

PLAQUETTE MARIAGE 2024

CONVIVIALITÉ, PARTAGE, GOURMANDISE...

POUR UN MARIAGE À VOTRE IMAGE



LA COMPAGNIE DE CHARLIE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Depuis 2012, La Compagnie de Charlie propose des créations culinaires festives et gourmandes. Nous réalisons pour cela des buffets façon "grazing table", des menus complets avec service à l'assiette et nous vous accompagnons également sur des concepts "moins conventionnels".

Chez nous peu importe la formule, le bonheur est toujours en cuisine...

Alors le jour J, détendez-vous, profitez à fond de votre journée, La Compagnie de Charlie s'occupe de votre menu.



LE VIN D'HONNEUR - FORMULE COCKTAIL

DÉTAIL DE LA FORMULE

Formule déclinable de 6 à 12 pièces par personne (*suggestion de pièces recommandées pour un vin d'honneur de deux à trois heures*)

- Bouchées chaudes et bouchées froides
- Mignardises sucrées
- Planches à partager

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 8,50€/pers pour la formule 6 pièces

Quelques exemples de pièces* :

- Tatin de tomates cerises caramélisées
- Courgettes rôtis burrata Tapenade et basilic
- Brochette de gambas au jambon serrano
- Tartare de saumon mariné et graines germées
- Falafel pois chiche et fèves sauce blanche à la menthe
- Tian de légumes thym et parmesan
- Cookie au chocolat et noix de pécan
- Financier au citron vert et gingembre confit
- Panna cotta ananas coco
- Brownie aux noix

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 8,50€ TTC/pers pour 6 pièces

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de
8,50€
/pers



LE VIN D'HONNEUR - FORMULE TAPAS

DÉTAIL DE LA FORMULE

Formule comprenant de 6 à 12 tapas par personne (*suggestion de pièces recommandées pour un vin d'honneur de deux à trois heures*)

- Tapas chauds et tapas froids
- Planches apéro à partager

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 8,50€/pers pour 6 tapas

Quelques exemples de tapas* :

- Brochettes de gambas persillées
- Patatas Bravas
- Croquetas de jàmon (croquettes de Jambon)
- Buñuelos de balacao (beignets de Cabillaud)
- Empanadillas au thon
- Montaditos asperges vertes et crème de parmesan
- Brochettes de chorizo grillé & pomme
- Poulet Pané à l'estragon

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 8,50€ TTC/pers pour

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de
8,50€
/pers



LE VIN D'HONNEUR - ANIMATIONS CULINAIRES

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Pour votre vin d'honneur, nous vous proposons de nombreuses animations culinaires réalisées en live devant vos convives.
Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes
Tarif : à partir de 4€/pers

Quelques exemples d'animations culinaires* :

- Découpe de jambon ibérique
- Animation plancha (gambas, tataki de thon...)
- Découpe de saumon
- Crêpes sucrées
- Gaufres sucrées ou salées
- Hot Dog
- Burger

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 4€ TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de

4€

/pers



NOS CRÉATIONS CULINAIRES - VIN D'HONNEUR



Photos La Compagnie de Charlie

MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

Nous vous proposons une formule complète (*entrée, plat, dessert*). Nos recettes sont gourmandes et riches en saveurs à l'image de notre cuisine. En fonction des habitudes alimentaires de vos invités, sachez que nous pouvons adapter la majorité de nos recettes en version végétarienne.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 37€/pers le menu

Nos entrées, au choix :

- Rose de saumon Gravlax, crème aux herbes et jeunes pousses.
- Dos de cabillaud en croûte d'herbe sauce vierge et noix de cajou.
- Tataki de bœuf, vinaigrette soja miel sésame, graffiti de choux et radis.
- Ravioles ricotta épinard, émulsion parmesan et graines germées.

