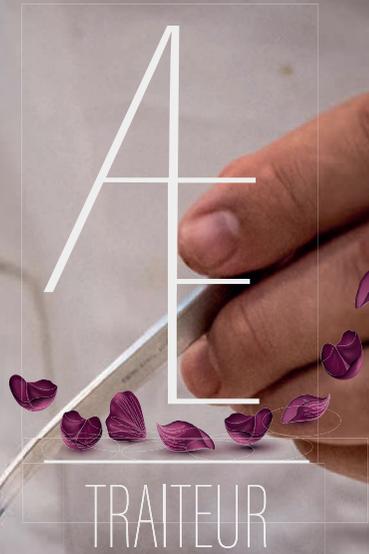


APPART EVENTS TRAITEUR



« LE PARTENAIRE DE VOS ÉVÉNEMENTS »



NOTRE HISTOIRE

Après 20 ans d'expérience acquises auprès des traiteurs parisiens, brasseries parisiennes, Patrice Beranger a décidé de créer son propre restaurant à Provins en 2009. Situé en plein centre-ville, il a su construire sa clientèle d'habitues qui viennent y déguster des entrées, plats et desserts à base de produits frais et de qualité.

La partie traiteur organisateur de réceptions du restaurant L'Appart ne se faisait connaître que par «bouche-à-oreille» et c'est en 2018 que celle-ci commença à se développer.

En effet, c'est rejoint par son fils Olivier qui baigne dans le milieu de la restauration depuis son plus jeune âge et qui a su faire ses armes dans un traiteur parisien que le développement du département traiteur commence.

Père & fils travaillent main dans la main et leurs maîtres mots sont rigueur, créativité & prestige.

Faire de votre événement une prestation unique qui vous ressemble constitue notre ligne directrice.

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous proposer une formule «clé en main» et vous accompagner dans la réalisation de vos événements.



NOTRE PHILOSOPHIE



LES COCKTAILS

Le format cocktail convient à tous les types d'événements et existent sous différents formats plus ou moins long. Très simple à organiser il a sa place dans n'importe quel lieu (un jardin, une plage, une salle de bureau, chez vous...) et est généralement plus économique que le repas assis.

Le cocktail permet aussi de donner à votre événement un dynamisme et une convivialité que l'on ne retrouve pas forcément lors d'un déjeuner ou dîner assis. En effet, il permet d'avoir des échanges plus riches entre vos différents convives quelque soit le lieu choisis.

Les différents formats de cocktail sont :

- Cocktail apéritif : 3 à 10 pièces par personne pour une durée de 45 mins à 1h maximum. Parfait pour un apéritif en entreprise, entre amis ou en famille avant un repas assis complet.

- Cocktail classique : minimum de 12 pièces par personne pour une durée de 1h30 à 2h. Idéal pour les cocktails d'anniversaires, de mariages, baptêmes, inauguration... Par exemple avant de passer au plat de résistance directement.

- Cocktail déjeunatoire/dînatoire : minimum de 16 pièces par personne pour une durée de 2h à 3h. Celui-ci remplacera un repas assis complet, on y trouvera notamment des animations culinaires.

Les tendances salées froides

Pic de tomates cerise et buffalo au basilic frais
Fagot de haricots-vert au sésame et magret de canard
Bille d'agneau à la menthe fraîche
Croustade de tartare de saumon à l'aneth
Roulé de courgette au chèvre et miel de lavande
Millefeuille de foie-gras et betteraves
Cube de saumon mariné et fruit exotique
Cannelé de Bordeaux au foie-gras et pomme
Granny
Pic de crevette avocat & mangue
Crostini tomates confites et jambon italien
Croustade caponata et poulet fumé
Lollypop de raisin noir au chèvre, mangue et pralin
Pic de volaille à la citronnelle
Aumonière jaune volaille et curry
Coeur de sucrine et carpaccio de boeuf
Pic de tataki de thon mi-cuit au sésame et sauce au soja

