

- MÈRE - GRAND

Catering

*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.

Exemple de pièces salées, sucrées pour du cocktail

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 ?

gourmands gourmets, passionnés de musique, de spectacle et de cinéma...

Steff

« Depuis 40 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, Morgane Productions, la Société Générale, Konémara, Groove Productions, C'est la Ouate, films Worso, Carré productions, 21 juin productions, Arte, Pbox, La Ville de Paris...

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