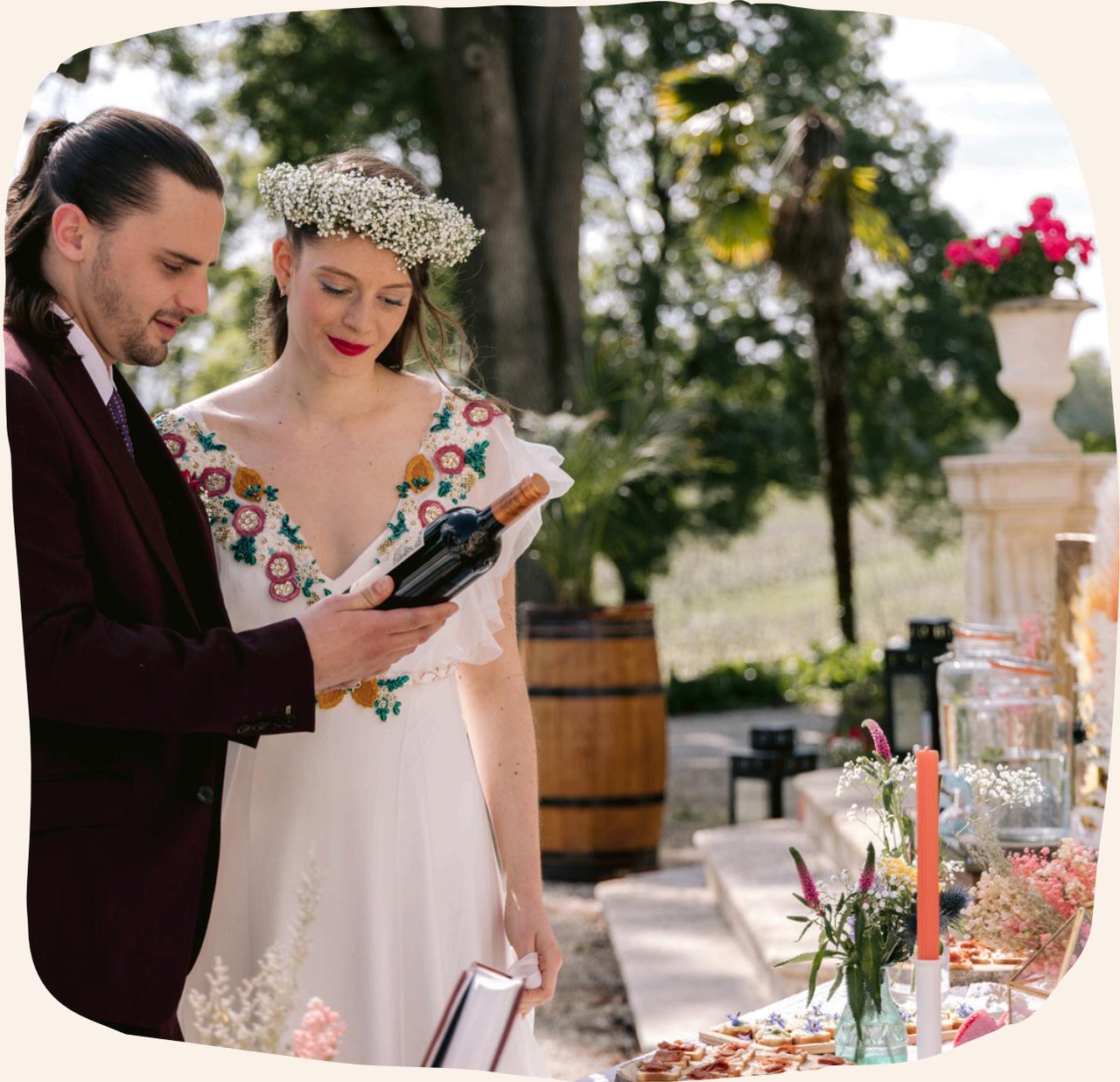




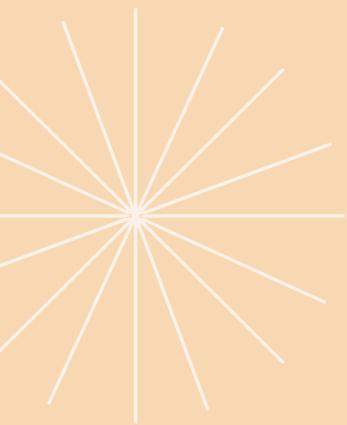
À PÂTONS
ROMPUS

Catalogue Mariage

2026 2027



Changer le monde,
une bouchée à la fois



SOMMAIRE

Présentation	5
Vin d'honneur	7
Réception	13
Brunch	20
Services supplémentaires	21



PRÉSENTATION

À Pâtons Rompus c'est une aventure culinaire 100% végétale, bio et de saison, née en 2018.

Ateliers de cuisine, cheffe nomade, traiteur événementiel et bien sûr pour les mariages !

Depuis, des milliers de convives ont croisé ma route, pour découvrir une cuisine vivante, joyeuse et engagée.

Régaler, surprendre, transmettre : telle est la mission d'À Pâtons Rompus.

Vous pensez que cuisine végétale rime avec assiette triste et feuilles de salade ? Laissez-moi vous prouver le contraire !

Chez **À Pâtons Rompus**, je vous entraîne dans une aventure pleine de goûts, de textures et de couleurs. Cuisine de saison et faite maison, où chaque élément est pensé afin de ravir les papilles et vous proposer un repas d'exception, à votre image. Je travaille personnellement chaque bouchée pour qu'elle soit un voyage culinaire à elle seule !

Pour les mariages, 2 formats sont proposés :

Format buffet

adapté à tous les moments, du vin d'honneur, réception ou brunch du lendemain.

Format à l'assiette

