



Gusto
TRAITEUR

.....
**POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS OU PARTICULIERS
BUFFETS FROIDS OU CHAUDS,
BRASERO, COCKTAILS
PRESTATION SUR MESURE**

PENSEZ-Y !



04 67 70 63 83

traiteur@brasseriegusto.com

Gusto TRAITEUR

LE FAIT MAISON À L'ITALIENNE • ◦ •



NOS PRESTATIONS



PARTICULIERS & PROFESSIONNELS

Pour tous vos événements : mariages, baptêmes, anniversaires, départs à la retraite,...

EN ENTREPRISE OU À DOMICILE

La prestation est effectuée dans le lieu de votre choix. Vous pouvez aussi convier vos invités dans nos restaurants si vous n'avez pas l'espace pour les recevoir !



COCKTAILS & BUFFETS DINATOIRES

Pour vos événements, à partir de 15€ par personne.

DÈS 10 PERSONNES

La Brasserie Gusto régale aussi les petits groupes !



PRESTATION SUR MESURE

Brasero, atelier plancha, restaurant éphémère, stand restauration rapide, tout est possible !

SERVICE COMPLET

Nous pouvons également vous louer la vaisselle et / ou vous proposer l'assistance de nos serveurs !



04 67 70 63 83

traiteur@brasseriegusto.com

PENSEZ-Y !



WWW.BRASSERIEGUSTO.COM



Gusto
TRAITEUR

EDITION MARIAGE







bienvenue

Bienvenue dans l'univers enchanteur d'une entreprise traiteur italienne et française familiale, où la tradition et la passion se marient harmonieusement.

Plongez dans les saveurs authentiques de l'Italie et de la France, capturées avec amour dans chaque détail de votre mariage.

C'est une célébration qui réunit non seulement deux cœurs, mais aussi les arômes exquis d'une histoire culinaire transmise de génération en génération.

Laissez vous emporter par la magie de ce book mariage, un témoignage délicieux de l'amour qui se nourrit au fil du temps, comme un bon vin qui s'améliore au fil des années.

Prenez cet ouvrage comme une invitation à savourer l'union de deux familles, à travers des mets qui transcendent le repas pour devenir des souvenirs gustatifs gravés dans le cœur de chaque convive.

.....

PRESTATION MARIAGE

TRAITEUR

75€ / PERSONNE

COCKTAILS

SOFT : Coca Cola, Ice Tea,
Eau plate, San Pellegrino
Tireuse à bière (Moretti)
Soupe de Champagne
Spritz Géant

MISE EN BOUCHE

MENU

| ENTRÉES

Salade Gourmande : Toasts
de foie gras, Gésiers de
volaille, Magret de canard
fumé

--

Salade de la Mer : Saumon
mariné aux 3 baies &
Gambas en tempura

--

Duo de Foie Gras : Foie
gras poêlé, Foie gras mi-
cuit & Chutney de figues

| TROU DU LANGUEDOC

PLATEAU DE FROMAGES

Pelardon, Roquefort & Tomme servis avec une salade de mâche & ses fruits secs

DESSERT

À définir

LES + Le pain, le café & le service sont compris dans le prix.



Service compris de 17H00 à 01H00.
Tout supplément 35€ / personne sur site.
Minimum de 60 convives

GRANDE PLANCHE

ITALIENNE FAÇON MÉLI-MÉLO

Arancini sicilien
Rotolino Romagnola
Brochettes italiennes
Mix de charcuteries italiennes
Toutes sortes d'antipasti

| PLATS

Brochette magret de canard
sauce aux pêches

--

Médaille de lotte sur son lit
de fondue de poireaux

--

Tournedos de boeuf sauce
aux morilles

--

Ballotine de volaille sauce aux
champignons

| ACCOMPAGNEMENTS

Risotto, Gratin dauphinois,
Pommes de terre suédoises,
Tian de légumes, Déclinaison
de légumes,...

