

LE BON VIVRE

Traiteur et Évènements





Chez LE BON VIVRE, nous croyons que chaque moment mérite d'être célébré autour de plats sincères, généreux et raffinés

Nous accompagnons vos événements privés et professionnels avec des prestations sur mesure, pensées pour rassembler, surprendre et faire plaisir.

Du cocktail dinatoire élégant au buffet convivial, chaque détail est imaginé pour créer une expérience unique.

NOS PRESTATIONS

Événements privés & professionnels

Que ce soit pour un mariage, un anniversaire, un baptême, un séminaire d'entreprise ou tout autre événement, LE BON VIVRE s'adapte à vos besoins et à vos envies.

Nous vous accompagnons dans la réalisation de votre projet avec des prestations sur mesure, en veillant à répondre précisément à vos attentes.

Nos équipes de cuisine et de service se déplacent sur le lieu de votre choix afin de vous garantir une qualité de cuisine et de service irréprochable.

FORMATS DE PRESTATIONS

- Cocktail dinatoire / déjeunatoire
 - Buffets (froids, chauds ou mixtes)
 - Brunchs
 - Plateaux repas
 - Planches apéritives & grazing table
 - Repas assis
 - Finger food & bouchées raffinées
 - Livraison ou prestation avec service
- 

NOS FORMULES

Parce que chaque événement est unique, nous vous proposons une cuisine riche et diversifiée, portée par plusieurs chefs aux savoir-faire complémentaires.

De la cuisine française traditionnelle aux saveurs orientales, en passant par des inspirations venues du monde entier, nous adaptons chaque prestation à vos envies.

Nous élaborons des menus sur mesure en fonction de votre événement, de votre budget et de vos attentes.

Que vous souhaitiez découvrir nos propositions ou créer un menu personnalisé, nous vous accompagnons dans la conception d'une offre qui vous ressemble.



CONTACT

Pour toute demande de devis ou d'informations complémentaires, notre équipe se tient à votre disposition.



07 71 60 93 13



06 10 84 07 38



Lebonvivreaubagne@gmail.com

Nous vous remercions pour l'intérêt porté à notre maison et restons à votre écoute pour toute demande complémentaire.



GAMMES

N°1 : ESSENTIELLE

Les incontournables



N°2 : GOURMANDE

Le parfait équilibre



N°3 : PRESTIGE

Une expérience d'exception

ESSENTIELLE

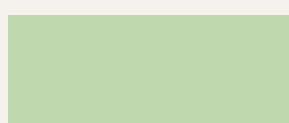
RÔTIE DE PORC JUS AU THYM	15€	20€	23€
SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE	16€	21€	24€
ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	16€	21€	24€
CUISSE DE POULET RÔTIES AUX HERBES	16€	21€	24€
PARMENTIER DE BOEUF MAISON	16€	21€	24€
ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE ECHALOTTE	17€	22€	25€
SUPRÊME DE POULET SAUCE FORESTIERE	18€	23€	26€
SUPRÊME DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	18€	23€	26€
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE	18€	23€	26€
VEAU FONDANT AUX LÉGUMES	18€	23€	26€
MIJOTÉ DE BOEUF A LA PROVENÇALE	18€	23€	26€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	15€	20€	23€
PARMENTIER VÉGÉTARIEN	15€	20€	23€

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
LÉGUMES DE SAISON RÔTIS
RIZ PILAF



PLAT SEUL



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE ET SERVEUR

GOURMANDE

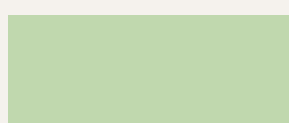
<i>SUPRÊME DE PINTADE SAUCE FORESTIERE</i>	22€	27€	30€
<i>SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE PARMESAN</i>	22€	27€	30€
<i>FILET DE POULET BASSE TEMPÉRATURE</i>	22€	27€	30€
<i>SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE MORILLES</i>	24€	29€	32€

ACCOMPAGNEMENTS

<i>GRATIN DAUPHINOIS REVISITÉ</i>
<i>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE</i>
<i>LÉGUMES GLACÉS RÔTIS AU MIEL</i>
<i>RIZ PILAF</i>



PLAT SEUL



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE ET SERVEUR

PRESTIGE

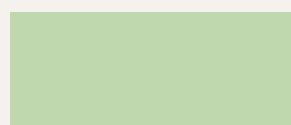
MAGRET DE CANARD	26€	31€	34€
VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE TRUFFÉE	26€	31€	34€
PAVÉ DE BOEUF SAUCE ECHALOTTE	28€	33€	36€
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE JUS CORSÉ	28€	33€	36€
CHAPON FARCI	29€	34€	37€
PIÈCE DE VEAU SAUCE CRÈME	30€	35€	38€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	32€	37€	41€
FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	35€	40€	43€
FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI	40€	45€	48€
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES	40€	45€	48€

