Plaquette Traiteur

PASCAL BARANDONI

TRAITEUR D'ÉMOTION

Bienvenue dans un univers où chaque création culinaire est pensée pour sublimer vos événements.

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



Plaquette Traiteur



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 qui s’inscrit dans une démarche zéro déchet.
Son désir de transmettre et de partager fait de lui un véritable ambassadeur du terroir ; un passeur de saveurs qui inspirent tous ceux qui croisent son univers culinaire.

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

TOP CHEF



OBJECTIF TOP CHEF



Une signature culinaire

Au service de vos événements

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

Traiteur d'émotions, nous accompagnons vos moments précieux tels que : les mariages, les anniversaires,
les 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.
Le chef marque une attention particulière aux saveurs, aux textures ainsi qu'à l'esthétique.

Au-delà du service traiteur, Barandoni Event propose également des expériences culinaires exclusives telles que des prestations de chef à domicile et des cours de cuisine.

**"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, afin de créer une expérience rare et mémorable.

Chef privé

Un chef professionnel pour des expériences culinaires uniques.

à partir de

80€

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

Un service 5 étoiles



à partir de 20 pers.

Evénement professionnel

Prestation sur devis.

à partir de 80€



Mariages & Anniversaires

Evénement privé

Prestation sur devis.



à partir de 80€

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 lumière mon engagement indéfectible envers la qualité et le respect des produits locaux.

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

Pour moi, chaque plat raconte une histoire, 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.



« Je veux créer des émotions et voir mes clients repartir avec des étoiles dans les yeux. »



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.
Nos plats et buffets sont **entièrement conçus sur mesure**, sans formule prédéfinie.

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, comté affiné et son jambon truffé maison
- Gambas rôties et son jus de tête, sucrines rôties au vinaigre sauvage
- Pain viennois farci à l'effiloché de canard aux épices, jus de viande et mayonnaise, épices tandoori
- Croustillant de poitrine de cochon confite 12 heures, ketchup au gingembre et épices chaudes
- Verrines aux champignons, crème de champignons au lard de Colonnata et son émulsion, gel de vin rouge et noisettes
- Verrine en déclinaison de brocolis à la menthe et confit de pêches aux tomates rôties
- Hot dog façon américaine, confit d'oignon et sauce aux épices
- Bouillon japonais au bœuf et champignons, nouilles et cébette
- Ravioles frites au bœuf 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 sont généreuses. Elles allient finesse et originalité pour offrir à vos convives une expérience inoubliable.

Les Bouchées Froides

- Verrine de petits pois à la menthe, siphon de petits pois fumé et burrata, artichaut croustillant farci à la tomme de brebis et son jus barigoule
- Maquereaux mi-cuits et fumés au chalumeau, purée de céleri, pomme verte et confit de citron
- Rosace de poireaux fumés, crème infusée aux herbes et au citron, lentilles
- Mini pain viennois farci à la niçoise et son palet de butternut confite, mayonnaise aux herbes
- Plateau de saumon et cabillaud gravelax maison aux herbes, épices et citron
- Verrine de crème de courgette au basilic et pistil de courgette, crème montée aux noix
- Pain viennois du boulanger toasté, farci au tartare de veau façon vitello tonnato, croustillant de câpre
- Mini wrap végétal à l'aubergine et à la courgette en vinaigrette
- Tartare de saumon asiatique, coriandre et citronnelle, tuile aux sésames
- Charcuterie de lapin farcie aux herbes et aux noisettes, 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, chaque ingrédient étant choisi avec exigence pour sublimer vos réceptions.

