



MOOD

TRAITEUR

DOMAINE DE SÉGUR

2025 - 2026

Le déroulé de votre soirée

16h00

WELCOME DRINK



18h00

DÉBUT DU COCKTAIL



20h00

PASSAGE À TABLE



23h00

FIN DU DÎNER & DÉBUT DE SOIRÉE



Suggestion à affiner selon vos envies

Votre cocktail - Pièces cocktail

FISH

Accra au thon & paprika fumé
Pomme de terre hareng fumé
Saumon gravlax à la betterave
Conchiglioni farcis ricotta/truite fumé
Thon mi-cuit aux trois sésames & pointe de sriracha
Crevette marinée à l'orange/fruit de la passion

MEAT

Croque jambon truffé
Sucette foie gras pralin
Cookie au chorizo
Hachis parmentier à la patate douce
Mafé balls (sauce beurre de cacahuète)
Poulet mariné pané au panko
Crème de maïs au pop corn ou bacon
Conchiglioni farcis ricotta/bacon fumé
Brochette de melon & jambon de parme
Millefeuille coppa & mascarpone fouetté

VEGGIE

Cake pesto
Cœur raisin chèvre pistache
Croquette chou-fleur/comté
Sucette parmesan graines de pavot
Sablé crème de curry tomates séchées & radis rose
Chips de sarrasin & chantilly à l'huile de truffe blanche
Finger sandwich chèvre frais betterave
Cheesecake fromage de brebis & gelée de poivrons grillés
Courgette ou figue rôtie & mascarpone au romarin
Velouté de patate douce & graines de courge
Gaspacho pastèque/fraise/menthe & vodka
Caviar d'aubergine à la tomate (tartnade)
Aubergine rôtie féta & grenade
Croque chèvre épinards
Légumes croquants & sauce crudités

Votre cocktail - Animations

AU CHOIX

Mezze Bar

Tatziki | Falafels | Houmous & Pintxos

Gaufres salées et/ou sucrées minute
Parmesan ou Sauce Caramel

Bar à burrata « Laiterie Burdigala »
& Focaccia

Brochettes de banane plantain (alloco) & fleur de sel

Pommes de terre grenaille au romarin à la plancha

Découpe de foie gras & pain aux fruits secs « Maison L'amour » *

Mini burger au bœuf effiloché & coleslaw *

Poulet mariné à la plancha *

Bar à pop corn aux épices
Paprika | Curry | Piment d'Espelette

Magret de canard du Sud ouest à la plancha & chimichurri *





Votre dîner

ENTRÉE

Caviar d'aubergine à la tomate | Brunoise d'aubergine rôtie
& Pintxos croustillant à l'huile de truffe

Ceviche de thon agrumes & grenade | Tuile croquante

Soupe glacée aux asperges vertes & graines de courge

Plateaux de fromage & charcuterie - Sélection Maison Deruelle

PLAT

½ Magret de canard rôti du Sud-Ouest ou Filet de canette au miel

ou

Filet de volaille rôti

ou

Dos de lieu noir

ou

Option veggie : Aubergine rôtie et ratatouille de légumes

Accompagnements

Ecrasé de pomme de terre/patate douce au lait de coco | Tuile de parmesan
& Sauce Chimichurri

OU

PLAT À PARTAGER

Magret de canard rôti du Sud-Ouest | Sauce chimichurri
Pomme de terre grenaille au romarin



Votre dîner

FROMAGE (buffet ou à l'assiette)

Brebis des Pyrénées & Comté 18 mois

DESSERT

Choux vanille et/ou chocolat & caramel au sucre de coco
OU
Tarte au citron yuzu déstructurée & meringue croquante (à l'assiette)

MENU KIDS/ADOS

Cocktail (x4/6 pièces)
Poulet pané & potatoes
Brookies chocolat MOOD
Soft (25cl)

NOS TARIFS*

COCKTAIL & DÎNER 85€TTC/adulte

Cocktail
6 pièces/personne dont 1 animation
Plat
Entrée ou fromage (au choix)
Dessert

Animation supplémentaire 6€/personne

19€TTC/enfant

SERVICE INCLUS

COCKTAIL & DÎNER 95€TTC/adulte

Cocktail
8 pièces/personne dont 2 animations
Plat
Entrée ou fromage (au choix)
Dessert

Animation supplémentaire 6€/personne

19€TTC/enfant

SERVICE INCLUS

COCKTAIL & DÎNER 99€TTC/adulte

Cocktail
8 pièces/personne dont 3 animations
Plat
Entrée ou fromage (au choix)
Dessert

Animation supplémentaire 6€/personne

19€TTC/enfant

SERVICE INCLUS

Modalités de réservation : signature du devis et du contrat de prestation de service + 30% du montant total TTC.

* OFFRE #wedding

Votre cocktail dînatoire

16 pièces/personne dont 2 animations

CHEESE & SWEET GRAZING

Notre sélection fromagère "Maison Deruelle"

Chou vanille et/ou chocolat

Cheesecake citron yuzu

Mini brookies

Présentation "grazing table" avec fruits de saison, fruits secs

MENU ENFANTS & ADOS

Pièces cocktails x10

Brookies chocolat MOOD

NOS TARIFS*

COCKTAIL DÎNATOIRE
85€TTC/adulte

16 pièces/personne dont 2 animations
Cheese & sweet grazing

Animation supp' 6€/personne

19€TTC/enfant

SERVICE INCLUS

Modalités de réservation : signature du devis et du contrat de prestation de service
+ 30% du montant total TTC.