un format à l'assiette, pour le repas de réception, afin de profiter d'une expérience gustative inoubliable !



Les menus présentés dans ce catalogue sont des suggestions.

En effet, chaque événement étant unique, votre menu sera donc concocté sur mesure, réfléchi autour de votre mariage bien sûr, mais aussi de vos goûts, origines, thème...

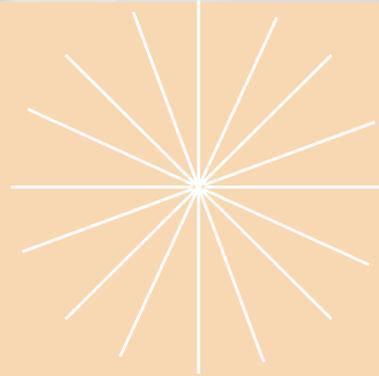
Le repas proposé s'adapte aussi à vos convives. Chaque tableau gustatif est accompagné d'un menu, précisant les différents mets ainsi que la présence d'allergènes, afin que chacun.e puisse profiter du moment.

Pour finaliser votre menu, j'adapte les propositions aux saisons et aux arrivages chez mes partenaires paysans et primeurs.

Hâte de vous accompagner dans cette belle aventure ... En mettant les petits plats dans les grands.

Audrey Picaudou





Vin d'honneur
Cocktail et grazing box

GRAZING BOX

A Partager



Suivant le rythme des saisons et les inspirations du moment, les grazing box sont composées avec équilibre et couleurs.

Parfait pour la journée de préparation du mariage ou pour les EVGF.

Côté salé : crudités, tartinades et sauces accompagnées de pains, ainsi que d'une bouchée spéciale.

Côté sucré : gâteau de voyage, cakes et fruits frais !
Le tout agrémenté de fleurs comestibles.