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

Plaquette Traiteur

Nos apéritifs

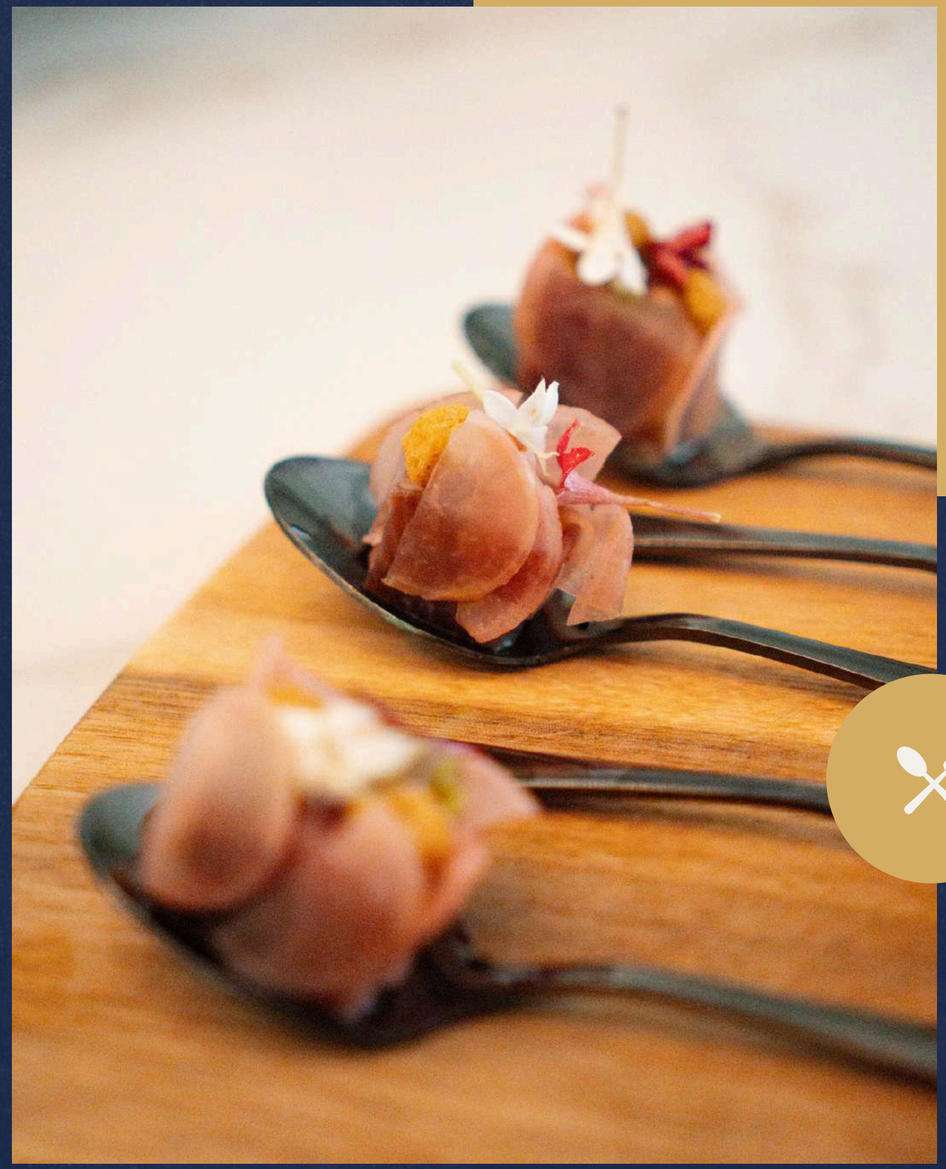
Tarifs de nos Bouchées

Derrière chaque bouchée se cache un travail minutieux.
Nos tarifs reflètent cette exigence et cette passion, afin de vous offrir des bouchées apéritives soignées, gourmandes et pensées pour sublimer vos moments de partage.

22 €
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 petits pois à la menthe, siphon de petits pois fumé et burrata, artichaut croustillant farci à la tomme de brebis et son jus barigoule
- Maquereaux mi-cuits et fumés au chalumeau, purée de céleri, pomme verte et confit de citron
- Rosace de poireaux fumés, crème infusée aux herbes et citron, lentilles
- Mini pain viennois farci à la niçoise et son palet de butternut confite, mayonnaise aux herbes
- Plateau de saumon et cabillaud gravlax maison aux herbes, épices et citron
- Verrine de crème de courgette au basilic et pistil de courgette, crème montée aux noix
- Pain viennois du boulanger toasté, farci au tartare de veau façon vitello tonnato, croustillant de câpre
- Mini wrap végétal à l’aubergine et à la courgette en vinaigrette
- Tartare de saumon asiatique, coriandre et citronnelle, tuile aux sésames
- Charcuterie de lapin farcie aux herbes et aux noisettes, et ses 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 aux épices tandoori
- Croustillant de poitrine de cochon confite 12 heures, ketchup au gingembre et épices chaudes
- Verrine aux champignons, crème de champignons au lard de Colonnata et son émulsion, gel de vin rouge et noisettes
- Verrine en déclinaison de brocolis à la menthe et confit de pêche aux tomates rôties
- Hot-dog façon américaine, confit d’oignon et sauce aux épices
- Bouillon japonais au bœuf et champignons, nouilles et cébette
- Ravioles frites au bœuf et chair de langouste et sa crème citronnée