PRESTATION MARIAGE

BRASERO

75€ / PERSONNE

COCKTAILS

SOFT :
Coca Cola, Ice Tea, San
Pellegrino, Eau plate
Tireuse à bière (Moretti)
Soupe de Champagne
Spritz Géant

GRANDE PLANCHE ITALIENNE FAÇON MÉLI-MÉLO

Arancini
Rotolino
Brochettes fraîcheur
Mix de charcuteries
italiennes
Antipasti façon italien

PLATEAU DE FROMAGES

Pelardon, Roquefort &
Tomme

GÂTEAUX SUR SUPPORT

À étage & à définir parmi un
choix

ATELIER BRASERO

ENTRÉES

Mini brochettes Saint Jacques
en marinade
Mini brochettes Magret
Piqué de tomates cerises au
sésame noir
Mini Brochettes de légumes
laqués au soja

VIANDES & POISSONS

Côtelettes d'Agneau
Brochettes de Boeuf
Gambas décortiquées
Brochettes de Thon

TROIS SAUCES MAISON

Gorgonzola
Mayonnaise
Poivre

LÉGUMES

Courgettes
Aubergines
Poivrons
Pommes de terre Grenaille

LES +

Le pain, les brasero, le bois, les chefs, le café & le service
sont compris dans la prestation.



Service compris de 17H00 à 01H00.
Tout supplément 35€ / personne sur site.
Minimum de 60 convives



PRESTATION MARIAGE

MIXTE

80€ / PERSONNE

COCKTAILS

SOFT : Coca Cola, Ice Tea,
Eau plate, San Pellegrino
Tireuse à bière (Moretti)
Soupe de Champagne
Spritz Géant

MISE EN BOUCHE

MENU

| ENTRÉES BRASERO

Mini brochettes Saint
Jacques en marinade

--

Mini brochettes Magret

--

Piqué de tomates cerises
au sésame noir

--

Mini Brochettes de
légumes laqués au soja

| TROU DU LANGUEDOC

PLATEAU DE FROMAGES

Pelardon, Roquefort & Tomme servis avec une salade de mâche & ses fruits secs

DESSERT

À définir

LES + Le pain, le café & le service sont compris dans le prix.



Service compris de 17H00 à 01H00.
Tout supplément 35€ / personne sur site.
Minimum de 60 convives

GRANDE PLANCHE

ITALIENNE FAÇON MÉLI-MÉLO

Arancini sicilien
Rotolino Romagnola
Brochettes italiennes
Mix de charcuteries italiennes
Toutes sortes d'antipasti

| PLATS

Brochette magret de canard
sauce aux pêches

--

Médaille de lotte sur son lit
de fondue de poireaux

--

Tournedos de boeuf sauce
aux morilles

--

Ballotine de volaille sauce aux
champignons

| ACCOMPAGNEMENTS

Risotto, Gratin dauphinois,
Pommes de terre suédoises,
Tian de légumes, Déclinaison
de légumes,...

LES ATELIERS DU BARMAID



BAR À MOJITO

Réalisation de mojito minute par le barmaid

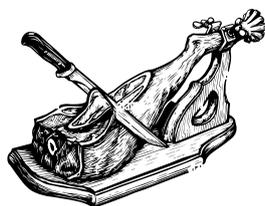
5€ / PERSONNE



ATELIER TARTINABLE

Déclinaison de tartinables à base de crème de burrata & recettes italiennes sur son pain foccacia maison

2€ / PERSONNE



ATELIER CHARCUTERIE

Découpe au couteau de jambon de Parme par le Chef, accompagné de beurre & pain de campagne

Minimum de 40 personnes

6€ / PERSONNE



ATELIER HÛÎTRES

Huîtres prêtes à consommer, rince-doigts, vinaigre à l'échalote, citron, beurre & pain

Minimum de 25 personnes

10€ / PERSONNE



CANDY BAR

Assortiments de bonbons disposés sous forme de brochettes, pièce montée & colonnes en verre

