

TRAITEUR LE MISE EN BOUCHE

226 RUE DE LA SALLE
POLYVALENTE
84410 CRILLON-LE-
BRAVE

“Quand on aime le jour
de son mariage, on aime
pour la vie.” Joseph
Lallier

BROCHURE 2026/2027



Chers Mariés,

Tout d'abord, nous tenons à vous présenter nos plus sincères félicitations pour votre engagement.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous nous manifestez et avons le plaisir de vous adresser nos suggestions de menus, cocktails et brunch.

Il s'agit là uniquement de suggestions pouvant être modulées à votre convenance.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que votre événement soit à la hauteur de vos attentes et même au-delà.

L'équipe du Mise en Bouche



Nos cocktails

Rafraichissement 2,5 €/pers

Citronnade, orangeade

Rafraichissement
glaces sorbet 5€/pers

fruits Mix

Marquissette 4 € /pers

Vin blanc,sucre,citron,pétillant

Soupe champenoise 4 ,50 € /pers

**Vin blanc,sucre de canne,citron vert,
cointreau,pétillant**

Punch 4,5 € /pers

Rhum blanc ,cocktail de fruits,

Mojito 6 € /pers

**Rhum blanc ,sucre de
canne,menthe , citron vert,eau
gazeuse**

Moscow mule 6 € /pers

Vodka,citron vert ,menthe ,

Ginger Beer .

Spritz 6 € /pers

Apérol,eau gazeuse,proseco

Eau plate/petillante 3,5 € /pers

Softs 2 € /pers

coca,jus de fruits,ice tea



**TRAITEUR LE
MISE EN
BOUCHE**

226 RUE DE LA SALLE
POLYVALENTE
84410 CRILLON LE
BRAVE

NEW!

**Nos Coktails
Vin d'honneur**

-Le gourmet

-L'excellence

L'excellence végétarien

**TRAITEUR LE
MISE EN
BOUCHE**

**226 RUE DE LA SALLE
POLYVALENTE
84410 CRILLON-LE-
BRAVE**



Le Gourmet
10 pièces/pers
panaché de pièces

17,90 € ttc/pers

Les verrines

- Panna cotta de chèvre ,crumble au thym
- Tataki de thon , massalé crackers wasabi
- Tomate,crème de burrata , pesto ,pignons
- Oeuf de caille lit de légumes
- Gaspacho de pastèque ,menthe fraîche
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Les pièces froides

- Mini pain bagnat bretzel
- Mini bagel ,ricotta ,jambon cru ,tomate
- Oeuf toqué : foie gras,tapenade,saumon
- Briochette foie gras ,confiture de figues
- Les Moelleux:
poivron crème de chèvre
bleu et noix
- Sphère de foie gras gelée porto ,pain épice
- Mini délice :
Chèvre,abricot,sablé mendiant
- Mini cône :
Crème de foie gras
crème de bleu noix
- Pince radis ,ricotta citronné ,poivre Timut
- Mini tartelette au tartare de saumon,crème
aneth ,perles de yuzu
- Saumon gravelax crème acidulé ,blinis

Les pièces chaudes

- Mini burger tricolore
- Mini brioche à l'ail et escargot
- Mini pita kebab
- Mini tacos
- Mini croque comté, truffé

Les Clubs

- Saumon,aneth ,st moret
- Savora ,jambon cru
- Soubressade oignon confit



Les cocktails sont automatiquement accompagnés d'un repas

Le panier Provençal

Légumes de saisons crus et son anchoïade

Nos Pots Provencaux

Tapenade
Houmous
Tomate confit
Caviar d'aubergines

Croutons

Verrines

- Panna cotta de chèvre ,crumble au thym
- Tataki de thon massalé crackers wasabi
- Tomate,crème de burrata ,pesto,pignons
- Oeuf de caille lit de légumes
- Gaspacho de pastèque ,menthe fraîche
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Les focaccias

- Crème de truffe ,jambon ,copeaux parmesan, roquette.
- Tomate ,pesto ,mozzarella ,jambon cru .