Les miniclubs

MiniClub vert, jambon de Coche, légumes grillés, roquette & parmesan
MiniClub noir, saumon fumé, concombre et mascarpone citronnée
MiniClub blanc, jambon de dinde, bacon grillé, romaine et tomate

Les rollups

RollUp volaille au gingembre et noix de cajou
RollUp de saumon fumé, basilic & mascarpone
RollUp de jambon italien, légumes grillés et parmesan

Les pièces chaudes

Allumettes assorties (pavot, sésame et emmental)
Spirale de poitrine fumé
Gougère au parmesan
Mini Croque mister
Brick au chèvre frais
Quichettes assorties (lorraine, saumon et fromages)
Cube de saumon au tandoori
Brochette de poulet au curry et coco
Philo de chèvre, tomate confite et basilic
Tonnelet de pomme grenaille, boudin noir et chips de bacon
Kadaïf au foie-gras
Mini cheeseburger
Cromesqui de haddock
Mini pissaladière
Pizzamini
Niflette au boudin noir et moutarde de Provins
Niflette Saint-Jacques et fondue de poireaux

Les gourmandises sucrées

Macarons assortis (ou non)
Mini Paris-Brest
Brochette de fruits-frais de saison
Cannelé de Bordeaux
Caroline au café ou chocolat
Mini Opéra
Sushis aux fruits frais

Les tartelettes

Chocolat
Citron
Citron meringué
Carambar
Fruits de saison

Les tarifs* :

Cocktail apéritif à partir de 3,60 €.
Cocktail classique à partir de 15,60 €.
Cocktail déjeunatoire/dînatoire à partir de 20,80 €.

Pas de choix nécessaire, nous vous composons un assortiment afin de satisfaire toutes les envies mais vous pouvez tout de même nous faire part de vos préférences et des cas d'allergies/régimes spéciaux.
Liste non-exhaustive, nous dépendons des saisons et des approvisionnement en matières premières.

* prix TTC par personne (hors livraison et autres services).

Au fil du temps, les animations culinaires sont devenues indispensables pendant les cocktails particulièrement les cocktails plus long comme le déjeuner ou dîner.

Celles-ci ajoutent à votre événement une dimension chic, «trendy» & ludique.

Nos cuisiniers et maîtres d'hôtels subliment différents produits devant vos convives tout en échangeant avec eux et les faisant participer.

Vous découvrirez à la page suivante différents ateliers culinaires que nous proposons, la liste est non-exhaustive nous pouvons imaginer des animations personnalisées selon vos goûts et souhaits.



LES ANIMATIONS CULINAIRES



Escalope de foie-gras poêlée

Une généreuse escalope de foie-gras juste snackée servie sur une petite assiette et une chapelure de spéculos.

Wok de gambas

Nouilles chinoises et gambas sautées au wok avec différents légumes assaisonnés d'une délicieuse sauce soja.



Œufs cuits mollets dans leurs coquilles

Retournez en enfance avec cet œuf cuit en flottaison et à garnir selon vos envies de : compotée de cèpes, saumon mariné et légumes grillés.



Atelier découpe de foie-gras divers

3 différents foie-gras découpés devant vos convives : nature, figes & poivre de séchuan puis déposer sur des toasts de pain poilane. Avec chutney, mignonnette, poivre 5 baies vous terminerez son assaisonnement.





Tartare de saumon à l'aneth

Préparé devant vos invités et assaisonné à la perfection, il sera ensuite servi sur des feuilles de sucrose croquante.

St Jacques à la plancha

Snackées sous vos yeux puis servis avec une sauce aux crustacés & une délicieuse fondue de poireaux.