Tarif
sur devis.

Nos Ateliers Culinaires

L’expérience culinaire en direct

Animez votre événement avec nos ateliers culinaires !
Guidés par notre Chef, vos convives participent à une expérience interactive et ludique, où chaque geste devient une découverte, et chaque saveur un souvenir mémorable.

- Risotto de fregola sarde au poulpe et lard de Colonnata, jus de vin rouge, porto et épices, cuisiné dans sa meule de Parmesan
- Découpe de charcuterie italienne, telle qu’un jambon cru et un saucisson de pays, accompagnée de ses différents condiments italiens, tels que des toasts au parmesan et des 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 huîtres, oursins et saumon, ouverts devant vos convives

Des menus pensés selon votre budget

EXEMPLE DE MENU

- 6 bouchées chaudes et froides
- 2 ateliers culinaires au choix
- 1 plat servi à table
- 1 plateau de 4 fromages affinés avec accompagnements : salade, confiture, fruits
- 1 entremet à la découpe (autres desserts sur devis)

Service compris
Nappage et vaisselle en supplément

77 €
HT. par pers.

EXEMPLE DE MENU

- 8 bouchées chaudes et froides
- 2 ateliers culinaires au choix
- 1 amuse-bouche
- 1 plat servi à table
- 1 plateau de 4 fromages affinés avec accompagnements : salade, confiture, fruits frais et secs
- 1 pièce montée, 3 choux par personne

Service compris
Nappage et vaisselle en supplément

97 €
HT. par pers.

EXEMPLE DE MENU

- 10 bouchées chaudes et froides
- 2 ateliers culinaires au choix
- 1 amuse-bouche
- 1 entrée servie à table
- 1 plat servi à table
- 1 plateau de 6 fromages affinés avec accompagnements : salade, confiture, fruits frais et secs
- 1 wedding cake

Service compris
Nappage et 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

11€ ht. la part

- Base : vanille ou chocolat
- Garniture : fruits rouges, abricot, 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 bengale
- Décoration élaborée sur devis



Pièce Montée

9€ ht. la part

- 4 croques en bouche caramélisés : vanille, chocolat ou autres saveurs à la demande
- Forme de la pièce montée : pyramide ou en rondeau, la nougatine est incluse (amande ou sésame)
- Prise en charge de la découpe le jour J et des feux de bengale
- Décoration élaborée sur devis



Entremets individuels à l'assiette

7€ ht. la part

- Tartelette « comme un Breton » à la framboise & pistache
- Dôme chocolat praliné
- Tiramisu façon citron meringué
- Macaron à la framboise, vanille, chocolat ou cacahuète
- Entremet façon Saint-Honoré
- Prise en charge de la découpe le jour J et des feux de bengale

Formule Plaisirs Sucrés

FORMULE 1

BAR À DESSERT

Proposition de 5 variétés d'entremet au choix (gâteaux à partager) :

- Entremet tiramisu citron meringué
- 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 bengale le jour J

14 € HT. par pers.

FORMULE 2

BAR À MIGNARDISES

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

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

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

7 € HT. par pers.

FORMULE 3

PYRAMIDE DE TIRAMISU

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

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

7 € HT. par pers.





Formule Traiteur & Brasero

Le Menu Enfant & Prestataire

Ballotine de volaille jaune confite 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.

17 €
ht. par pers.

