avec burrata, tomates, gressins, huile d'olive etc. : 6.5€ par pers.

Atelier du Bassin :

Ouverture d'huître, sauce à l'échalote et citron. 5€ / par pers.

Atelier de la terre :

Foie gras maison au Lillet, tranché à la demande. 6.5€ par pers.

Atelier autour du cru :

Tataki de thon ou tataki de bœuf, sauce japonaise. 5.5€ / par pers.

Atelier du cochon :

Jambon sec affiné, découpe au couteau. (à partir de 60 pax) : 4.5€ par pers.

Nos prix par personne sont TTC.



Nos suppléments :

Fromages :

Assortiments de 4 fromages sous forme de buffet en libre-service - confiture de cerise et mélange de mesclun. 4€ par pers.

Location de vaisselle :

Assiettes, couverts, verres pour le vin d'honneur et le repas et ustensiles nécessaire. *Pas de nappes, ni de serviettes. 12€ par pers.

Personnel de service :

1 serveur / se pour 28 couverts. Le prix est fluctuant.
Contactez nous.

Boisson :

Soft, eau plate et eau gazeuse. 3.5€ par pers.

LA CHEFFE

Mignardises :

Sucrées à 1.5€ pièce parmi une sélection de propositions.

Plateaux :

Charcuteries du moment et condiments : 50€.
Légumes croquants et sauce ciboulette : 30€.
Pour 18 pers. sur un vin d'honneur.

Nos prix par personne sont TTC.

Notre société est de taille humaine, La Cheffe prendra le temps pour échanger avec vous et répondre à toutes vos questions.



Formule Brunch. *sur place

26€ TTC / Pers.

Salé :

5 créations salées par pers.

Plateaux de charcuteries et de fromages.

Sucré :

3 créations sucrées par pers.

Pain :

Variétés de pains de notre artisan Boulanger.

Installation et réassort du buffet en libre-service.

Mise à disposition par vos soins d'une table.

Demandez votre devis.



Nos suppléments :

Huîtres et crevettes : 5€ par pers.

Emballages jetables : 2€ par pers.

Fleurs en décorations : à partir de 250€.

Jus de fruits et boissons détox : 3€ par pers.

Nos prix par personne sont TTC.



Formule Buffet froid. *sur place

35€ TTC / Pers.

Apéritif :

7 pièces apéritives à base de viande, poisson et végétale.

Emballages écoresponsables inclus.

Repas :

Viandes et poissons servis sur plateaux.

Salades de saison parmi des propositions sur le devis.

Emballages écoresponsables inclus.

Le pain est inclus.

Demandez votre devis.

Nos suppléments :

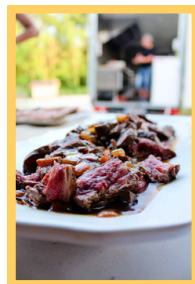
Assortiments de fromages : 4€ par pers.

Mignardises sucrées : à partir
de 1.5€ par pers.

Jus de fruits et boissons detox : 3€
par pers.

Personnel de service - 1 serveur / se pour
28 couverts. Le prix est fluctuant.
Contactez nous.

Nos prix par personne sont TTC.



Prestation en Livraison.

La livraison est à **partir de 22 convives**, en dessous, il faudra récupérer votre commande à notre laboratoire.

Des frais de déplacements peuvent être appliqués selon le lieu de l'événement.

Réservation et paiement = CGV sur le devis.

Nos produits sont ***frais et faits maison.***

Nos devis sont fait sur-mesure.



Formule cocktail dinatoire. *livraison

23€ TTC / Pers.

Repas :

9 pièces apéritives à base de viande, poisson et végétale.

Possibilité de réchauffer avec nos instructions.

Emballages écoresponsables et menu inclus.

Composez un repas complet, élégant et savoureux.

La formule est en mange debout.



lacheffemarine@gmail.com

Nos prix par personne sont TTC.

Notre offre complémentaire :

Pièce cocktail à l'unité : à partir de 2.2€ unité.

Commande de **25 pièces identiques** minimum.

Commande de **4 pièces différentes** minimum.

Demandez nous notre plaquette spéciale
pièces apéritives salés cocktails.

Livraison à **partir de 400€**, en dessous il faudra
récupérer à notre laboratoire.



Demandez votre devis.

Formule Lunch. *livraison

18€ TTC / Pers. du lundi au vendredi.

Repas :

Entrée + plat + dessert.

Menu livré froid avec possibilité de réchauffer.

Emballages écoresponsables inclus.

Carte selon les saisons.

Livraison à partir de **18 convives** dans un secteur défini.

Nos suppléments :

Pain individuel : 0.80€ pièce.

Portion de fromages : 3€ par pers.

Bouteille d'eau 0.5cl : 1€ pièce.

Soft en canette 33cl : 2€ par pers.

Nos prix par personne sont TTC.



Demandez votre devis.

Contactez nous

TRAITEUR LA CHEFFE

Formule diverses :

Brunch à partir de 22€ par pers.

Buffet froid à partir de 25€ par pers.

Cheffe à domicile à partir de 46€ par pers.

Contactez nous pour vos demandes spéciales. On reste à l'écoute pour s'adapter à vos envies et vos besoins.

Nos devis sont faits sur-mesure.



LA
CHEFFE



Demandez votre devis.
*livraison



The background is white and decorated with various yellow line-art illustrations of food items. At the top left is a whisk. Next to it are three small flowers. In the top center is a bunch of grapes with a leaf. To the right is an apple. Further right is a chili pepper. At the top right is a lemon wedge and another set of three small flowers. On the left side, there is a fork. At the bottom left is a mushroom. In the bottom center is a loaf of bread. To its right is a head of broccoli. Further right is a shrimp. At the bottom right is a radish and a large crab. The central text is enclosed in a yellow rectangular border.

Contactez nous

TRAITEUR LA CHEFFE

06.69.46.65.86

lacheffemarine@gmail.com



lacheffemarine

