

PLAQUETTE MARIAGE 2026.2027

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

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

Sont inclus dans le tarif : 4h de service (15h/19h) - Le nappage, le dressage et la décoration du buffet - La location de vaisselle (3 verres par personne)

Tarif : à partir de 19€/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 2026 : à partir de 19€ TTC/pers pour 6 pièces

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de

19€

/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

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.

Tarif : à partir de 4,50€/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 2026 : à partir de 4,50€ TTC/pers.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de
4,50€
/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

NOS CRÉATIONS CULINAIRES - VIN D'HONNEUR



Photos La Compagnie de Charlie

OPTION - FORMULE CANDY BAR

DÉTAIL DE LA FORMULE

Bonbons et biscuits en bocaux à partager...

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

Commande minimum 50 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 2026 : à partir de 4€TTC/pers.

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

à partir de

4€

/pers*



MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

Nous vous proposons une formule complète (*entrée, plat, dessert*). En fonction des habitudes alimentaires de vos invités, sachez que nous pouvons adapter la majorité de nos recettes en version végétarienne.

Sont inclus dans le tarif 9h de service (19h-4h) - Le nappage, les serviettes et le dressage des tables - La location de vaisselle (Assiettes, couverts, verres)

Tarif : à partir de 75€/pers le menu* (Entrée - Plat - Dessert)

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.
- Tatin de tomates cerises caramélisées, accompagnée d'une burrata crémeuse, sur un crumble de noisettes croquant.

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

Tarif 2026 : à partir de 75€ TTC/pers.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de
75€
/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

Nous vous proposons une formule complète (*entrée, plat, dessert*). En fonction des habitudes alimentaires de vos invités, sachez que nous pouvons adapter la majorité de nos recettes en version végétarienne.

Sont inclus dans le tarif 9h de service (19h-4h) - Le nappage, les serviettes et le dressage des tables - La location de vaisselle (Assiettes, couverts, verres)

Tarif : à partir de 75€/pers le menu* (Entrée - Plat - Dessert)

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 2026 : à partir de 75€ TTC/pers.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de

75€

/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

MENU À L'ASSIETTE : ENTRÉE - PLAT - DESSERT

DÉTAIL DU MENU

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

Tarif : à partir de 75€/pers le menu * (Entrée - Plat - Dessert)

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 2026 : à partir de 75€ TTC/pers.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de
75€
/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

NOS CRÉATIONS CULINAIRES - MENU MARIAGE



Photos La Compagnie de Charlie

OPTION FORMULE FROMAGE

DÉTAIL DE LA FORMULE FROMAGE

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€/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 Marcellin
- Bleu d'Auvergne
- Mimolette vieille
- Saint Nectaire

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

Tarif 2026 : à partir de 4€TTC/pers.

Commande minimum 30 personnes - maximum 300 personnes

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

à partir de

4€

/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

OPTION FORMULE SNACKING DE FIN DE SOIRÉE

DÉTAIL DE LA FORMULE

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 50 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 2026 : à partir de 4€TTC/pers.

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

à partir de

4€

/pers*



BUFFET FROID MARIAGE FAÇON GRAZING TABLE

DÉTAIL DE LA FORMULE

Nous vous proposons un buffet froid façon "grazing table", riche en saveurs et en diversité. Cette formule peut-être choisie pour le repas du jour J et/ou pour le rebond.

La formule est composée de : 3 pièces cocktail, 5 salades composées - 4 poissons - 4 viandes - Buffet de fromages - 4 mignardises sucrées (pains spéciaux, sauces et condiments à disposition).

Sont inclus dans le tarif 9h de service (19h-4h) - Le nappage, le dressage et la décoration du buffet - La location de vaisselle (Assiettes, couverts, verres) - Le nappage, les serviettes et le dressage des tables.

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 2026 : à partir de 59€TTC/pers.

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

à partir de

59€

/pers*



Photo : La Compagnie de Charlie

NOS CRÉATIONS CULINAIRES BUFFET FROID FAÇON GRAZING TABLE



Photos La Compagnie de Charlie

FOIRE AUX QUESTIONS

Proposez-vous des menus enfants ?

Oui nous proposons des formules spécifiques pour les enfants à partir de 15€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.

Merci de penser à nous indiquer le thème de votre mariage et les couleurs associées à ce dernier.

CONTACT

LA COMPAGNIE DE CHARLIE

contact@lacompaniedecharlie.com

07.62.58.30.71

Nous recevons uniquement sur rendez-vous.

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



www.lacompaniedecharlie.com