

Plaquette Traiteur

PASCAL BARANDONI

TRAITEUR D'ÉMOTION

Bienvenue dans l'univers, où chaque création culinaire est pensée pour sublimer vos événements.

Alliant savoir-faire, créativité et raffinement, nous transformons chaque moment en une expérience gustative unique et mémorable.





SOMMAIRE

- 01 Pascal Barandoni
- 02 Signature culinaire
- 03 Nos prestations sur-mesure
- 04 Les mots du Chef
- 05 Notre concept
- 06 Les bouchées chaudes
- 07 Les bouchées froides
- 08 Nos ateliers culinaires
- 09 Menu sur-mesure
- 10 Nos desserts
- 11 Menu enfant & prestataire
- 12 Le Brasero et ses formules
- 13 Nos services
- 14 Contact

Un parcours d'excellence, une cuisine de caractère

Pascal Barandoni

Originaire de Cuers, le Chef Pascal Barandoni incarne l'alliance parfaite entre authenticité et innovation. Formé auprès des plus grands noms de la gastronomie française, il a su se démarquer par son talent, notamment lors de sa participation remarquée à **Top Chef**. Cette expérience lui a permis de s'imposer comme une figure incontournable de la cuisine contemporaine, mêlant savoir-faire traditionnel et créativité audacieuse.

Animé par des valeurs fortes, Pascal Barandoni s'attache à sublimer les produits locaux du Var, en privilégiant une approche respectueuse de l'environnement avec une démarche zéro déchet. Son désir de partager son expertise en fait un véritable ambassadeur du terroir et un passeur de saveurs, inspirant tous ceux qui croisent son chemin culinaire.

“ Objectif Top Chef, Top Chef... aujourd'hui au service de vos événements.”

TOP CHEF



Plaquette Traiteur

Une signature culinaire

Au service de vos événements

Barandoni Event imagine une cuisine sincère et raffinée, où le goût est au cœur de chaque création.

Traiteur d'émotions, nous accompagnons vos moments précieux mariages, anniversaires, réceptions privées ou professionnelles avec des plats généreux, précis et élégants. Chaque événement est conçu sur-mesure, dans le respect des saisons et des produits, avec une attention particulière portée aux saveurs, aux textures et à l'esthétique.

Au-delà du traiteur, Barandoni Event propose également des expériences culinaires exclusives : chef à domicile et cours de cuisine, pour prolonger le plaisir du goût dans un cadre intimiste et privilégié.

**“Une cuisine d’auteur, un service discret,
une signature pensée pour marquer les esprits.”**





Barandoni Event

Nos prestations sur-mesure

Une cuisine d'auteur, pensée sur mesure, au service de vos événements les plus exigeants.

Chaque détail est maîtrisé avec précision, du choix des produits à l'excellence du service, pour créer une expérience rare et mémorable.



Chef privée

Un chef professionnel pour des expériences culinaires uniques.

à partir de

70€

Service haut de gamme à prix accessibles, pour créer ensemble des instants qui vous ressemblent.

Un service 5 étoiles



à partir de 20 pers.

Evènement professionnel

Prestation sur devis.



à partir de 70€

Mariages & Anniversaires

Evènement privée

Prestation sur devis.



à partir de 70€

Chef à domicile

Minimum 8 personnes.

tarif ht.

Plaquette Traiteur

Pascal Barandoni

Les mots du chef

Mon approche culinaire repose sur un équilibre subtil entre tradition et innovation, mettant en avant mon engagement inébranlable envers la qualité et le respect des produits locaux.

Guidé par ma passion pour la cuisine du terroir, je m'efforce de magnifier les saveurs authentiques des produits, tout en les associant à des techniques modernes et créatives.

Pour moi, chaque plat est une histoire à raconter, une ode à la richesse et à la diversité des ingrédients de saison. Mon approche méticuleuse et respectueuse de la matière première se reflète dans chaque assiette, où la fraîcheur est au cœur de mon art culinaire.