Le Dessert en supplément

Brioche perdue, ganache montée vanille et chocolat blanc. +5€/pers.

Plaquette Traiteur

FORMULE

BRASERO

LA FLAMME COMME SIGNATURE



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

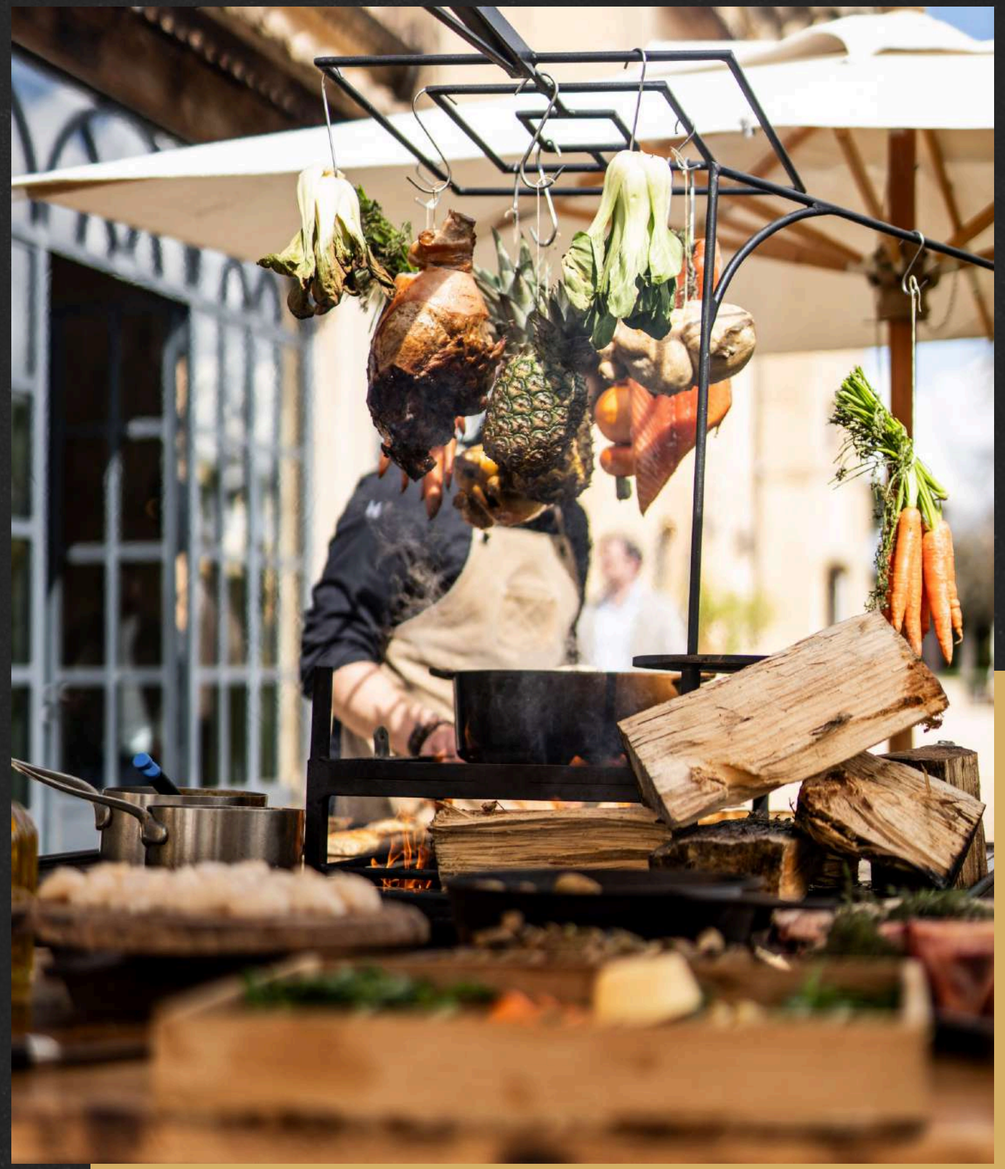
Nos Formules Brasero

Découvrez nos formules Brasero, pensées pour sublimer vos événements et éveiller les sens de vos convives. Chaque expérience allie créativité, chaleur 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, des accompagnements savamment travaillés, ainsi que d'un poisson et de 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 bœuf, le magret de canard, le cochon en deux préparations…)
- Sélection de 1 crustacé (tel que la crevette, le poulpe, l'encornet en persillade…)
- Accompagnements : pommes de terre confites à la graisse de canard, mix de champignons et légumes de saison rôtis en persillade
- Sélection de 2 sauces maison
- Option Dessert : la brioche perdue, ananas confit puis fumés

+5 € HT par personne

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.