Suggestion de menu

Coté salé

- Falafels de patate douce et paprika fumé
- Crème sésame blond
- Tartinade de tomates rôties, carotte et céleri
- Crudités de saison
- Gressins et pain grillé

Coté sucré

- Banana bread aux noix de Grenoble
- Cookies chocolat sarrasin
- Pâte à tartiner
- Fruits de saison et fruits exotiques
- Muffins myrtille et granola

Présentées dans d'élégantes boîte en bois
16,5€ par personne.

*1 boîte salée est idéale pour partager à 2 personnes
1 boîte sucrée est idéale pour partager à 3 personnes*



BAR À TARTINADE

4 Tartinables au choix
+ Topping spécifiques
+ Accompagnement pain

8.50€ - 3 à 4 pièces / personne

1 serveur·euse dédié·e



Un moment convivial où chaque invité réalise sa propre bouchée cocktail.

Choix de tartinades

- Houmous de pois chiche et sésame
- Crémeux de la mer façon tarama
- Houmous de betterave et citron
- Crème de patate douce et tahin
- Tzatziki mentholé
- Raïta au yaourt de coco
- Caviar d'aubergine
- Poivronnade cacahuète et huile pimentée au chipotle
- Labneh végétal au zaatar

Topping tel que pickles de légumes, olives, sésame, amande, pop corn ...

Pain / pains spéciaux
crackers / gressins

Inclus : repas, service et nappage



COCKTAIL VIN D'HONNEUR

Deux formules :

Épicurien 18€ 8 pièces/personne

Gourmand 20€ 12 pièces/personne

De 30 à 150 personnes

Service de 2 heures



Un cocktail frais et appétissant pour ravir vos convives et commencer la soirée en beauté et en gourmandise.

Pour le vin d'honneur, nous privilégions une disposition sur de grandes tables, afin d'assurer un service convivial et fluide.

La prestation vin d'honneur peut être choisie seule ou avec la réception en suivant.

Suggestion de menu

Toast faumon façon gravlax et cream cheese végétal

Tapenade noire d'olives kalamata et pickles d'oignon rouge

Panna cotta courgette et basilic

Tzatziki mentholé accompagné de dips de concombre

Falafel de patate douce au paprika fumé et crème de sésame

Allumettes de tomate séchée et origan

Inclus : repas, service, nappage et décoration florale





Réception

Buffet et à l'assiette

BUFFET CHAMPÊTRE

De 30 à 150 personnes
Service de 3 à 3h30 heures

14 pièces salées
3 pièces sucrées

38€/personnes



Un buffet froid sous forme de bouchées de saison associant couleurs et saveurs, en accord avec le thème de votre mariage, à savourer tout le long de votre réception.

Suggestion de menu

Entrées

Croquant artichaut citron confit, sauce persillée au piment de la Réunion
Crème tomates rôties, carottes, céleris
Tapenade verte et confit d'oignon

Plats principaux

Quiche lorraine au tofu fumé et oignon rouge
Salade façon thaï, accompagnée de sauce cacahuète et coriandre fraîche
Brochette de tempeh mariné façon bbq
Pink onigiri, pickles de champignon et mayonnaise au shoyu
Club sandwich pois chiche de la mer

Desserts

Crumble banane curcuma
Muffin framboise pistache
Brochettes de fruits de saison

Inclus : repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage et serviettes écot-responsables

BUFFET DÉGUSTATION

Un buffet d'exception avec des bouchées chaudes et froides. Enchaînement de services comme pour un repas à l'assiette et un extra pour aller jusqu'au bout de la nuit !

