

The image shows an outdoor dining area with several long tables covered in white tablecloths. Dark wooden chairs with curved backs are arranged around the tables. Each table is set with white plates, glassware, and cutlery. Centerpieces of small, light-colored flowers in white pots are placed along the tables. Tall, thin white candles are also visible. The background is a lush green lawn and dense foliage, suggesting a garden or park setting. The lighting is soft, indicating late afternoon or early evening.

maisoneme

Catering | Private chef | Events
Var, Provence, Côte d'Azur
+33 6 65 69 64 49
Hello@maisoneme.net



ENZO MONETTI

CHEF EXÉCUTIF & ASSOCIÉS

Formé au sein de plusieurs restaurants étoilés, Enzo développe une cuisine précise, créative et profondément respectueuse du produit. Son parcours entre gastronomie et événementiel lui permet de concevoir des menus sur mesure, alliant technicité, raffinement et générosité. À travers MaisonEme, il signe une cuisine contemporaine pensée pour sublimer chaque événement et créer une véritable expérience culinaire.



MATISSE SGHAIER

FONDATEUR & DIRECTEUR ÉVÉNEMENTIEL

Entrepreneuriat, restauration et événementiel ont façonné le parcours de Matisse. Après la création et la gestion de plusieurs établissements, il fonde MaisonEme avec une vision claire : proposer une approche moderne et haut de gamme de l'événement privé et professionnel. Aujourd'hui, il pilote la conception globale des événements, la relation client et l'orchestration des prestations, afin d'offrir une expérience fluide, élégante et parfaitement maîtrisée.



FORMULE MARIAGE MAISONEME 2027

Chaque mariage est unique.

C'est pourquoi nous avons imaginé une formule complète, conçue comme une base de création, que nous personnalisons ensuite selon vos envies, votre lieu de réception et l'expérience que vous souhaitez faire vivre à vos invités.

Notre Signature Maisoneme comprend un cocktail rythmé par une sélection de pièces et d'animations culinaires, suivi d'un dîner servi à table, pensé dans un esprit de convivialité, de partage et d'élégance.

À cette formule peuvent s'ajouter de nombreuses expériences : ateliers gastronomiques, bars signatures, plats d'exception, brunch du lendemain, welcome dinner ou encore fin de soirée gourmande, afin de créer une réception qui vous ressemble.

**T A R I F : 130 € TTC PAR PERSONNE AVEC UNE BASE MINIMUM DE 60 CONVIVES +
FRAIS LOGISTIQUES EN SUPPLÉMENT SELON LE LIEU DE RÉCEPTION.**



RECEPTION

L'ACCUEIL

Cocktail de bienvenue sans alcool

LE COCKTAIL

8 pièces cocktail au choix

LE DÎNER

Entrée, plat & fromages à partager

LA NOTE SUCRÉE

Dessert à l'assiette & mignardises

LES BOISSONS

Cocktail de bienvenue, eaux, softs, café & thé

LE COCKTAIL

8 PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX INCLUS

- 🍷 Chips de pain, tarama maison & œufs de truite
Tartelette de ceviche de daurade, grenade & herbes fraîches
Tartelette de saumon fumé, ricotta, citron & poivre blanc
Mini Lobster Roll (+ 5 € / pers)
Galette de pomme de terre croustillante, crème acidulée & caviar (+ 8 € / pers)
- 🍷 Mini grilled cheese, comté affiné & jambon
Cromesquis de volaille
Mini tacos de bœuf confit, tzatziki & pickles
Foie gras mi-cuit, brioche toastée & figue (+ 3 € / pers)
Mini burger Wagyu, cheddar affiné (+ 5 € / pers)
- 🍷 Focaccia, ricotta fouettée & poivrons confits
Falafel, tahini & herbes fraîches
Bruschetta tomates anciennes, stracciatella & basilic
Polenta croustillante, parmesan affiné & truffe d'été (+ 3 € / pers)
Burrata crémeuse, pesto de pistache & pistaches torréfiées





ATELIERS

ÉQUIVALENT 3 PIÈCES PAR PERSONNE PAR ATELIER

POSSIBILITÉ D'ATELIERS SUPPLÉMENTAIRES (+6 € / PERS)

Mini tacos de bœuf confit, tzatziki 🍖
Mini burger, cheddar affiné & pickles
Jambon bellota à la découpe & pan con tomate