« Je veux donner des émotions, que le client reparte avec des étoiles dans les yeux »



Plaquette Traiteur

*Notre chef
s'adapte à
votre budget !*

Barandoni Event

Notre concept

Une carte qui s'adapte à vos envies

Notre carte évolue au fil des saisons et **s'adapte à vos envies**. Nous proposons une sélection de bouchées raffinées, tandis que nos plats et buffets sont **entièrement conçus sur mesure**, sans formule standard. Chaque demande fait l'objet d'une attention particulière et d'un devis personnalisé, afin de créer une expérience culinaire parfaitement **adaptée à vos besoins** et à votre événement.

Contactez-nous pour un devis sur-mesure..

Les Bouchées Chaudes

- Croque à la truffe, compté affiné et son jambon truffé maison
- Gambas rôties et son jus de tête, sucrine rôties au vinaigre sauvage
- Pain viennois farci à l'effiloché de canard aux épices, jus de viande et mayonnaise tandoori
- Croustillant de poitrine de cochon confite 12h, ketchup au gingembre et épices chaudes
- Verrines aux champignons, crème de champignons au lard de colonata et son émulsion, gel de vin rouge et noisettes
- Verrine de déclinaison de brocoli à la menthe et confit de pêche au tomates rôties
- Hot dog façon américaine, confit d'oignon et sauce aux épices
- Bouillon japonais au boeuf et champignons, nouilles et ciboulette
- Ravioles frites au boeuf et chair de langouste et sa crème citronnée

"Subtilement copieuses, nos mignardises se dégustent en plusieurs fois."



Surprendre, une bouchée à la fois

Pensées comme de véritables créations gastronomiques, nos bouchées chaudes et généreuse allient finesse et originalité afin d'offrir à vos convives une expérience mémorable.

Les Bouchées Froides

- Verrine de petit pois à la menthe , siphon petits pois fumé et burrata artichaut croustillant et farci à la tome de brebis et son jus barigoule
- Maquereaux mi-cuit et fumé au chalumeau, purée de cèleri, pomme verte et confit de citron
- Rosasse de poireaux fumés, crème infusée aux herbes et citron, lentilles
- Mini pain viennois farcie à la niçoise et son palais de butternut confit, mayonnaise aux herbes
- Plateau de saumon et cabillaud gravlax maison aux herbes, épices et citron
- Verrine de crème de courgette au basilic et pistil courgette, crème montée aux noix
- Pain viennois du boulangé toasté, farci au tartare de veau façon vitelo tonato, croustillant de câpre
- Mini wrap végétale à l'aubergine et courgette en vinaigrette
- Tartare de saumon asiatique, coriandre et citronnelle , tuile aux sésames
- Charcuterie de lapin farcie aux herbes et noisette et ses légumes pickles
- Tartelette printanière aux légumes de saison, vinaigrette à l'orange et son tartare d'aubergine fumé



Fraîcheur, finesse, précision.

Nos bouchées froides célèbrent la fraîcheur et la saisonnalité à travers des créations délicates, où chaque ingrédient est choisi avec exigence pour sublimer vos réceptions.

“Subtilement copieuses, nos mignardises se dégustent en plusieurs fois.”

Nos apéritifs

Tarifs de nos Bouchées

Derrière chaque bouchée se cache un travail minutieux : le choix des produits, le respect des saisons et le temps consacré à chaque création. Nos tarifs reflètent cette exigence et cette passion, pour vous offrir des bouchées apéritives soignées, gourmandes et pensées pour sublimer vos moments de partage.

20 €
ht. Par pers.

Formule 6 bouchées au choix
Supplément de 4€ ht, par bouchée
et par personne.



Choix des bouchées

Cochez vos bouchées favorites et envoyez votre demande à barandoni.pascal@gmail.com et nous vous établirons un devis sur-mesure.