ACCOMPAGNEMENTS

LÉGUMES GLACÉS RÔTIS AU MIEL
PURÉE MAISON MONTÉE AU BEURRE
RISOTTO PARMESAN CHAMPIGNONS
GRATIN DAUPHINOIS
RIZ PILAF



PLAT SEUL



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE



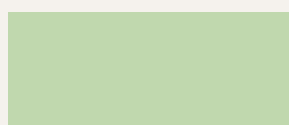
PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE ET SERVEUR

VOYAGE AU MOYEN ORIENT

<i>COUSCOUS À L'AGNEAU</i>	23€	28€	31€
<i>AUBERGINE FARCIE</i>	25€	30€	33€
<i>COUSCOUS ROYAL</i>	28€	35€	38€
<i>BIRYANI</i>	30€	35€	38€
<i>ASSORTIMENTS DE MEZZE</i>	35€	40€	43€



PLAT SEUL



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE



PLAT, COUVERTS,
VERRE, NAPPAGE ET SERVEUR

AMUSES-BOUCHES

PIÈCES FROIDES

TARTARE DE SAUMON
FAJITAS POULET CRUDITÉS
CARPACIO DE BOEUF
FAJITAS SAUMON PHILADELPHIA
VERRINE AVOCAT CREVETTE
CLUB SANDWICH
TARTINES RICOTTA LÉGUMES
BROCHETTES MELON JAMBON CRU
VERRINES SALADE GRECQUE
VERRINES TOMATE MOZZA BASILIC

PIÈCES DE LA MER

CREVETTES TEMPURA
CABILLAUD TEMPURA
CALAMAR TEMPURA
WRAP THON MAYO CRUDITÉ
ACCRAS DE MORUE
BURGER DE SAUMON
SAINT JACQUES SNACKÉS
BROCHETTES DE GAMBAS
TOAST CRÈME DE THON

PIÈCES DE LA TERRE

BURGER BOEUF/POULET
HOT-DOG
BROCHETTES DE POULET MARINÉ
BROCHETTES DE BOEUF FROMAGE
WRAP JAMBON CRU CRUDITÉ
ROULÉS À LA VIANDE
CROQUE MONSIEUR
FAJITAS DE VOLAILLE ET LÉGUMES
FOIS GRAS EN TARTINES

PIÈCES VÉGÉTARIENNES

QUICHE LÉGUMES
SAMOSSA AUX LÉGUMES
TARTINES CHÈVRE MIEL
BEIGNETS DE COURGETTE
ROULÉS D'AUBERGINE GRILLÉE

FINGER FOOD

POULET PANÉ MARINÉS
WINGS DE POULET
MINI PIZZA
ONIONS RINGS
TACOS CHAUD
CROMESQUIS FROMAGE
CROMESQUIS VIANDE
BOUCHÉE FEUILLETÉE GARNIE

MOYEN ORIENT

VERRINE HOUMOUS
VERRINE JAGIQUE
VERRINE CAVIAR D'AUBERGINE
VERRINE TABOULÉ PERSIL
VERRINE TABOULÉ BOULGOUR
FALAFEL
SAMOSSA
KEBBÉ BOULGOUR
KEBBÉ POMME DE TERRE
KEBBÉ RIZ
BUREG FROMAGE
BUREG POULET MARINÉ
DOLMA (FEUILLE DE VIGNE)
VERRINE SALADE DE RIZ

FORMULES COCKTAILS APÉRITIFS

6 PIÈCES/ PERSONNE

30 Personnes	20,50€ TTC
50 Personnes	20,00€ TTC
100 Personnes	19,50€ TTC
150 Personnes	19,50€ TTC
200 Personnes	18,00€ TTC
250 ou plus	17,50€ TTC

12 PIÈCES/ PERSONNE

30 Personnes	28,50€ TTC
50 Personnes	28,00€ TTC
100 Personnes	27,50€ TTC
150 Personnes	27,00€ TTC
200 Personnes	26,50€ TTC
250 ou plus	26,00€ TTC

8 PIÈCES/ PERSONNES

30 Personnes	22,50€ TTC
50 Personnes	22,00€ TTC
100 Personnes	21,50€ TTC
150 Personnes	21,00€ TTC
200 Personnes	20,50€ TTC
250 ou plus	20,00€ TTC