Suggestion de menu

Amuse bouche

Chips d'algue, vitelotte et de légumes

Entrées

Toast d'Oisiveté, mousse végétale façon foie gras
Poivronnade cacahuète et huile chipotle
Aïoli basilic à la provençale

Plats principaux

Crème petit pois et dips de radis
Cuillère de tartare végétal et moutarde fine
Risotto aux tomates séchées et câpres
Falafels et sauce au yaourt menthe
Wraps façon bahn-mi
Ratatouille d'été et granola salé

Desserts

Mascarpone d'amande et pêche rôtie
Mouhalabieh, crème à l'amande et rose,
éclats de pistache
Madeleine choco-banane

After

(option +2€)

Club sandwich à la grecque
Cookies beurre de cacahuète et caramel

De 30 à 150 personnes

Service de 3 à 4 heures

16 pièces salées chaude et froide
4 pièces sucrées

45€/personne



Inclus : le repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage et serviettes éco-responsables

À L'ASSIETTE



À L'ASSIETTE

Un repas en 5 temps, concocté selon les saisons pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.

De 15 à 80 personnes

Service de 2h30

Menu en 5 temps

55€/personnes

Personnel de service :

2,50€ par personne

1 serveur pour 20 personnes

*Suggestion
Menu printanier*

Amuse bouche

Toast d'Oisiveté, mousse végétale
façon foie gras

Entrée

Poireaux sauce citron et beurre de
cacahuète, pickles d'oignon,
roquette et gomazio

Plat principal

Arrancini au paprika fumé, crème
de petits pois à l'amande,
mayonnaise au carthame et
asperges grillées

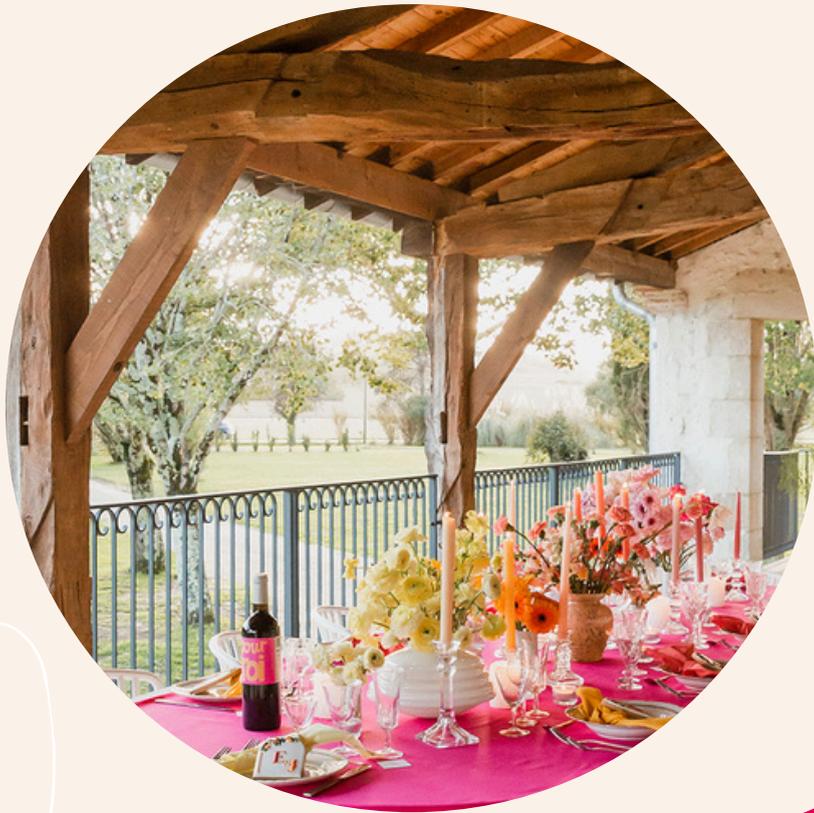
Dessert

Mascarpone végétal aux abricots
rôtis à la cannelle, gingembre,
cardamome et clou de girofle, sirop
d'agave

Options : Plateaux fromages végétaux



À L'ASSIETTE



À L'ASSIETTE

Une proposition plus estivale, à la fois fraîche et rassasiant pour vous et vos convives.
Toutes les menus sont adaptables selon vos goûts et vos envies.