LES BOUCHÉES “FROIDES”

- Verrine de petit pois à la menthe , siphon petits pois fumé et burrata artichaut croustillant et farci à la tome de brebis et son jus barigoules
- Maquereaux mi-cuit et fumé au chalumeau, purée de cèleri, pomme verte et confit de citron
- Rosasse de poireaux fumés, crème infusée aux herbes et citron, lentilles
- Mini pain viennois farci à la niçoise et son palet de butternut confit, mayonnaise aux herbes
- Plateau de saumon et cabillaud gravlax maison aux herbes, épices et citron
- Verrine de crème de courgette au basilic et pistil courgette, crème montée aux noix
- Pain viennois du boulanger toasté, farci au tartare de veau façon vitelo tonato, croustillant de câpre
- Mini wrap végétal à l'aubergine et courgette en vinaigrette
- Tartare de saumon asiatique, coriandre et citronnelle , tuile au sésame
- Charcuterie de lapin farcie au herbes et noisette et ces légumes pickles
- Tartelette printanière aux légumes de saison, vinaigrette à l'orange et son tartare d'aubergine fumé

LES BOUCHÉES “CHAUDES”

- Croque à la truffe, comté affiné et son jambon truffé maison
- Gambas rôties et son jus de tête, sucrine rôtie au vinaigre sauvage
- Pain viennois farci à l'effiloché de canard aux épices, jus de viande et mayonnaise tandori
- Croustillant de poitrine de cochon confite 12h, ketchup au gingembre et épices chaudes
- Verrine aux champignons, crème de champignons au lard de colonata et son émulsion, gel de vin rouge et noisettes
- Verrine de déclinaison de brocoli à la menthe et confit de pêche aux tomates rôties
- Hot dog façon américaine, confit d'oignon et sauce aux épices
- Bouillon japonais au boeuf et champignons, nouille et cebette
- Ravioles frites au boeuf et chaire de langouste et sa crème citronnée



Tarif
sur devis.

Nos Ateliers Culinaires

L'Expérience culinaire en direct

Animez votre événement avec nos ateliers culinaires !

Animés par notre Chef, ces instants interactifs invitent vos convives à découvrir une expérience vivante qui marque les esprits autant que les papilles.

- Risotto de fregola sarde au poulpe et lard de colonata, jus vin rouge, porto et épices dans sa meule de Parmesan
- Découpe de charcuterie italienne tel qu'un jambon cru et un saucisson de pays accompagné de ses différents condiments italiens tel que ses toasts au parmesan, légumes confits
- Découpe de charcuterie de poisson telle que sa ventrèche de thon aux épices et agrumes et son saumon gravlax aux herbes
- Stand de l'écaillé proposant huitres, oursins et saumon ouvert devant vos convives



Des menus pensés selon votre budget

EXEMPLE DE MENU

- 6 bouchées chaudes et froides
- 2 Ateliers culinaires à choisir
- 1 Plat servi à table s
- 1 Plateau de 4 fromages affinés avec accompagnements : salade, de la confiture, des fruits frais et secs.
- 1 entremet à la découpe (autres desserts sur devis).

Service compris
Nappage & vaisselle en supplément

77 €

HT, par pers.

EXEMPLE DE MENU

- 8 bouchées chaudes et froides
- 2 Ateliers culinaires à choisir
- 1 Amuse-bouche
- 1 Plat servi à table
- 1 Plateau de 4 fromages affinés avec accompagnements : salade, de la confiture, des fruits frais et secs.
- 1 Pièce montée. 3 choux par pers.

Service compris
Nappage & vaisselle en supplément

97 €

HT, par pers.

EXEMPLE DE MENU

- 10 bouchées chaudes et froides
- 2 Ateliers culinaires à choisir
- 1 Amuse-bouche
- 1 entrée servie à table
- 1 Plat servi à table
- 1 Plateau de 6 fromages affinés avec accompagnements : salade, de la confiture, des fruits frais et secs.
- 1 Wedding Cake

Service compris
Nappage & vaisselle en supplément

117 €

HT, par pers.

Les menus présentés ici sont **proposés à titre d'exemple**, afin de vous donner un aperçu des possibilités selon **différents budgets**. Fidèle à ses valeurs, notre Chef conçoit chaque **proposition sur mesure**, en harmonie avec vos envies et **votre enveloppe budgétaire**. Son engagement : créer une cuisine sincère, généreuse et accessible, sans jamais compromettre la qualité ni l'émotion.

