



Madame est Servie 71



« C'est avec un respect scrupuleux de la recette authentique, telle que mes grands-parents et parents me l'ont enseignée, que je cuisine pour VOUS »

Thierry Oliveri



Toutes les offres

Domicile - Événements.....	2
Un cuisinier à domicile	2
Mariages - Réceptions - Soirées	2
Associations.....	2
Menu, plat unique ; vos adhérents seront enchantés !	2
Quelques idées de plats – Madame est Servie 71 – Chalon sur Saône	3



Domicile - Événements

Un cuisinier à domicile

La démarche est très simple : il suffit de me contacter par mail ou par téléphone !

Lors de vos soirées je prends la relève et je m'occupe de tout, il ne vous reste plus qu'à vous occuper des invitations, et à mettre les pieds sous la table le jour de votre petit rassemblement. Quel luxe !

Mariages - Réceptions - Soirées

Les menus excitent les papilles de vos convives avec la possibilité de tout imaginer pour surprendre les invités en maîtrisant votre budget. C'est une véritable complicité qui s'établit avec votre traiteur.

Sélectionnez votre menu servi à table ou en buffet ; choisissez parmi les plaisirs variés qui composent mes plats.

N'hésitez pas **à me contacter** pour établir un devis personnalisé et gratuit. Je tiens compte de vos envies et de **votre budget** !

Associations

Menu, plat unique ; vos adhérents seront enchantés !

Je vous aide à organiser le repas de votre événement et vous propose un large choix de menus gourmands qui sauront satisfaire les papilles de vos adhérents.

Le budget des associations est très souvent limité, pour aider et donner un petit coup de pouce aux associations proche de Chalon sur Saône (71), je propose des **formules spéciales associations** très arrangeantes ; un **plat unique** qui, en plus d'être gourmand, est bon marché.



Rien de tel qu'une paella géante, qu'un couscous ou une choucroute pour conserver le côté convivial et l'aspect bon enfant des associations et des personnes qui travaillent en leur sein.

Quelques idées de plats – Madame est Servie 71 – Chalon sur Saône

Paella traditionnelles géantes : poulet, fruits de mer, gambas ; nous cuisinons pour vous à l'aide de poêles géantes

Cuisine italienne : arancini, lasagnes, cannellonis

Cuisine tunisienne : le traditionnel couscous tunisien et sa semoule cuite à la vapeur agrémentée de poulet, boulettes de bœuf, merguez – avec ses légumes : courgettes, carottes, navets, pois chiches et pommes de terre (et oui ! À Tunis nous mettons des 'patates' dans le couscous)

Couscous aux poissons : une version originale peu connue qui surprendra vos convives (poissons selon arrivage, fruits de mer, semoule et légumes frais)

Moules frites : moules marinières, roquefort ou curry et frites

Buffet froid : apéritif, salades composées, plateau de charcuterie, plateau de fromages

Jambon à la broche : sauces mère et sauce « marchand de vin » (vigneronne) faites maison avec pommes de terre sautées persillées et à la demande haricots verts persillés ou tomates à la provençales

Tartiflette avec du Reblochon fermier

Andouillettes au vin blanc avec des oignons et frites

Choucroute alsacienne et choucroute de la mer