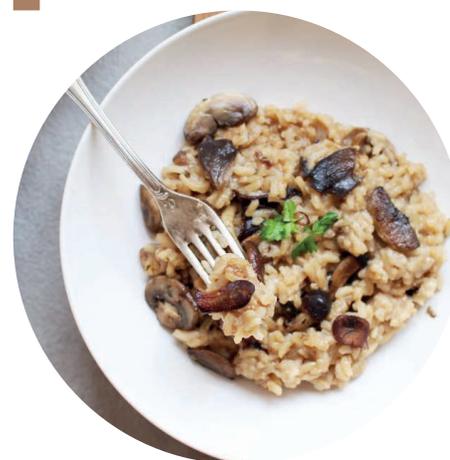
Découpe de jambon « Pata Negra » (minimum de 100 personnes)

On ne présente plus ce célèbre jambon espagnol à la patte noire présenté sur son socle et découpé devant vos convives.



Risotto minute

Ramenez de l'Italie à votre mariage avec ce délicieux risotto cuit minute et à assaisonner selon les envies de : cèpes, asperges vertes, bleu & poires...





LES BUFFETS

Les buffets froids et/ou chauds sont des mets préparés à l'avance pour éviter de cuisiner le jour de l'événement. C'est une formule également conviviale. Chaque invité peut se servir à volonté. À l'inverse des repas classiques, les buffets froids offrent une ambiance plus détendue et festive.

De plus, c'est une occasion pour vos proches de déguster des plats variés. Ils sont libres de choisir ce qu'ils veulent déguster. Par exemple, les végétariens peuvent se passer des foies gras, et ceux qui n'aiment pas les crudités peuvent savourer les poissons, les crustacés, la viande crue, le jambon et le fromage.

En outre, le buffet revient moins cher par rapport à un menu servis à table.

Dans le cas de certaines entreprises, il peut être installé dans une grande pièce afin de recevoir votre personnel et vos clients lors de repas d'affaire ou autre, évitant les notes de frais de divers restaurants.

Exemple de buffet froid*

Assortiment d'entrées

Salade de roquette, légumes grillés & parmesan
Plateau de charcuterie italienne
(jambon, coppa, mortadelle)
Terrine de campagne maison
Saumon mariné à l'aneth et combawa
Salade de rigatoni, bille de mozzarella, tomates cerises & pesto

Plats froids

Assortiment de viandes et de poissons froids
(rôti de bœuf, suprême de volaille et saumon)
Salade de pomme de terre et oignon rouge
Salade de haricot vert et champignon de Paris

Fromages

Plateau de fromages de France et son mesclun

Desserts

Tarte aux fruits frais
Mousse au chocolat
Tarte citron meringué

Pains et condiments

À partir de 22,00 € TTC**

Exemple de buffet chaud*

Assortiment d'entrées

Salade de roquette, légumes grillés & parmesan
Plateau de charcuterie italienne
(jambon, coppa, mortadelle)
Terrine de campagne maison
Saumon mariné à l'aneth et combawa
Salade quirouge (quinoa rouge, feta, cranberries, concombre..)

Plats chauds

Parmentier de confit de canard et salade verte
Pavé de saumon au beurre blanc et riz parfumé

Fromages

Plateau de fromages de France

Desserts

Tarte aux fruits frais
Mousse au chocolat
Tarte citron meringué

Pains et condiments

À partir de 25,00 € TTC**

* liste des entrées, plats, desserts non-exhaustive, nous consulter pour toute demande spéciale, allergies et régime spéciaux.

** prix TTC par personne (hors livraison et services annexes).

Jour unique, prestation unique. Votre mariage fait partie des plus beaux jours de votre vie, nous en sommes conscients. Grâce à notre équipe de professionnelles en salle comme en cuisine, nous sublimerons votre mariage en vous proposant un menu sur-mesure.

Détendez-vous, nous nous occupons de tout dans le but de vous apporter une sérénité et un confort à toutes épreuves.

En effet, les prestations «clé en main» que nous vous proposons vous assure une tranquillité d'organisation tout en gardant le contrôle.

À partir de 68,00 € TTC par personne, nous consulter pour recevoir notre brochure mariage.