Nos desserts



Wedding Cake 10€ ht. la part

- Base : vanille ou chocolat
- Garniture : fruits rouges ou abricot ou romarin & framboise ou basilic & citron
- Décoration sur mesure en fonction des tendances souhaitées
- Prise en charge de la découpe le jour J et des feux de bengales
- Décoration élaboré sur devis



Pièce Montée 8€ ht. la part

- 4 Croque en bouche caramélisé : vanille ou chocolat ou autres saveurs à la demande
- Forme de la pièce montée : Pyramide ou en rondeau nougatine incluse (amande ou sésame)
- Prise en charge de la découpe le jour J et des feux de bengales
- Décoration élaboré sur devis



Entremets individuels à l'assiette 6€ ht. la part

- Tartelette comme un breton à la framboise & pistache
- Dôme chocolat praliné
- Tiramisu façon citron meringuée
- Macaron à la framboise ou vanille ou chocolat & cacahuète
- Entremet façon St-Honoré
- Prise en charge de la découpe le jour J et des feux de bengales

Formule plaisirs sucrés

FORMULE 1

BAR À DESSERT

Proposition de 5 variétés d'entremet aux choix (gâteau à partager) :

- Entremet tiramisu citron meringuée
- Entremet tiramisu classique
- Tropézienne
- Fraisier
- Tarte framboise et pistache
- Tarte façon snickers
- Cake fleur d'oranger, pistache et framboise
- Entremet fruits des bois

Prise en charge de la découpe et des feux de bengales le jour J.

12 €

HT. par pers.

FORMULE 2

BAR À MIGNARDISES

Typologie de 4 mignardises par personne. Les mignardises varient suivant la saison et les créations du moment :

- Mini tatin
- Mini tarte citron meringuée en dôme carré sur base sablé
- Verrine citron meringuées
- Tarte dôme champagne et biscuit rose
- Tartelette vanille et abricot, gelée infusée au romarin et fleurs incrustées
- Mini brownie vegan
- Financier tigrés
- Mini croque en bouche

Prise en charge de la découpe et des feux de bengales le jour J.

6 €

HT. par pers.

FORMULE 3

PYRAMIDE DE TIRAMISU

Mise en place d'un buffet avec une pyramide de coupe de tiramisu aux goûts personnalisés selon vos envies.

Prise en charge de la découpe et des feux de bengales le jour J.

6 €

HT. par pers.





Formule Traiteur & Brasero

Le Menu Enfant & Prestataire

Ballotine de volaille jaune confites et sa purée de pomme de terre, légumes sautés et son petit jus.

Le plat peut varier selon la saison.

Chloé G.



La formule braséro a été un vrai coup de cœur. En plus d'être gourmande, elle crée une ambiance chaleureuse et conviviale. C'est beau, c'est animé, et Pascal, en passionné, prend le temps d'échanger avec les invités autour du feu. Son équipe est tout aussi pro, souriante et efficace. Rien à redire : c'était parfait du début à la fin.

15 €

ht. par pers.

Le Dessert en supplément

Brioche perdue à la ganache vanille et chocolat blanc. +5€/pers.

Plaquette Traiteur

FORMULE

BRASERO

LA FLAMME COMME SIGNATURE

Le Brasero, quand la cuisine devient spectacle. Des préparations élaborées sous vos yeux, pour des saveurs puissantes et des instants mémorables à partager.



Nos Formules Brasero

Découvrez nos formules Brasero, pensées pour sublimer vos événements et éveiller les sens de vos convives. Chaque expérience allie créativité, chaleur du feu et excellence des produits, autour d'une cuisine raffinée sur le thème de la terre et de la mer.

La formule **"Brasero Convivial"** propose un équilibre délicat entre deux viandes d'exception et leurs accompagnements soigneusement sélectionnés, complétés par un crustacé cuisiné au Brasero, pour un partage gourmand et chaleureux.

La formule **"Brasero Gourmand"** élève l'expérience avec trois viandes raffinées, accompagnements savamment travaillés, ainsi qu'un poisson et deux crustacés, offrant un voyage gustatif riche et généreux qui ravira les palais les plus exigeants.

