



Collection Mariage

CHRISTIAN
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974



CHRISTIAN
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974

«A l'arrivée des beaux jours Christian Pallandre Traiteur Organisateur de Réceptions depuis 1974 et son équipe, puisent des idées originales, imaginent de nouveaux mets, créent des concepts savoureux pour faire de votre mariage un moment unique et surtout différent.

Au travers de 40 années de savoir-faire, nous vous proposons une prestation sur-mesure, nous vous accompagnons dans le choix et l'élaboration de vos mets, idées de décoration et théâtralisation.

A votre demande nous nous déplaçons gracieusement sur site pour définir ensemble l'agencement de votre cocktail, de la mise en place de la salle et de l'office traiteur».



CHRISTIAN
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974

LE COCKTAIL...

Nous vous proposerons un riche assortiment sublimant les plus grands classiques gastronomiques jusqu'aux fingers les plus en vogue. Des ateliers culinaires viendront théâtraliser votre cocktail et nos chefs se chargeront de dresser «minute» devant vos convives un concentré de nos spécialités.

LE DÎNER OU REPAS...

Christian Pallandre Traiteur et son équipe imaginent pour vous une cuisine créative respectant les pré requis de la gastronomie Française, avec une touche d'originalité. Notre force, une cuisine exclusivement élaborée à partir de produits frais garantissant l'authenticité des saveurs. Notre brigade de chefs se tient à votre disposition pour toutes compositions sur mesure.

L'ASSIETTE OU LE BUFFET DE DESSERT... SHOW MUST GO ON !

Vous optez pour une assiette de dessert : notre pâtissier se chargera de vous proposer plusieurs compositions en fonctions de vos goûts et envies. Vous préférez le buffet de dessert : laissez nous vous guider dans notre large choix d'entremets, tartes, sorbets et pourquoi pas agrémenter le tout d'une fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits à vifs ou de chamallow !



CHRISTIAN
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974

LE THÈME DE MON MARIAGE

C'est ici que tout commence, et c'est un élément important qui doit être à notre connaissance pour vous guider au mieux dans le choix des mets ou autres points organisationnels. Il peut seulement s'agir d'une couleur, d'un pays, d'une époque... Il peut être discret ou au contraire ostentatoire, il peut être évocateur pour les mariés ou fédérateur pour les convives. Il est parfois nécessaire sur un plan purement pratique : placement des convives, décoration du site, de la salle, de la table.

RENDRE CE MOMENT JUSTE PARFAIT

Chaque intervenant à un rôle bien précis à remplir le jour «J», mais cela ne peut se faire que par une parfaite coordination entre ces derniers (responsable du site, traiteur, animateur, artificiers, magiciens...). A S-1 avant l'événement un point technique rythmant l'intervention de chacun ne peut être que bénéfique à la réussite de votre mariage.

DÉCORATION ET AGENCEMENT

Nous nous occupons de dresser votre déco : nous vous demanderons de nous faire « une table témoin » sur le site. Dès l'arrivée de nos équipes, ces derniers se chargeront de reproduire à l'identique avec notre nappage en tissu.

Vous souhaitez faire une déco type par table : nous vous fournissons nappes et serviettes en tissu à J-1 ou J-2 avant votre événement. Il faudra simplement nous le signaler au préalable.

CHRISTIAN
PALLANDRE
TRAITEUR DEPUIS 1974

136, Avenue du Pont
42210 Montrond les Bains

Tél. : 04 77 54 41 81

Fax : 04 77 54 49 88

E-mail : pallandre@wanadoo.fr

www.christian-pallandre-traiteur.fr



[www.facebook.com
/pages/Christian-Pallandre-Traiteur](https://www.facebook.com/pages/Christian-Pallandre-Traiteur)