à partir de

37€

/pers



*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 37€ TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

Nous vous proposons une formule complète (*entrée, plat, dessert*). Nos recettes sont gourmandes et riches en saveurs à l'image de notre cuisine. En fonction des habitudes alimentaires de vos invités, sachez que nous pouvons adapter la majorité de nos recettes en version végétarienne.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 37€/pers le menu

Nos plats, au choix :

- Filet de canard, sauce balsamique, purée de carottes au curcuma, éclats de noisettes et pommes de terre gratinées.
- Pavé de boeuf, jus au Xérès, écrasé de pomme de terre à l'échalote et poêlé de légumes de saison.
- Filet de Bar, légumes rôtis, riz crémeux et beurre blanc aux poivrons.
- Médaillon de veau, jus au basilic, polenta aux tomates confites, légumes de saison et roquette.

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 37€ TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de

37€

/pers



MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

Buffet personnalisable selon vos envies, wedding cake, pièce montée, mignardises...

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 37€/pers le menu

Nos desserts, au choix :

- Le Plaisir Sucré : Biscuit noisette, feuilleté praliné, ganache chocolat au lait, mousse au chocolat au lait, séparé par de fines feuilles de chocolat craquantes.
- Tarte fruits rouges : Pâte sablé ou pâte sablé breton (au choix), crème mousseline, fraises, framboises, et groseilles (fruits frais).
- Tarte au citron meringuée : Pâte sablée, vraie crème au citron onctueuse et sa meringue italienne mousseuse.
- Le Croquant : Une mousse chocolat blanc, cœur de caramel fleur de sel, un praliné feuillantine sur une dacquoise aux amandes.
- La Sensation Fruitée :
Un cœur d'ananas rôti, un crémeux fruits de la passion, une mousse vanille légère et son glaçage plein fruit.

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 37€ TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo d'illustration.

à partir de

37€

/pers



NOS CRÉATIONS CULINAIRES - MENU MARIAGE



Photos La Compagnie de Charlie

BUFFET FROID FAÇON GRAZING TABLE

DÉTAIL DE LA FORMULE BUFFET FROID

Nous vous proposons un buffet froid façon "grazing table", riche en saveurs et en diversité. Nos formules buffet froid peuvent être choisies pour le repas du jour J et/ou pour le rebond.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : Formule à 25€/pers : (3 pièces cocktail, 5 salades

composées / 3 poissons / 3 viandes / 4 mignardises sucrées)

Formule à 28€/pers : (5 pièces cocktail, 5 salades composées / 4 poissons / 4 viandes / 4 mignardises sucrées)

Inclus : pains spéciaux, sauces et condiments

Quelques exemples de mets* :

- Salade nouilles asiatiques
- Salade pois chiches & lentilles au cumin, coriandre & oignons rouges
- Saumon Gravlax
- Brochettes de gambas à l'ail
- Filet de poulet tandoori
- Mignon de porc moutarde à l'ancienne
- Emincé de bœuf thaï
- Plateaux de fromages
- Plateaux de charcuterie

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 25€TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de

25€

/pers



NOS CRÉATIONS CULINAIRES BUFFET FROID FAÇON GRAZING TABLE



Photos La Compagnie de Charlie

FORMULE FROMAGES

DÉTAIL DE LA FORMULE FROMAGES

Pour terminer le repas et en attendant de passé au sucré avec les desserts, nous proposons une formule fromages servie en buffet, à l'assiette ou à planche à partager.

Tarif : à partir de 4,50€/pers pour 60g/personne

Inclus : pains spéciaux, salades et condiments

Quelques exemples de fromages* :

- Chaource
- Sablé de Wissant
- Monts des Cats
- Fort d'Ambleuteuse
- Tome de Cambrai
- Saint Marcelin
- Bleu d'Auvergne
- Mimolette vieille
- Saint Nectaire

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 4,50€TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de
4,50€
/pers



FORMULE CANDY BAR

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Bonbons et biscuits en bocaux à partager...

Des pièces sucrées et acidulés pour le plaisir des petits et des grands.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 4€/pers

Quelques exemples de douceurs* :

- Guimauve
- Bonbons fraises
- Madeleine
- Bêtises de Cambrai
- Carambar
- Cookies
- Bonbons Coca
- Bonbons langues de chat
- Bonbons dragibus
- Bonbons acidulés
- Petits sablés / cookies
- Soucoupes

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 4€TTC/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo d'illustration

à partir de

4€

/pers



FORMULE SNACKING DE FIN DE SOIRÉE

DÉTAIL DE LA FORMULE FIN DE SOIRÉE

Pour les gourmands et les fêtards, nous vous recommandons cette formule spécialement conçue pour le petit creux qui survient à 1h du matin...