(+ 4 € / pers) Bar à huîtres, citron & condiments 🐟
Saumon gravlax à la découpe, crème crue citronnée, blinis
Plancha de gambas, beurre citron & persil

Fleurs de courgettes farcies à la ricotta, préparées minute 🌿
Burrata XXL tressée, tomates anciennes, pesto maison & focaccia
Risotto minute, parmesan affiné & pointes d'asperges
(+ 4 € / pers) Pizzetta minute, stracciatella & truffe d'été
(+ 4 € / pers) Focaccia chaude, burrata crémeuse & truffe fraîche râpée

LES STATIONS À PARTAGER

VOUS POUVEZ AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL AVEC
DES BUFFETS EN LIBRE SERVICE.
CHAQUE BUFFET EST PROPOSÉ POUR 100 PERSONNES.

🍷 LE GRAND PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES (+ 490 €)

Jambon cru affiné, mortadelle, coppa, bresaola, salami,
sélection de fromages affinés, focaccia , pains artisanaux,
confitures & condiments.

🌿 LE BAR À DIPS & CRUDITÉS (+ 390 €)

Houmous, tapenade noire & verte, anchoïade, caviar
d'aubergine, crème de poivrons, légumes croquants de
saison, gressins & focaccia maison.

🦞 LE GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER (+ 890 €)

Huîtres, crevettes, bulots, langoustines selon la saison,
mayonnaise maison, beurre demi-sel, citron & mignonette
à l'échalote.





LES PREMIÈRES ASSIETTES

1 ENTRÉE AU CHOIX INCLUS

Brioche toastée, vitello tonnato, câpres frites & herbes fraîches 🍷

Bresaola, demi-burrata crémeuse, pêche rôtie & pistaches

Carpaccio de daurade, sauce ponzu & pickles d'oignons rouges 🐟

(+ 5 € / pers) Tartare de gambas, avocat, agrumes, huile d'olive & caviar

(+ 6 € / pers) Raviole de langoustine, bisque de homard & huile verte

Gaspacho de tomates anciennes, burrata & huile de basilic 🌿

Tarte fine de courgettes de couleurs, stracciatella & pesto verde

Aubergine fumée, stracciatella, tomates confites & thon rouge

LE DÎNER A L'ASSIETTE

1 PLAT AU CHOIX INCLUS - 1/2

🍷 Suprême de volaille fermière, jus corsé, mousseline de pommes de terre & légumes de saison

Filet de veau rosé, jus réduit, tartelette de petits pois & mousseline de courgette verte

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, jus truffé & mille feuille de pomme de terre (+ 6 € / pers)

🐟 Filet de sole farci aux herbes, fumet de poisson crémé, mousseline de courgette & fleur de courgette (+ 8 € / pers)

Dos de loup rôti, asperge blanche, beurre blanc au jus de moules & crème Dubarry

🌿 Gnocchi de ricotta, pesto de roquette, straciatella & noisettes torréfiées

Risotto crémeux, parmesan affiné, coulis d'asperges vertes & pointes d'asperges





LE DÎNER

LES GRANDS PLATS

(+ 6 € / pers)

2/2

Côte de bœuf maturée, sauce béarnaise, pommes dauphine & caponata

Épaule d'agneau confite 7 heures, jus corsé, pommes fondantes & légumes de saison

Loup entier rôti, beurre blanc au citron, pommes grenailles & légumes de saison

Spaghetti aux coques & palourdes, sauce Noilly Prat, tomates cerises confites & persil plat

DES PLATS GÉNÉREUX, PRÉSENTÉS AU CENTRE DE LA TABLE POUR FAVORISER LE PARTAGE ET CRÉER UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ ENTRE VOS INVITÉS.

LE FROMAGE

1 FROMAGE AU CHOIX INCLUS

Plateau de fromages à partager

Sélection de fromages affinés, confiture artisanale, fruits frais & secs, focaccia maison et pain de campagne.

1 assiette au centre de la table pour 8 à 10 personnes

Le Verre à Martini (+ 8 € / pers)

Brunoise de brie, siphon de brie, chips de pain croustillantes & confiture artisanale de figues.