VOTRE MARIAGE

Exemple du menu tout compris à 68,00€ TTC par personne*

Cocktail apéritif

Les tendances froides

Sur une base de 8 pièces par personne

Mille-feuille foie-gras et betteraves

Roulé de courgettes au chèvre et miel à la rose de provins

Aumônière volaille et curry

Wrap saumon fumé, basilic et mascarpone

Wrap poulet gingembre et noix de cajou

Lolly pop chèvre mangue et fruits-secs

Saumon mariné et fruits exotiques

Boissons du cocktail

Evian, Perrier fines bulles, jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais,
Coca-Cola

**Suggestion de composition, les formules sont personnalisables
selon vos souhaits.**

Dîner

Entrée (à déterminer)

Tatin de cèpes et foie-gras de canard

Mille-feuille de Saint-Jacques crème à l'aneth

Saumon mariné à l'aneth et combawa

Plat (à déterminer)

Filet de canette sauce Hypocras, pomme Anna et brochettes de légumes du
moment

Filet de Dorade sauce vierge, purée de patates douces au gingembre et fèves
Suprême de volaille farcie au foie-gras et cèpes, purée façon « Robuchon »
et tomate farcie aux petits légumes

Dessert (à déterminer)

Soupe de fruits-rouges, spéculos et crème mascarpone

Cœur coulant chocolat ganache passion et combawa

Poire pochée au vin rouge glace au pain d'épices et tuile aux amandes

Boissons du dîner

Evian, Perrier fines bulles, café Nespresso

*Le prix comprend les services suivants : vin d'honneur avec boissons, dîner avec boissons, le personnel de service et de cuisine jusqu'à 1h du matin, le matériel, le nappage blanc des tables et buffets, la vaisselle, la verrerie.



Nous pouvons aussi nous charger des différentes boissons de votre événement :

- Jus de fruits
- Eaux (plate et/ou pétillante)
- Cocktails
- Vins
- Alcools forts
- Bières

En quantité fixe, en forfait, en illimité nous vous fournissons ce dont vous avez besoin, plus nécessaire de se demander ce qu'il faut prévoir en quantité. Nous nous chargeons de vous apporter les boissons sur votre événement en complément de notre prestation et nous ramenons les bouteilles vides.

Si vous souhaitez vous en charger, nous ne prenons aucun droit de bouchon.

LES BOISSONS

Très discret pendant vos événements mais toujours présent pour répondre à vos moindres besoins, le maître d'hôtel est un véritable chef d'orchestre et est indispensable au bon déroulement de votre événement.

Nos maîtres d'hôtels travaillent et ont travaillé sur de prestigieux événements avec les plus grands traiteurs parisiens.

Nous disposons aussi de :

- Cuisiniers
- Babysitters
- Hôtesse
- Agents de sécurité
- ...

La tenue de nos équipes de service est : chemise noire, cravate noire, pantalon à pince noire et chaussure de ville noire. Si un thème particulier est souhaité, nous serons ravis d'y répondre et d'adapter la tenue de nos équipes de service en conséquence.



LE PERSONNEL



LIEUX DE RÉCEPTION

Dans votre jardin, votre salon, un restaurant, un château, une péniche... Quelque soit et où que soit le lieu de votre événement, notre expertise est mise à votre service pour réaliser votre prestation dans tous les conditions possibles !

Découvrez à la page suivante les différents lieux avec qui nous collaborons.

Clos du Saint-Esprit



Localisation : Provins (77160)

Capacités : 200 personnes en dîner assis et 300 personnes en cocktail.

Restaurant L'Appart



Localisation : Provins (77160)

Capacités : 40 personnes en dîner assis et 60 personnes en cocktail.

Domaine de Champgueffier



Localisation : La-Chapelle-Iger (77540)

Capacités : 230 personnes en dîner assis et 300 personnes en cocktail.

Domélia Provinois



Localisation : Cerneux (77320)

Capacités : 60 personnes en dîner assis et 30 places d'hébergement.



appartevents@gmail.com



09 51 53 43 02 - 07 67 27 2621



41 Rue du Val, 77160 Provins



www.appartevents.fr



L'Appart



[appart_events](https://www.instagram.com/appart_events)



**NOUS
CONTACTER**