Enfin, la formule **"Brasero Premium"** déploie toute l'élégance de notre savoir-faire : quatre bouchées apéritives raffinées, une entrée délicate, un plat de poisson, un plat de viande d'exception et une sélection de desserts raffinés, pour une expérience culinaire complète et inoubliable, mêlant subtilité, inventivité et sophistication.

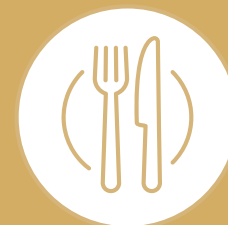


Brasero Convivial

Ce que comprend la formule

- Show cooking by Pascal Barandoni
- Sélection de 2 viandes (telles que la côte de boeuf, magret de canard, cochon en deux préparations...)
- Sélection de 1 crustacé (tels que la crevette, poulpe, encornet en persillade...)
- Les accompagnements : Pomme de terre confites à la graisse de canard et mix de champignons et légumes de saison rôtis en persillade
- Sélection de 2 sauces maisons
- Option : Dessert brioche perdue et ananas confits puis fumé +5€ ht par pers.

Le personnel est compris dans la formule ainsi que le pain et tout type d'accompagnement.



Le Service

Se présente sur planche ou en plateau sur table pour plus de convivialité.

35 €
ht. Par pers.

Possibilité de rajouter en supplément la **formule apéritive** de 5 bouchées pour accompagner votre brasero à 20€ ht /pers.

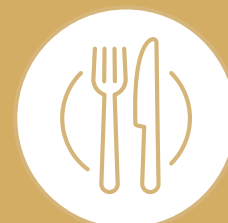


Brasero Gourmand

Ce que comprend la formule

- Show cooking by Pascal Barandoni
- Sélection de 3 viandes (telles que le côte de boeuf, magret de canard, cochon en deux préparations...)
- Sélection de 1 poisson et 1 crustacé (tels que la crevette, poulpe, encornet en persillade, saumon fumée maison..)
- Les accompagnements : Pomme de terres confites à la graisse de canard et mix de champignons et légumes de saison rôti en persillade
- Sélection de 2 sauces maisons
- Dessert brioche perdu et ananas confites puis fumée, ganache.

Le personnel est compris dans la formule ainsi que le pain et tout type d'accompagnement.



Le Service

Se présente sur planche ou en plateau sur table pour plus de convivialité.

45 €
ht. Par pers.

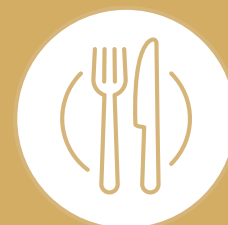
Possibilité de rajouter en supplément la **formule apéritive** de 5 bouchées pour accompagner votre brasero à 20€ ht /pers.



Brasero Premium

Ce que comprend la formule

- Sélection de 4 bouchées apéritives au choix parmi notre liste
- **Entrée** de demi homard grillée et sa garniture végétale de saison accompagné de son jus de homard émulsionné à la sauge.
- **Plat** de saumon fumé et mi-cuit maison accompagné de betterave en déclinaison, noisette et citron vert.
- **Plat** de 2 viandes ; choix : boeuf, magret de canard ou cochon accompagné de sa crème de petit pois et menthe, pomme de terre confites et légume grillée, jus de viande corsé aux herbes.
- **Dessert** à la brioche perdue à la vanille et grand Marnier accompagné de son ananas rôtie au caramel beurre salé et sa ganache montée chocolat blanc et vanille.



Le Service

Les plats seront servis à l'assiette tout au long de la prestation.

70 €
ht. Par pers.

Le show est assuré par notre Chef Pascal Barandoni. Le personnel est compris dans la formule ainsi que le pain et tout type d'accompagnement.

Plaquette Traiteur

FORMULE

NOS SERVICES

CH A Q U E D É T A I L C O M P T E

En complément de nos créations culinaires, nous proposons des services supplémentaires tels que l'art de la table et le service bar à boissons. Pour une expérience pleinement orchestrée, profitez d'une formule clé en main, pensée pour une réception élégante et parfaitement maîtrisée.