* OFFRE #wedding

INCLUS DANS VOTRE PRESTATION

Assiettes, couverts, serviettes de table et verrerie (cocktail & dîner)

Gamme "classique"

Pain serviette

x1/pers (dîner)

pain supplémentaire 0,50€TTC/pers

Forfait soft cocktail

Abatilles plates & gazeuses

*Infusion menthe/hibiscus

Jus de fruits Alain Milliat

Boissons dîner

Abatilles Plates & Gazeuses

Café L'Alchimiste

Thé Dammann Frères

Service

De 18h à 00h30

Barmaid/Barman - Cocktail 2h

Service soft, vin & champagne

Gestion & service de vos alcools

Manipulation, gestion et service des alcools pendant le dîner

Bouteilles s/table

Mobilier & nappage cocktail

Uniquement pour le buffet du cocktail

Matériel traiteur

-Hors matériel de maintien au froid-

Etuve ventilée

Tables plan de travail

Percolateur & thermos

Plancha

Gaufrier

Serviettes cocktail

Présentoirs Buffet

OPTIONS

Welcome drink (avant la cérémonie)

*Infusion aux agrumes / Citronnade au romarin

Jus de fruits Alain Milliat

3,5€TTC/personne

Naked cake personnalisé

A partir de 8€TTC/personne

Brookies bar

3,5€TTC/personne

Candy bar

2,5€TTC/personne

Mignardises

Canelés / Mini brookies / bananabread

4,5€TTC/personne

Bar de nuit (pour les petites creux dans la nuit)

Foccacia feta & courgettes grillées ou Club poulet façon Banh mi

Canelés

55€TTC/pour 10 personnes

Menu prestataire

29€TTC/personne

Bar à cocktails MOOD

Pendant le cocktail et/ou la soirée dansante

Plaquette s/demande

Barman/barmaid soirée

30€HT/heure/barman

Service de vos alcools & softs

-Hors fourniture de la matière première & verrerie-

Mixologue Sunset Spirit - Cocktail/Soirée

Devis sur demande

Forfait Soft Bar de Nuit

Jus de fruits

Sodas (Coca-cola/Ice tea/Fanta)

4€TTC/personne

Fontaine à champagne

Champagne non fourni

45€TTC

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Frais kilométriques - MOOD

1€HT (A/R) /KM

Service - A partir de 00H30

Frais de personnel facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur :

50€HT par heure et par Maître d'Hôtel

(1 Maître d'Hôtel pour 40 personnes)

Livraison (+retour) art de la table - Happy Days ou APS ou Event Tent Concept

Devis en fonction de la quantité de la vaisselle et de la distance

Location matériel de maintien au froid

Réfrigérateur (138€TTC) ou camion réfrigéré (entre 499€TTC et 549€ TTC)

En fonction du lieu de réception et du nombre d'invités

Hébergement STAFF

A définir en fonction des prestations et de la distance

MOODBOARD BUFFET
Grazing Brunch

CAKES

Féta | Tomates séchées
Framboises | Chocolat blanc

BAR À SALADES

Jeunes pousses aux lardons à l'asiatique (sauce soja/balsamique)
Penne au pesto, tomates cerises & parmesan

FROMAGES & CHARCUTERIES

Notre sélection « Maison Deruelle », présentation « grazing table »
avec fruits, fruits secs & crackers

GAUFRES LIÉGEOISES (minute)

OU

BAR À GRANOLA

Duo de Granola MOOD & Fromage blanc

MINI CHOCO & CROISSANTS MAISON LAMOUR
PAIN FRAIS | BEURRE & CONFITURES

FRUITS DE SAISON & FRUITS SECS

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT
THÉ DAMMANN FRÈRES | CAFÉ L'ALCHIMISTE

29€TTC/PERSONNE*
(hors vaisselle)
SERVICE BUFFET INCLUS

* OFFRE Jour j + brunch

MOODBOARD BOX
Grazing Brunch

CAKES

Féta | Tomates séchées
Framboises | Chocolat blanc

FROMAGES & CHARCUTERIES

Notre sélection « Maison Deruelle », présentation « grazing table »
avec fruits, fruits secs & crackers

BROOKIES AU CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON & FRUITS SECS

PAIN NORVÉGIEN MAISON LAMOUR & CONFITURE ALAIN MILLIAT

20€TTC/PERSONNE*
(hors vaisselle)
EN LIVRAISON UNIQUEMENT

* OFFRE Jour j + brunch

OPTIONS BRUNCH

Brookies bar

3,5€TTC/personne

Candy bar

2,5€TTC/personne

Pop corn

Machine et maïs à disposition

3,5€TTC/personne

Oeufs brouillés minute & bacon

4€TTC/personne

Fruits de saison & Fruits secs

3,5€TTC/personne

Cannelés

3€TTC/personne

Choux vanille & chocolat

3€TTC/personne

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES BRUNCH

Assiettes, couverts, serviettes & verrerie biodégradables

3,50€TTC/personne

OU

Vaisselle en porcelaine, couverts & verrerie en location

4,50€TTC/personne

+ Frais de livraison/reprise Art de la Table

Frais kilométriques - MOOD

1€HT (A/R) /KM

CONTACT

 Noutenen
+33680874550

 Emmanuelle
+33622254655

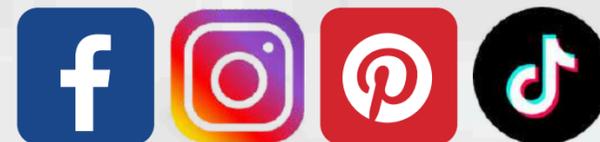


Email

team@moodtraiteur.com

Site internet

www.moodtraiteur.com



moodtraiteur