40 €
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 la côte de bœuf, le magret de canard, le cochon en deux préparations…)
- Sélection de 1 poisson et 1 crustacé (tel que la crevette, le poulpe, l'encornet en persillade, saumon fumé maison…)
- Accompagnements : pommes de terre confites à la graisse de canard et mix de champignons et légumes de saison rôtis en persillade
- Sélection de 2 sauces maison
- Dessert : brioche perdue et ananas confits puis fumés, ganache montée à la vanille

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.

50 €
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 : demi-homard grillé et sa garniture végétale de saison, accompagné de son jus de homard émulsionné à la sauge
- Plat : saumon fumé et mi-cuit maison, accompagné de betterave en déclinaison, noisette et citron vert
- Plat : 2 viandes au choix : bœuf, magret de canard ou cochon, accompagnées de leur crème de petits pois à la menthe, pomme de terre confites et légumes grillés, jus de viande corsé aux herbes
- Dessert : brioche perdue à la vanille et Grand Marnier, accompagnée de son ananas rôti au caramel beurre salé et de sa ganache montée chocolat blanc et vanille

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

80 €
ht. Par pers.

Le show est assuré par notre Chef Pascal Barandoni. Le personnel est compris dans la formule, ainsi que le pain et tous types d'accompagnements.

FORMULE

NOS SERVICES

CHAQUE DÉTAIL COMPTE



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 clés en main, pensée pour une réception élégante et parfaitement maîtrisée.



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 vaisselle variée s’adaptant à vos envies : du style classique au chic contemporain, jusqu’à une ambiance plus bucolique et naturelle.

Plaquette disponible sur demande..



13,50 €
HT. par pers.

Location de Vaisselle

Cette prestation comprend un pack complet par invité, pensée pour garantir une mise en place élégante et harmonieuse.
La formule inclut :

- 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, verreries additionnelles ou éléments particuliers) pourra bien entendu être étudiée et fera l'objet d'un ajustement tarifaire en fonction des besoins.

Plaquette Traiteur



à partir de

17 €

HT. par pers.

Barandoni Event

Service Boisson

L’Art du Bar, en Signature

Nous proposons un service bar à boissons, pensé pour accompagner chaque instant de votre réception, du soft rafraîchissant au cocktail le plus élaboré. 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.

12 €
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.

20 €
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 adaptée 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 clés en main.

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.

20 €
HT. par pers.

à partir de
45 €
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 ..

45 €
HT. par pers.



Formule Atelier & Buffet

Pour vos événements professionnels, nous proposons un buffet froid raffiné, accompagné d'un atelier culinaire, animé par notre Chef.
Une expérience conviviale et interactive, pensée pour allier plaisir gustatif et échanges 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 proposées

- Atelier Mouclade
- Atelier Hot-dog gastronomie
- Atelier Pizza
- Brasero sur les produits de la mer
- Atelier Risotto de saison
- Atelier découpe de charcuteries italiennes
- Atelier découpe de charcuteries de poisson
- Atelier de l'écaillé : huîtres, oursins et saumon

Le buffet froid est une proposition uniquement sur mesure, adaptée à vos envies.

Plaquette Traiteur



à partir de

40 €

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.
Des bouchées apéritives 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.

Contactez-nous pour un devis à votre image ..



à partir de

80 €

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 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'événements, atelier sur mesure
Sylvain - 06.23.58.12.13

Calliagency
Wedding planner
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 & créatrice de contenu
Adrien - 06.64.27.60.32

Boulanger - La garde
Magasin Outdoor : aménagement et fourniture de cuisine extérieure



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