Suggestion Menu estival

Amuse bouche

Aïoli végétal au basilic

Entrée

Aumônière au fromage végétal et au sirop d'érable, abricots secs

Plat principal

Conchiglioni frais, ricotta végétale au épinards, accompagné de crème de tomates séchées

Dessert

Crumble de pêche entières, romarin et rose

Options : Plateaux fromages végétaux



BRUNCH

du lendemain

De 20 à 80 personnes
Horaires proposés 11h 14h

10 pièces de boulange
6 pièces salées
6 pièces sucrées

35€/personnes

Un grand buffet à partager avec vos proches au lendemain de la réception. Convivial et bucolique, ce brunch saura vous régaler par une grande variété de saveurs.

Suggestion de menu

Côté boulange

Croissant et chocolatine
Pain baguette et pain de campagne
Confitures
Beurre de pommes

Côté salé

Galette de pomme de terre
Tofouillade
Salade de pâtes au pesto, crudités
et feta végétale
Diverses tartinades au choix

Côté sucré

Banana bread au noix de Grenoble
Fruits de saison
Muffins myrtilles
Pancakes et caramel de miso blanc



Inclus : le repas, la mise en place et le service de réassortiment, décoration florale, nappage, couvert, assiettes et serviettes éco-responsales

LES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

Nous voilà au bout de cette escapade culinaire — en espérant que ces suggestions vous ont déjà mis l'eau à la bouche !

Pour compléter le tableau, vous trouverez ici quelques options supplémentaires (certaines facultatives), à ajuster selon les besoins de votre événement.

Besoin d'un coup de main pour affiner tout ça ?

N'hésitez pas à me contacter pour un devis personnalisé, taillé sur mesure pour votre grande journée.



- **Frais de déplacement**

0,80€/km A/R depuis le laboratoire de production d'Albi.

Jusqu'à 100km, au delà sur devis.

- **Boisson et droit de bouchon**

Possibilité de thé glacé, eau aromatisée ou cocktail, en fontaine.

Droit de bouchon = 1.80€ / personne pour les frais logistique.

Je peux vous conseiller sur vos choix, notamment accord mets - vins avec ma complice Prune de **Wine'Oc**.

- **Menu enfant**

Pour les enfants (- 12 ans), il est compté une demi-part.

Un menu spécifique peut être aussi proposé au tarif de 25 €/enfant.

- **Choix de la vaisselle**

Libre, même si j'ai une préférence pour la vaisselle vintage et chinée.

Je peux vous proposer des prestataires spécialisés, notamment sur la région Occitanie.

LES SERVICES SUPPLÉMENTAIRES



- **0 Déchet**

La démarche d'À Pâtons Rompus est raisonnée et tend donc vers le 0 déchet.

- **Allergènes et 100% sans-gluten**

Un menu avec les principaux allergènes est présent sur chaque tableau.

La majorité des mets proposées sont sans-gluten. Pour une prestation 100% sans gluten, rajouter 2€/personne.

- **Dégustation**

Gratuite si devis signé.

100€ + frais kilométriques pour 2 personnes à domicile ou sur le domaine, comprenant un choix de bouchées ou 2 assiettes (entrée + plat principal)

- **Décoration florale et art de la table**

Décoration et art de la table des buffet est compris dans les prix. Les fleurs et végétaux locaux et de saison sélectionnés par **Jardin du Rudel**



À Pâtons Rompus fait parti du beau et joyeux collectif de prestataires créatif-ves et engagé-es Maison Alchimie





Chacun de nous peut faire une différence.

Nous ne pouvons pas vivre un seul jour
sans influencer le monde qui nous entoure
et nous avons le choix du genre
d'influence que nous voulons avoir.

Jane Goodall

À PÂTONS ROMPUS



Pour toute demande, devis ou information supplémentaire, contactez-moi.

-  07 69 99 20 35
-  audrey@apatonsrompus.com
-  Basée à Albi, 81000
-  www.apatonsrompus.com
-  @apatonsrompus