LA NOTE SUCRÉE

1 DESSERT AU CHOIX INCLUS - 1/2

Pêche rôtie, crème légère à la verveine, crumble aux amandes & glace vanille

Le Citron, crémeux citron, sablé breton à la fleur de sel, émulsion aux citrons & meringue italienne

Riz au lait, siphon à la vanille, tuile dentelle & praliné pécan

Mousse au chocolat Grand Cru, fleur de sel & griottes confites

2 MIGNARDISES AU CHOIX INCLUS

Financier pistache & framboise

Madeleine à la vanille & chocolat blanc

Brownie chocolat Grand Cru & fleur de sel

Cookie gianduja, cœur praliné noisette

Cannelé au rhum & vanille

LA NOTE SUCRÉE

2/2

Pavlova XXL

Une généreuse pavlova garnie d'une crème légère à la vanille, de fruits rouges frais & délicatement saupoudrée de sucre glace.

Pièce montée de choux (+ 3,50 € / chou)

Une pièce montée composée de choux aux parfums de votre choix : vanille, chocolat, praliné, café, pistache, caramel... (et bien d'autres selon vos envies).

Tiramisu Géant

Notre tiramisu signature au café, présenté dans un grand plat à partager et saupoudré de cacao devant vos invités.

Tarte XXL à la Framboise

Une généreuse tarte à partager, composée d'un sablé breton, d'une crème légère à la vanille, de framboises fraîches & d'un gel de framboise.





MENU COMPLÉMENTAIRES

LES PERSONNES SUPPLÉMENTAIRES AU COCKTAIL

Pour les invités présents uniquement lors du cocktail apéritif

Formule cocktail 8 pièces : 35 € par personne

LES MENUS COMPLÉMENTAIRES

Parce que chaque convive mérite une attention particulière, nous proposons des menus adaptés aux enfants et aux prestataires.

Menu enfant (de 3 à 12 ans) : 20 € par personne

Menu prestataire : 40 € par personne

BUFFET DE NUIT

PROLONGEZ LA SOIRÉE AVEC UNE SÉLECTION
DE BOUCHÉES GOURMANDES, SERVIES JUSQU'À 3 HEURES.

CHAQUE ATELIER EST PROPOSÉ POUR 50 PERSONNES.

(+ 490 €)

Mini burgers , cheddar affiné & sauce ketchup

Mini hot-dogs briochés, boeuf confit & sriracha sauce

Pizza Margherita

Croque truffe, comté affiné & jambon truffé

Stand de crêpes salées, garnitures au choix

Panino italiens, tomates, mozzarella & pesto





CE QUI EST INCLUS

Le materiel

Tables de buffet / Des guéridons et chaises pour le cocktail
apéritif représentant 20 % du nombre d'invités

Les boissons sans alcool

Citronnade maison, eaux minérales plates & pétillantes,
sélection de softs premium, jus de fruits artisanaux & glace.
Café expresso, sélection de thés & infusions.

Le service & la cuisine

1 maître d'hôtel responsable de la réception
1 serveur pour 15 convives de 18 h jusqu'à 2 h
1 chef de cuisine responsable de la prestation
1 cuisinier pour 40 convives

L'art de la table

Les assiettes, verres à eau, verres à vin et couverts sont inclus
selon notre sélection standard. (Hors linge de table) Une
sélection d'art de la table premium est disponible sur demande,
avec un supplément selon les références choisies.

FRAIS DE LOGISTIQUE

LE FORFAIT LOGISTIQUE COMPREND NOTAMMENT

Transport du matériel, des denrées & de la brigade
Véhicules frigorifiques & chaîne du froid
Installation des espaces de réception & des offices
Matériel de maintien en température & glace
Montage, démontage & coordination logistique
Repli du matériel en fin de prestation

Zone 1 < 50 km

- 200 invités : 1300 €
+ 200 invités : 1900 €

Zone 2 < 100 km

- 200 invités : 2100 €
+ 200 invités : 3000 €

Zone 3 + 100 km

Sur Devis

LES FORFAITS LOGISTIQUES SONT CALCULÉS AU DÉPART DE TOULON.





LE BRUNCH DES MARIÉS

49 € PAR PERSONNE HORS OPTIONS
+ SERVICE

LE SALÉ

Œufs Bénédicte, sauce hollandaise & bacon grillé

Salmon toast, saumon fumé, fromage frais & pickles

Avocado toast, guacamole, feta

Sélection de charcuteries & fromages affinés

LA NOTE SUCRÉE

Pancakes & toppings

Pain perdu brioché

Cake pavot, Carot cake etc ...

Salade de fruits de saison

LES BOISSONS

Eaux, softs, jus, café & thé



+33 6 65 69 64 49

hello@maisoneme.net

maisoneme.net

VAR • PROVENCE • CÔTE D'AZUR