Les Clubs

- Saumon,aneth ,st moret
- Savora ,jambon cru
- Soubressade oignon confit

L'EXCELLENCE

20 pièces/pers
Panaché de pièces

24,00 €
TTC/PERS

Atelier plancha

avec son

- Foie gras au sésame
- Moules persillées
- Seiches à l'ail
- Gambas bardees
- Légumes de saison



Les pièces chaudes

- Mini burger tricolore
- Mini brioche ail escargot
- Mini pizza
- Mini croque,tuffé,comté
- Mini pita kebab
- Mini tacos

Les pièces froides

- Mini pan bagnat pain bretzel
- Mini bagel ,ricotta ,jambon cru ,tomate
- Oeuf toqué : foie gras,tapenade,saumon
- Les Moelleux:
poivron crème de chèvre
bleu et noix
- Sphère de foie gras gelée porto ,pain épice
- Mini délice :
Chèvre, abricot, sablé mendiant
- Mini cône :
Crème de foie gras
crème de bleu noix
- Pince radis ,ricotta citronné ,poivre Timut
- Mini tartelette au tartare de saumon,
crème aneth ,perles de yuzu
- Saumon gravelax crème acidulé ,blinis
- Mini Bao

Les cocktails sont automatiquement accompagné d'un respas

L'EXCELLENCE VEGETARIEN*

20 PIECES/PERS

Le panier Provençal

24,00 €

TTC/PERS

Les pièces chaudes

- Mini burger tricolore végété
galette de pois,cheddar,sauce burger
- Mini tartelette légumes ,chèvre
- Mini pizza
- Mini croque,tuffé ,comté
- Mini tacos végété
- Gyoza aux légumes suce thaï
- Fallafel ,crème de menthe

Les pièces froides

- Mini bagel ,ricotta ,tartare de tomates
- Oeuf toqué :
herbes fraîches, tapenade
- Les Moelleux:
poivron crème de chèvre
bleu et noix
- wrap houmous, crudités, menthe
fraiche
- Mini délice :
Chèvre, abricot, sablé mendiant
- Mini cône :
crème de bleu noix
- Pince radis ,ricotta citronné ,poivre
Timut
- Mini blinis ,crème d'avocat, poivron
goutte
- Mini Bao

Légumes de saisons crus et son anchoïade

Nos Pots Provençaux

Tapenade
Houmous
Tomate confit
Caviar aubergine

Croutons

Verrines

- Panna cotta de chèvre ,crumble au thym
- Taboulé de quinoa,grenade,menthe fraiche
- Lentilles vertes,oignons rouges,feta
- Tomate,crème de burrata ,pesto,pignons
- Oeuf de caille lit de légumes
- Gaspacho de pastèque ,menthe fraiche
- Crème de betterave ,chèvre,noisettes
concassées

Les focaccias

- Ricotta ,figues ,crème, noix
- Tomate ,pesto ,mozzarella ,roquette .

Les Clubs

- Crème de chèvre ,miel
- Tomate ,pesto ,olives
- Tzatziki ,concombre,menthe

Au choix

-Tomates mozza

ou

-Oeuf cocotte à la truffe

ou

-Meule de risotto

ou

-Meule ravioles à la truffe

ou

-Tapas

Les cocktails sont automatiquement accompagné d'un respas

Nos Ateliers



Ateliers ravioles à la
truffe

Meule de parmesan
6€ /pers

Ravioles ,Crème truffes noires

Atelier fumoir
4,50 € /pers

Carpaccio de saumon fumé
ou
Carpaccio de Saint-Jacques
Fumé sous cloche au bois
d'hêtre