Plaquette Traiteur



Barandoni Event

Art de la Table

L'esthétique au service de vos émotions

Nous proposons un service d'art de la table pensé pour sublimer vos événements, avec une sélection de vaisselles variée s'adaptant à vos envies : du style classique au chic contemporain, jusqu'à une ambiance plus bucolique et naturelle.

Plaquette disponible sur demande..

10 €
HT. par pers.

Location de Vaisselle

Cette prestation comprend un pack complet par invité, pensé pour garantir une mise en place élégante et harmonieuse.

La formule inclue :

- Deux assiettes (une grande et une petite)
- Deux verres (un verre à vin et un verre à eau)
- Deux couteaux
- Deux fourchettes
- Une cuillère
- Une serviette en coton blanche
- Les nappes de table blanches

Toute demande complémentaire (flûte à champagne, verres spécifiques pour vin blanc, verrerie additionnelle ou éléments particuliers) pourra bien entendu être étudié et fera l'objet d'un ajustement tarifaire en fonction des besoins.

Plaquette Traiteur

à partir de

15 €

HT. par pers.

Barandoni Event

Service Boisson

L'Art du Bar, en Signature

Nous proposons un service bar à boisson pensé pour accompagner chaque instant de votre réception, du soft rafraîchissant aux cocktails les plus élaborés. Une sélection soignée et une mise en scène élégante pour une expérience conviviale et raffinée.

Plaquette disponible sur demande..

Signature Bar & Mixologie

FORMULE 1

BAR À TABLE

Lors de votre passage à table, un serveur dédié assure un service attentif et discret, en disposant les boissons directement sur les tables selon la sélection établie en amont. Cette prestation garantit une expérience élégante, fluide et parfaitement orchestrée, dans le respect du rythme de votre réception.

Notre formule comprend les frais de déplacement, la mise en place complète du service, la verrerie adaptée, le réassort des boissons tout au long du repas, ainsi que le démontage et la gestion des déchets. Chaque détail est pris en charge afin de vous offrir une prestation clé en main, sans contrainte.

Une option "Champagne" incluant deux flûtes par personne peut être ajoutée à votre réception. La référence est choisie selon vos préférences, avec une tarification ajustée en conséquence.

10 €

HT. par pers.

FORMULE 2

BAR À COCKTAIL

Offrez à votre réception une touche d'élégance et de créativité avec notre bar à cocktails & mocktails. Ce service peut venir compléter la formule "Bar à la verse" pour une expérience encore plus complète et immersive.

Installé derrière un bar en bois chiné de 1,70 m, au charme authentique et raffiné, notre chef barman réalise en direct deux cocktails et un mocktail de votre choix. Une animation conviviale et sophistiquée, pensée pour surprendre et ravir vos invités.

La prestation inclut la verrerie adaptée, l'ensemble des ingrédients nécessaires, la glace à rafraîchir ainsi que les glaçons, et bien entendu la présence d'un chef barman spécialisé garantissant technicité, précision et élégance dans chaque réalisation.

Les frais de déplacement sont compris dans le tarif, ainsi que la mise en place, le démontage et la gestion des déchets, pour une organisation fluide et sans contrainte.

17 €

HT. par pers.

FORMULE 3

BAR À LA VERSE

Notre bar est pensé pour accompagner votre réception avec générosité et équilibre, en proposant une sélection variée de boissons adaptées à tous les invités.

Il comprend :

- Un bar à softs : Coca-Cola, Ice Tea, jus de fruits
- Eaux plate et pétillante
- Une jarre de citronnade maison
- Une sélection de vins en trois couleurs (rosé, rouge, blanc) issus de Provence, des Côtes du Rhône et des Alpilles
- Bières en bouteille 33 cl : Fada, Bud, Corona, Desperados

En complément des boissons, le bar met à disposition de la glace à rafraîchir, des glaçons ainsi que des citrons jaunes pré-découpés, afin d'assurer un service soigné et fonctionnel tout au long de l'événement.

La prestation inclut les vasques, la verrerie adaptée, la présence d'un barman dédié ainsi que l'ensemble de l'installation, pour vous garantir une formule clé en main, élégante et parfaitement orchestrée.