Minimum de 40 personnes

3€ / PERSONNE



FONTAINE À CHOCOLAT

Assortiments de fruits de saison, guimauve & nappage chocolat

Minimum de 40 personnes

4€ / PERSONNE

POUR LES ENFANTS

FORMULE

8€ / ENFANT

Nuggets + Frites ou Pâtes au beurre

Dessert

Compote ou Donut's ou Muffin

FORMULE

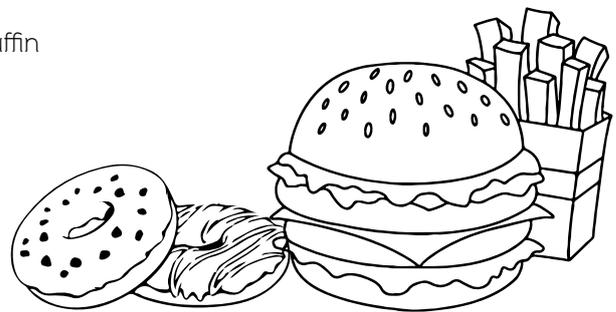
10€ / ENFANT

Burger + Frites Maison

Ketchup & Mayonnaise

Dessert

Compote ou Donut's ou Muffin



SUPPLÉMENTS EN OPTION

Vaisselle	5,00€ / Personne
Soft.....	2,00€ / Personne
Vin ou Bière.....	5,00€ / Personne
Bar complet & Cocktail (Soft + 2 Cocktails)	10,00€ / Personne
Nappe (Dimensions, formes & tissus)	Prix à définir
Plateau de Fromages	3€ / Personne

PRESTATION DE SERVICE

Supplément Serveur..... 35,00€ / heure

BASE DE CALCUL

1 serveur pour 25 personnes en service

1 serveur pour 40 personnes pour les cocktails & mises en bouche

Supplément Mise en place

Préparation de la salle de réception avec nappage & décoration

NOS MISES EN BOUCHE VARIÉES

Vol au Vent végétarien.....	1,50€
Compotée de légumes de saison	
Toast crème de burrata & son pesto rosso.....	1,50€
Mix de pizza.....	1,50€
Mini Burger Cesare.....	1,80€
Poulet pané, roquette, parmesan, mayonnaise au pesto rosso	
Mousse saumon & ciboulette sur tranche de concombre.....	1,80€
Club Foie gras & Roquette.....	2,00€
Vol au Vent duxelle & Crème de truffe.....	2,00€
Champignons hachés au beurre, persillade, échalotes & crème de truffe	
Mini Croque-Monsieur saveur truffe.....	2,00€
Mini Burger truffé.....	2,00€
Crevettes en tempura.....	2,00€
Mix de charcuteries italiennes.....	3,00€

NOS NAVETTES

Navette Toscane.....	1,50€
Coppa tranchée finement & sa mousse de chèvre	
Navette de Bœuf.....	1,50€
Tranche de rosbeef & sa sauce béarnaise maison	
Navette à la Grecque.....	1,80€
Saumon fumé & son tzatziki	
Navette de la Mer.....	1,80€
Rillettes de saumon maison	

NOS BLINIS

Mousse de chèvre & oignons croustillants.....	1,50€
Saumon fumé & crème citronnée maison.....	1,80€

NOS VERRINES

Verrine façon œuf mimosa.....	1,50€
Verrine de taboulé du Chef.....	1,50€
Verrine du Soleil.....	1,50€
Brunoise de légumes	
Verrine à la Grecque.....	1,80€
Melon, feta, olives	
Verrine Guacrevette.....	2,00€
Crevettes & guacamole	
Verrine de la Mer.....	2,00€
Tartare de saumon aux agrumes	
Verrine rillettes de saumon.....	2,00€

NOS BROCHETTES

Brochette Italienne	1,50€
Tomate, mozzarella di bufala, olive	
Brochette Plumée.....	1,80€
Poulet mariné & sa sauce maison	
Brochette Piquée.....	2,00€
Magret de canard & son fromage italien	

NOS ENROULÉS

Feuilleté aux saveurs italiennes.....	1,00€
Feuilleté Fromages	1,20€
Wrap Italien.....	1,50€
Jambon cru, tomate séchée, roquette, parmesan	
Wrap Cesare	1,50€
Poulet pané, roquette, parmesan, sauce Cesare	

NOS PIÈCES SUCRÉES**5€ / PERSONNE****3 AU CHOIX**

Mini Opéra	:	Mini Tartelette Choco Daims
Mini Tarte au citron	:	Mini Tarte tatin
Mini Moelleux	:	Mini Baba au Rhum
Mini Cheesecake	:	Mini Palet choco-caramel
Mini Tiramisu	:	Cannelé
Sucette PicPop	:	Mini mousse nocciole
	:	Brochette de fruits frais





IL SUFFIT D'UN APPEL OU D'UN MAIL !

06 81 66 74 53
traiteur@brasseriegusto.com