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

Tarif : à partir de 4€/pers

Quelques exemples de mets* :

- Cornet de frites
- Mini burger
- Hot Dog
- Brioches garnies salées
- Club sandwich

*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 4€TTC/pers.

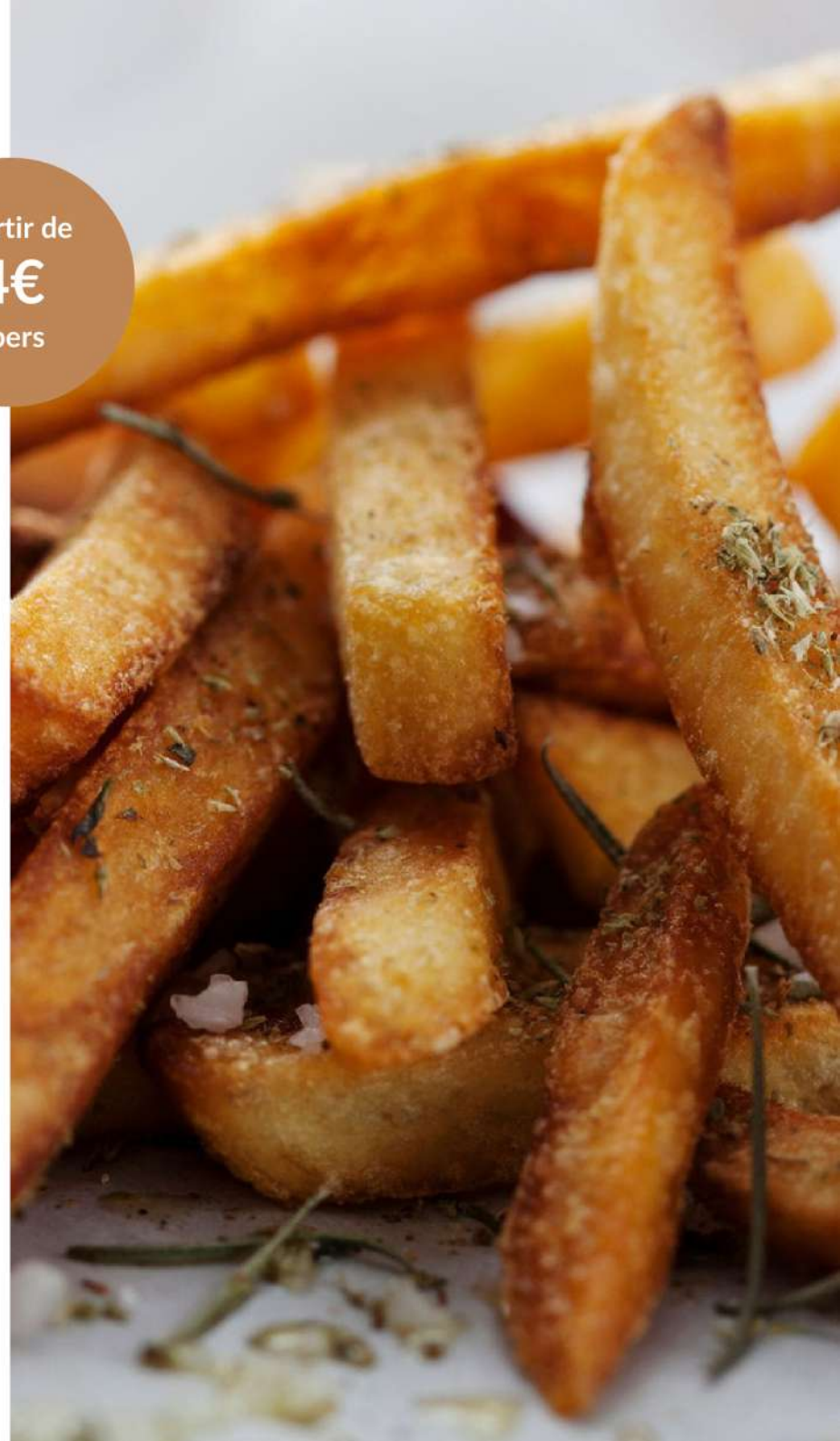
Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo d'illustration

