

- MÈRE - GRAND

Catering

*Vous recherchez
un catering sur mesure
pour un événement,
un concert, un tournage.*

*Vous voulez organiser
un cocktail,
une avant-première
pour un soir ou plus...*



*Mère-Grand vous écoute
et vous accompagne pour
trouver la formule idéale.*

**LA CANTINE NOMADE
COMME À LA MAISON**

Mère-Grand vous propose un choix sur mesure pour satisfaire toutes vos envies, en accord avec votre budget, en s'adaptant à votre propre timing. Nous vous offrons un service convivial pour un moment de partage dans une journée de travail bien chargée.

Exemple de menus, de buffet, de cocktail

Menus

Entrée

Soupe de potiron au lait de coco
Carpaccio de betterave bio au yuzu

Plats

Risotto de quinoa bio pesto de petit pois
Bœuf argentin poivre du sichuan
Polenta crémeuse

Fromage au choix

Dessert

Mousse au chocolat, fève de tonka
Panna cotta chocolat blanc basilic

Entrée

Terrine maison, chutney aux pommes
Croustillant de chèvre bio ,courgettes marinées

Plats

Suprême de volaille au shitake légumes bio
Dos de cabillaud beurre blanc a la pomme, mousse de patate douce bio

Fromages au choix

Dessert

Cheesecake au coulis de fruits rouges
Coulant au dulce de leche maison



Buffet

Petit plateau de charcuterie fermière
Crudités bio, sauces variées
Cake salé
Quiches (lorraine, fromages, courgette-feta...)
Soupe froide ou chaude
houmous,

Assortiments de viandes froides bio
Taboulé de quinoa aux figues
Salade d' epautre bio vinaigrette de framboise
Salade de Lentilles corail a l italienne
Salade de Penne a l' andalouse
Salade Coleslaw
Salade chinoise (choux, carottes, soja, sauce chinoise, etc...)

Plateau de fromages variés, yaourts

Desserts (2 au choix):

Fondant au chocolat
Tarte aux pommes normandes
Faisselle coulis de fruits rouges

Cocktail

Pièces salées

Ceviche péruvien crème de butternut
Mousse de parmesan pesto de roquette
Tartare de dorade mangue fraîche et vanille
Tartare de fraise et concombre au wasabi
Mini salade de nouille a la thaïlandaise
Gaspacho de mangue au piment d' Espelette
Banh mih : mini sandwich vietnamien
Assortiments de mini wraps aux 4 recettes
Soupe froide aux carottes et lait de coco
Mini blinis maison crème de humus
Spoon de raviolis pékinois sauce pimenté chaud
Mini burger viande salers comté de 18 mois chaud
Mini burger viande de salers
italien ,burrata ,aubergine, roquette chaud
boulette de boeuf au satay,sauce lait de coco : mini
plat.... Chaud



Pièces sucrées

Panna Cotta au chocolat blanc et coulis de
balsamique
Mousse de framboisine
Mini salade fruits rouges coulis de maracuja
Pomme caramélisée au beurre salé
Mini financier pistache framboise
Mini tartelettes
Douceur de chocolat



Zui sommes nous ?

gourmand gourmet, passionné de musique, de spectacle et de cinéma...

Steff

« Depuis 38 ans dans le monde de la musique, j'ai occupé tous les postes possibles et imaginables. Je n'avais pas encore testé une passion dévorante, celle de faire de la restauration pour les artistes. Pourtant mon passage en tant que saxophoniste chez les Garçons Bouchers aurait dû m'éclairer car avec ce groupe, outre la musique, nous avons en commun l'amour de la bouffe et du bon vin. Voilà qu'est fée ! »

Mariejo

La cuisine de Maria « La Loca » est une invitation à l'évasion, un subtil mélange d'influences issues de ses voyages et de ses découvertes. Son sens du partage et de la convivialité s'expriment à travers une cuisine de « l'altérité », généreuse et ouverte, en mouvement... Une cuisine à son image. La cuisine lie et relie par les saveurs, les matières, les couleurs et c'est ce périple gourmand que Maria « La Loca » nous offre avec un enthousiasme contagieux !



Les producteurs, agences événementielles et sociétés qui nous font confiance :

Far Prod, Allo Floride, Bleu Citron, 3C, Gérard Drouot Productions, Live Nation, la Lune Rousse, le Cnv, Universal Music, Bureau Betak, l'Adami, l'Irma, Yves Saint-Laurent, Tetro, Alias, Les Femmes s'en mêlent, Morgan Productions, la Société Générale, Konémara, C'est la Ouate, films Worso, Carré productions, 21 juin productions, Arte, Pbox, La Ville de Paris...

Les artistes que nous avons fait manger :

Falsear, Brigitte, Odesza, La Grande Sophie, Luke, Debout sur le Zinc, No One Is Innocent, Nekfeu, Dominique A, Husbands, LEJ, Luke Georgio, Flume, Pony Pony Run Run, Stupéflip, Jill caplan, Clarika, Tryo, Airbourne, Gérard Baste, John Mayall, Naive New Beaters, Matmatah, Tarja, Jurassic 5, Louise Attaque, Jane Added, Run DMC, the doors, D'Angelo, Kool And The Gang, Sugar Hill Gang, Spencer brown, Bne Mazué, Matmatah, Airbourne, Delain..

Les salles et lieux où nous sommes allés :

L'Olympia, Le Trianon, La Cigale, Le Théâtre du Châtelet, Ground Control, la Salle Pleyel, le Casino de Paris, l'Élysée-Montmartre, le Palais Brongniart, la fontaine du Trocadéro, le Cirque d'Hiver, la Tour Eiffel, le Max Linder cinéma, l'étoile cinéma, Paramount Opéra, forum des images, le Gaumont Opéra, le Trabendo, La Scène Musicale, le Grand Palais, Place de la République, les Jardins Suspendus, Le Yoyo, l'Alhambra, le Point FMR...

N'hésitez pas à nous contacter
pour toutes vos demandes.

Steff 0676480905

TESTEZ-NOUS !

Adressez-nous vos demandes de devis
par mail à :

steff@meregrand.fr