Les frais de déplacement sont compris dans le tarif, tout comme la mise en place, le démontage et la gestion des déchets, pour une organisation fluide et sans contrainte.

Une option "Champagne" comprenant deux flûtes par personne peut être ajoutée à votre réception. La référence est sélectionnée selon vos préférences, avec un tarif ajusté en conséquence.

17 €

HT. par pers.

Plaquette Traiteur

à partir de

40 €

HT. par pers.



Barandoni Event

Evènement professionnel

Des séminaires inspirants & gourmands

Pour vos séminaires et événements professionnels, nous proposons des ateliers culinaires, des prestations traiteur sur mesure ou encore l'intervention d'un chef à domicile. Des expériences conviviales et fédératrices, pensées pour allier exigence, créativité et plaisir.

Contactez-nous pour un devis à votre image ..

40 €

HT. par pers.



Formule Atelier & Buffet

Pour vos événements professionnels, nous proposons un buffet froid raffiné, accompagné d'un atelier culinaire en petit comité animé par notre Chef. Une expérience conviviale et interactive, pensée pour allier plaisir gustatif et échange entre participants.

Ce que comprend la formule

- 4 bouchées froides & 2 bouchées chaudes par personne
- 1 Buffet froid
- 2 ateliers
- 2 bouchées sucrées
- Décoration

Les ateliers proposés

- Atelier Mouclade
- Atelier Hot dog gastronomie
- Atelier Pizza
- Braséro sur les produits de la mer
- Atelier Risotto de saison
- Atelier découpe de charcuterie italienne
- Atelier découpe de charcuterie de poisson
- Atelier de l'écaillé huitres, oursins et saumon

Le buffet froid est une proposition uniquement sur-mesure en fonction de vos envies.

Plaquette Traiteur

à partir de

35 €

HT. par pers.

Barandoni Event

Traiteur anniversaire

Célébrez chaque anniversaire avec élégance

Pour les anniversaires enfants ou adultes, nous vous proposons un service traiteur entièrement sur mesure. De délicieuses bouchées apéritives aux plats raffinés, jusqu'au gâteau d'anniversaire, chaque étape est pensée pour sublimer votre célébration. Les boissons peuvent être incluses dans nos prestations, pour une expérience complète et festive. Chaque détail est conçu pour créer un moment convivial, gourmand et inoubliable.

Contactez-nous pour un devis à votre image ..

Plaquette Traiteur

à partir de

70 €

HT. par pers.



Barandoni Event

Chef à domicile

La gastronomie à votre table

Pour vos repas en petit comité, notre Chef se déplace à domicile pour créer une expérience culinaire unique. Chaque menu est entièrement conçu selon vos envies et votre budget, allant des bouchées apéritives aux plats raffinés, jusqu'au dessert. Cette prestation sur-mesure vous permet de profiter d'un service gastronomique complet, dans le confort de votre maison, avec toute l'attention et le savoir-faire d'un Chef dédié.

Contactez-nous pour un devis à votre image ..

Minimum 8 personnes et suivant les disponibilités du Chef.

Nos Partenaires

La Maison Française

Organisateur et créateur d'évènement, atelier sur-mesure

Sylvain - 06.23.58.12.13

Calliagency

Wedding planter

Caroline - 06.73.67.89.09

Domaine du Galoupet

Domaine viticole, groupe LVMH

Justine - 07.88.94.37.63

Amour Agency

Créatrice de contenu & community manager

Océane - 06.79.78.16.80

Getup Agency

Créateur de site web, création de contenu

Adrien - 06.64.27.60.32

Boulangier - La garde

Magasin Outdoor, aménagement & fourniture de cuisine extérieur



Plaquette Traiteur

VOTRE ÉVÉNEMENT COMMENCE ICI

CONTACT

barandoni.pascal@gmail.com

06 10 75 00 95

www.barandoni.fr

@barandonievent / @pascalbarandoni_top_chef_13

Rendez-vous également dans la rubrique « **Contact** » de notre site internet pour nous transmettre votre demande et recevoir un devis personnalisé.

WWW.BARANDONI.FR