à partir de

4€

/pers



PERSONNEL POUR LA CUISINE & LE SERVICE

DÉTAIL DES PRESTATIONS

Pour assurer la qualité de nos prestations, nous mettons à votre service une équipe de professionnels formés pour la cuisine et le service dans le cadre de prestations événementielles.

Informations complémentaires et tarifs :

Il faut compter un serveur pour 25 convives et un chef cuisinier accompagné de deux cuisiniers pour 100 convives.

- Maitre d'hôtel 42€/heure
- Serveur 33€/heure
- Chef de cuisine 42€/heure
- Cuisinier 33€/heure

Majoration de 20% à partir de 2h pour le tarif de nuit

**Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com*

Tarif 2024 : à partir de 33€TTC/heure

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de
33€
/heure



LOCATION DE VAISSELLE & NAPPAGE

DÉTAIL DE LA PRESTATION

En complément de nos prestations culinaires, nous proposons également à nos clients un service de location de vaisselle et de nappage.

Informations complémentaires et tarifs :

- Forfait vin d'honneur : location de 3 verres par personne : 1,10€/personne
- Forfait location soirée nappage : 3 verres sur tables / assiettes et couverts (*entrée / plat / dessert*), *nappe blanche et serviette de table* : 10€
- Forfait buffet froid : 2 verres sur tables / assiettes et couverts (*plat / dessert*), *nappe blanche et serviette de table* : 8€

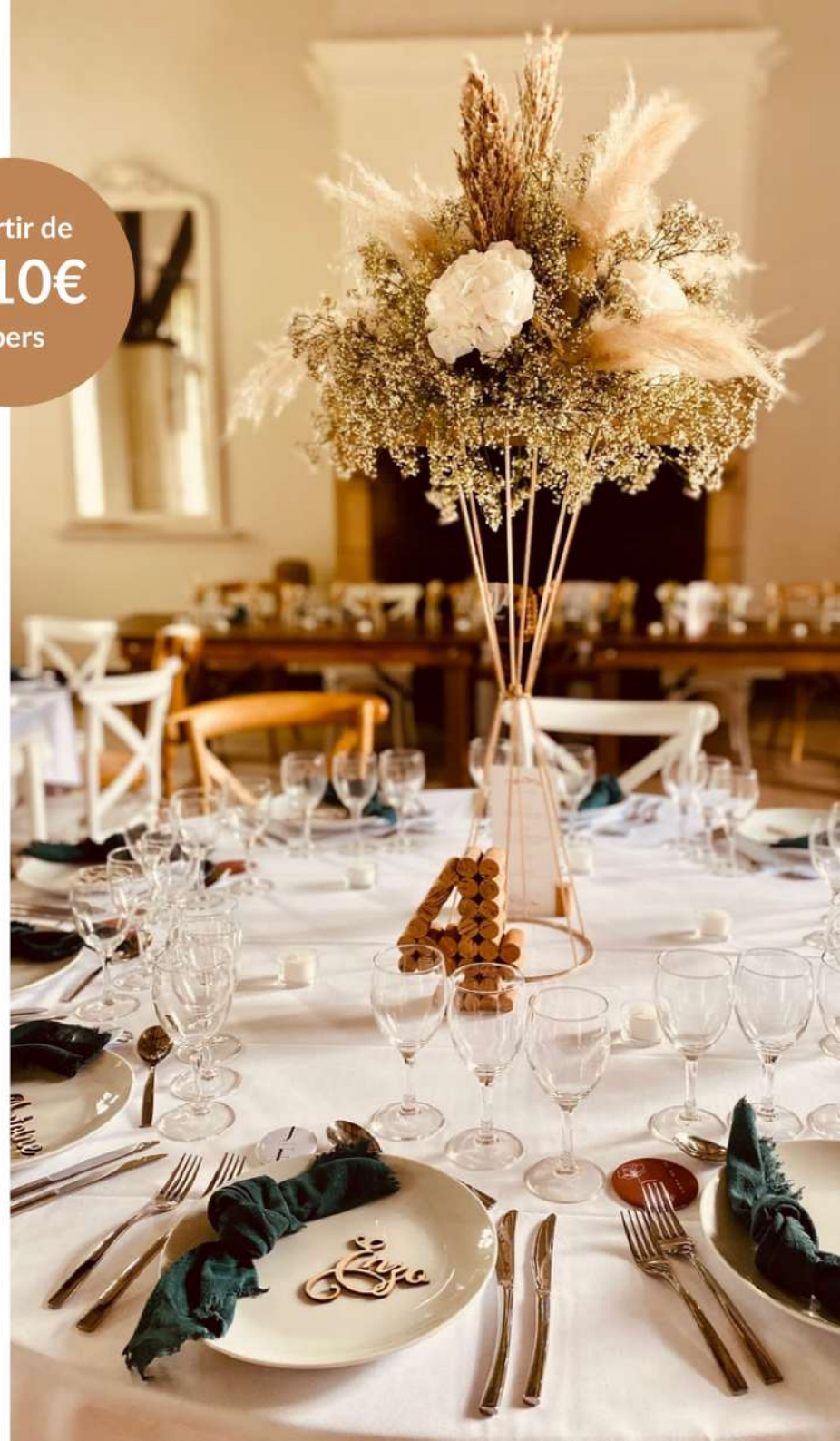
*Voir détail complet sur notre site web : www.lacompagniedecharlie.com

