Le Cam’s Traiteur

BOOK DE PRÉSENTATION

Quessoy

Mariages • Réceptions • Cocktails • Événements privés & professionnels

L’art du goût, le plaisir de recevoir



Des prestations sur mesure pour des moments inoubliables.

Votre réception, votre signature.

Une maison à taille humaine

LE PLAISIR DES YEUX, LE GOÛT DU VRAI

Cuisinier de métier, je tiens à rester proche de mes clients. Chaque réception est construite avec vous, dans un esprit simple : **bien manger, bien recevoir et créer un moment qui vous ressemble.**





01

Une cuisine généreuse

Des produits mis en valeur avec soin et des présentations qui donnent envie.

02

Un accompagnement personnalisé

Un échange direct pour adapter la prestation à votre événement, vos envies et votre budget.

03

Une organisation souple

Avec ou sans service, selon le format de votre réception et le niveau d'accompagnement souhaité.

04

Le plaisir de recevoir

L'objectif : faire plaisir à vos invités et vous simplifier l'organisation.

> *« Faire plaisir, marquer les esprits et vous laisser profiter de votre réception. »*

Du premier verre au dernier dessert

UNE RÉCEPTION PENSÉE COMME UNE HISTOIRE

Je peux construire avec vous l'ensemble du repas, étape par étape, ou intervenir uniquement sur les moments dont vous avez besoin.

01

APÉRITIF

Bouchées, mini burgers, pièces cocktail et présentations conviviales.

02

ENTRÉES

Entrées froides, créations du terroir et dressages personnalisés.

03

PLATS

Cuisine chaude, accompagnements et plats signature.

04

FROMAGES

Un intermède gourmand à intégrer selon votre menu et vos envies.

05

DESSERTS

Desserts, pièces montées et fin de repas à votre image.

06

MOMENT FORT

Fontaines, mise en lumière, feux et présentation spectaculaire.







Cocktails & bouchées apéritives

DONNER LE TON DÈS LES PREMIÈRES SAVEURS

Pour un vin d'honneur, un cocktail dînatoire ou simplement pour accueillir vos invités, je propose des bouchées gourmandes, maison et faciles à partager. Les assortiments et les quantités s'adaptent à la durée, au nombre d'invités et au style de votre réception.



- **Bouchées chaudes et froides**
- **Mini bouchées & pièces cocktail**
- **Présentations soignées et conviviales**
- **Assortiments adaptés au nombre d'invités**

> *« L'apéritif donne le ton : gourmand, élégant, convivial - et toujours pensé sur mesure. »*



Fontaine à cocktails - une animation visuelle et festive

Entrées & créations froides

LE GOÛT DU DÉTAIL ET DE LA PRÉSENTATION





Des entrées qui annoncent la couleur

Entrée gourmande du terroir, créations autour de la mer, terrines, perles aux légumes ou présentations plus graphiques : tout est personnalisable. Je travaille autant le goût que le visuel, en adaptant chaque entrée à votre formule, à vos envies et à l'ambiance de votre événement.

Version terroir

Produits généreux et saveurs de caractère.

Version mer & poissons

Créations fraîches et présentations délicates.

Créations froides personnalisées

Recettes adaptées à votre réception.

Dressage individuel ou buffet

Une présentation pensée selon votre formule.

Plats & cuisine chaude

UNE CUISINE GÉNÉREUSE, SERVIE AVEC ÉLÉGANCE





Viandes, volailles, sauces, garnitures et légumes de saison : les plats sont pensés pour rester gourmands, colorés et adaptés à votre réception. Selon la formule, ils peuvent être servis à l'assiette, présentés en buffet ou intégrés à une organisation semi-service.

PLATS SIGNATURE

Les recettes qui donnent une vraie identité au repas.

LÉGUMES DE SAISON

Les touches de couleur et de fraîcheur pour équilibrer l'assiette.

SERVICE ADAPTABLE

À l'assiette, en buffet ou en semi-service.

FROMAGES

Une étape gourmande à ajouter selon vos envies.

Formules buffet & gourmandes

DU BUFFET AU SERVICE À L'ASSIETTE - TOUT EST ADAPTABLE

Chaque réception est différente. Je peux vous proposer une formule très conviviale ou un accompagnement plus complet : buffet froid, buffet chaud, semi-service ou service à l'assiette. Tout est personnalisable en fonction du lieu, du nombre d'invités, du rythme de la journée et de votre budget.





BUFFET FROID

Généreux, élégant et pratique pour une réception conviviale.

BUFFET CHAUD

Des plats chauds et accompagnements pensés pour rester gourmands.

SEMI-SERVICE

Un équilibre entre autonomie et présence de service selon vos besoins.

SERVICE À L'ASSIETTE

Pour une réception plus formelle, avec une présentation soignée.

100 % SUR MESURE

Menus, quantités, présentation et organisation sont entièrement adaptés.

Mariages & réceptions

DES MISES EN SCÈNE QUI MARQUENT LES ESPRITS





Pour un mariage, je ne veux pas seulement livrer un repas : je veux participer à l'ambiance. Présentation personnalisée, photo des mariés, champagne, éclairage, feux et pièce montée peuvent devenir un vrai moment de la soirée.

VIN D'HONNEUR

Des bouchées et un accueil gourmand.

REPAS

Une formule adaptée au déroulé de votre journée.

PIÈCE MONTÉE

Une présentation personnalisée et spectaculaire.

MISE EN SCÈNE

Éclairage, feux et détails pour créer l'effet waouh.

Desserts maison & final gourmand

PÉTILLANT, PIÈCE MONTÉE ET DOUCEURS MAISON







Tous les desserts sont réalisés maison. Pour terminer la réception, on peut associer pièce montée, pétillant, mise en lumière et desserts personnalisés. Parmi les parfums les plus appréciés, une création tient une place particulière : **pomme caramel au beurre salé et éclats de gavotte.**

PRODUIT PHARE

Pomme caramel au beurre salé & éclats de gavotte

Une création maison particulièrement appréciée de nos clients.

Desserts 100 % maison

Laissez-vous guider par vos goûts







Parlons de votre réception

Du premier cocktail au dessert maison, chaque étape peut être pensée avec vous.
Racontez-moi votre projet et construisons ensemble une réception qui vous ressemble.

1 **ÉCHANGE**

Vos envies, le lieu, le nombre d'invités et le style de réception.

2 **PROPOSITION**

Une formule adaptée : buffet, semi-service ou service à l'assiette.

3 **AJUSTEMENTS**

Nous affinons ensemble le menu, la présentation et le niveau de service.

4 **LE JOUR J**

Une prestation préparée avec soin pour que vous puissiez profiter.

> *Votre réception, votre signature. Mon rôle : la rendre gourmande, belle et simple à vivre.*

Le Cam's Traiteur - Quessoy
06.50.50.49.47 • www.lecamstraiteur.fr

Contactez notre service traiteur

UN PROJET ? PARLONS-EN.



Cocktails & bouchées



Cuisine maison



Mariages & réceptions

Votre réception mérite une prestation à votre image.

Mariage, réception, cocktail, événement privé ou professionnel : construisons votre projet sur mesure.

Contact direct

TÉLÉPHONE

06.50.50.49.47

EMAIL

lecamstraiteur@gmail.com

SITE INTERNET

www.lecamstraiteur.fr

FACEBOOK

Le Cam’s Traiteur

DEMANDE DE DEVIS SUR MESURE

Faites de votre réception un moment unique, gourmand et à votre image

Quessoy et environs