BUFFET ORIENTAL 8 PIÈCES/PERSONNE

30 Personnes	27,00€ TTC
50 Personnes	26,50€ TTC
100 Personnes	28,00€ TTC
150 Personnes	27,50€ TTC
200 Personnes	27,00€ TTC
250 ou plus	26,50€ TTC

10 PIÈCES/ PERSONNE

30 Personnes	25,50€ TTC
50 Personnes	25,00€ TTC
100 Personnes	24,50€ TTC
150 Personnes	24,00€ TTC
200 Personnes	23,50€ TTC
250 ou plus	23,00€ TTC

BUFFET ORIENTAL 10 PIÈCES/PERSONNE

30 Personnes	30,00€ TTC
50 Personnes	29,50€ TTC
100 Personnes	29,00€ TTC
150 Personnes	28,50€ TTC
200 Personnes	28,00€ TTC
250 ou plus	27,50€ TTC

INCLUS DANS LES FORMULES :

Nappes, vaisselle, service, buffet.

TYPE DE FORMULES

MARIAGE ALL INCLUSIVE

VIN D'HONNEUR

AMUSE BOUCHE 8 PIÈCES PAR PERSONNES
ALCOOL FORT, COCKTAIL ET SOFT

REPAS

ENTRÉE

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉE, PURÉE DE PATATE DOUCE
ET JUS CORSÉ
FOIS GRAS MI-CUIT, CHUTNEY DE FIGUES
RISOTTO CREMEUX AU SAFRAN

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI
SOURIS D'AGNEAU CONFITE

FIN DE REPAS

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES
ASSIETTE DE FROMAGE ET DE FRUIT
CAFÉ, THÉ

INCLU DANS LA PRESTATION

SERVICE
PERSONNEL
VAISSELLE
NAPPES
BUFFET ET MANGE DEBOUT
VIN À TABLE (1 BOUTEILLE POUR 4)

À partir de 90€

CONVIVIALE

REPAS

RÔTIE DE PORC JUS AU THYM
SUPRÊME DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
MIJOTÉ DE BOEUF A LA PROVENÇALE
COUSCOUS À L'AGNEAU

À partir de 15€

BAPTÈME

APÉRITIF

VIN
ALCOOL FORT ET SOFT

BUFFET DÎNATOIRE

AMUSE BOUCHE SALÉ 8/10/12 PIÈCES PAR PERSONNE
AMUSE BOUCHE SUCRÉ 4 PIÈCES PAR PERSONNE

INCLU DANS LA PRESTATION

SERVICE
PERSONNEL
VAISELLE
NAPPES
BUFFET ET MANGE-DEBOUT

MISE À DISPOSITION DE LA SALLE POUR ÉVÈNEMENT POSSIBLE

À partir de 40€

ANNIVERSAIRE

REPAS

ENTRÉE

CAVIAR D'AUBERGINES
HOUMOUS
BUREG FROMAGE

PLAT PRINCIPAL

SUPRÊME DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
VEAU FONDANT AUX LÉGUMES
ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME

INCLU DANS LA PRESTATION

SERVICE
PERSONNEL
VAISELLE
NAPPES

MISE À DISPOSITION DE LA SALLE POUR ÉVÈNEMENT POSSIBLE

À partir de 32€

ATELIERS DISPONIBLES

ATELIER BROCHETTES DE POULET MARINÉ

HERBES ET MOUTARDE Á L'ANCIENNE

CURRY

AIL ET PAPRIKA

BUFFALO, BARBECUE, PAPRIKA, AIL

TANDOORI

Prix TTC : 4,00 € PAR CONVIVE

ATELIER BROCHETTE DE CREVETTES

AIL ET PERSIL

CITRON GINGEMBRE

PIMENT DOUX, PAPRIKA

AUX HERBES

Prix TTC : 4,50 € PAR CONVIVE

ATELIER MIX GRILL

BOEUF MARINÉ

BROCHETTES DE KEFTA

MERGUEZ, SAUCISSES

TEX-MEX

Prix TTC : 6,00 € PAR CONVIVE

TROUVEZ CE QUE VOUS CHERCHEZ

Nous attachons une importance particulière à la qualité de nos prestations.

L'ensemble de nos préparations est réalisé maison, à partir de produits sélectionnés avec soin, par une équipe de chefs expérimentés et reconnus pour leur savoir-faire.

Chaque événement étant unique, nous restons entièrement à votre écoute afin de personnaliser votre prestation selon vos envies, vos contraintes et votre budget. Nos équipes sont en mesure d'adapter les menus, les formats et les services afin de vous proposer une offre sur mesure, parfaitement en accord avec vos attentes.

Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de votre événement et de vous proposer une expérience culinaire à la hauteur de vos exigences.

L'équipe du bon vivre