Tarif 2024 : à partir de 1,10€/pers.

Informations non contractuelles, merci de nous contacter pour obtenir un devis.

Photo La Compagnie de Charlie

à partir de
1,10€
/pers



FOIRE AUX QUESTIONS

Proposez-vous des menus enfants ?

Oui nous proposons des formules spécifiques pour les enfants à partir de 11€TTC/pers, n'hésitez pas à nous préciser le nombre d'enfants ainsi que l'âge des ces derniers lors de votre demande de devis.

Est-il possible d'avoir des formules végétariennes ?

Oui, nous disposons de nombreuses pièces végétariennes pour nos formules cocktails et nous pouvons adapter nos menus à l'assiette et nos formules buffet, n'hésitez pas à nous en parler.

Est-ce possible d'envisager une dégustation ? Est-ce gratuit ?

Oui, il est possible d'envisager une dégustation de la formule cocktail, cette dernière est facturée 30€ la box pour deux personnes (si nous travaillons ensemble, ce montant sera ensuite déduit de votre facture). Concernant la formule menu à l'assiette, nous offrons une dégustation pour deux personnes (après signature du devis). Nous ne proposons pas de dégustation pour les formules buffet froid mais vous pouvez avoir un aperçu de nos services en choisissant la box dégustation proposée pour la formule cocktail.

Pouvez-vous nous indiquer vos conditions de paiement ?

Nous demandons un acompte de 10% lors de la signature du devis, 30% trois mois avant la date du mariage, 30% un mois avant la date du mariage et le solde après le mariage.

Concernant la décoration des buffets, que proposez-vous ? Pouvons-nous ajouter des éléments ?

Nous proposons une décoration dans l'esprit bohème chic, si vous le souhaitez, vous pouvez également, nous fournir des éléments de décoration pour les buffets. Dans ce cas, ces éléments devront être disponibles sur le lieu de réception dès notre arrivée sur place.

CONTACT

LA COMPAGNIE DE CHARLIE

contact@lacompagniedecharlie.com

07.62.58.30.71

25 bvd de Mulhouse

59100 Roubaix

Nous recevons uniquement sur rendez-vous.

À bientôt, l'équipe de La Compagnie de Charlie.



www.lacompagniedecharlie.com