Atelier Jambon à l'os ou
Serrano
4,50 € /pers

Jambon , pan con tomate

Atelier foie gras

7 € /pers

Foie gras au sésame poêlé
Foie gras mi- cuit
Toast grillé, confiture de figues
Sel de Camargue

Atelier wok

5 € /pers

Wok de crevettes,
Poulet,
Bœuf
Légumes
Nouilles

Atelier tapas

6 € /pers

Croquetas speck fromage
Stick mozza
Tempura de légumes
Crevettes panko
Pépité d'encornet ail ,persil

Atelier oeuf cocotte

6 € /pers

Oeuf
Crème de truffes
mouillettes

Atelier Tomates

Moza

6 € /pers

Tomates coeur de boeuf
tricolores
Tomate à l'ancienne
Tomates cerises

Burrata di buffalla
Mozzarella fumée
Burrata truffée
Mozzarella billes
Basilic frais
Crème balsamique

Atelier brochettes
flambées 7 € /pers

Magret
Poulet
Bœuf
Saumon
Saint-jacques

Ses alcools
poire,thym,piment,etc

Les ateliers sont automatiquement accompagné d'un cocktail

Les Menus coup de



Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

MENU EXCELLENCE

Sans entrée

84 € TTC/Pers

Cocktail excellence *

+

atelier plancha

+

Plats

CHOIX dans nos MENUS

+

fromage

+

dessert

+

café

MENU EXCELLENCE

avec entrée

89 € TTC/Pers

Cocktail excellence *

+

atelier plancha

+

Entrées

CHOIX dans nos MENUS

+

Plats

CHOIX dans nos MENUS

+

fromage

+

dessert

+

café

MENU EXCELLENCE

98 € TTC/Pers

Rafraichissements

Citronnade

vin honneur

1 cocktail au choix

spritz, mojitos, punch ,marquissette

+

Cocktail excellence *

OU

cocktail excellence vegetarien*

+

Atelier au choix

foie gras non inclus

+

Plats

CHOIX dans nos MENUS

+

fromage

+

dessert

+

café

+

Eau plate/petillante ,soft

Les boissons fournies par nos mariés seront servi par nos soins avec le materiel de cocktail , la verrerie ,sans droit de bouchon

Les Menus

Carte

Végétarien

Prestige

Sélection

A partager

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

Menu Carte

62 € ttc/pers

Les entrées

Duo de saumon fumé et tartare, remoulade de céleri, pomme granny

ou

Rosace de magret de canard farci au foie gras

Les plats

Dos de bar crème de beurre blanc et girolles, riz vénéré

Ou

Ballotine de volaille aux trompettes de la mort sauce poivre de timut, mille feuille d'agata crème romarin ,tatin de légumes

ou

Croustillant d'agneau crème de tapenade et romarin, boulgour, petits légumes.

Les fromages de Manon

(sous réserve de disponibilités d'approvisionnement des produits.)

Desserts

Pièce montée

OU

Gâteau des mariés

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

Menu

Vegetarien

68 € ttc/pers

Les entrées

**Trilogie de coeur de boeuf au pesto
ou
Soleil d'aubergine ,coulis de tomates provencale**

Les plats

**Mille feuille de legumes ,lingot de polenta ,tomates rôties
ou
Crumble d'aubergines émince végétal ,purée de patate douce ,boulgour
ou
Ravioles crème de truffe ,petits légumes ,
ou
lasagne de légumes au chèvre frais
ou
Risotto d'épeautre de Sault , tatin de légumes**

Les fromages de Manon

(sous réserve de disponibilités d'approvisionnement des produits)

Desserts

**Pièce montée
OU
Gâteau des mariés**

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

Menu Prestige

72 € ttc/pers

Les entrées

Effervescence de crème brûlée de foie gras, briochette

ou

Tarte fine de saint jacques fondue de légumes espuma au Beaumes de Venise

ou

Thon massalé ,crème légère au citron vert & crackers au wasabi ,julienne de mangue verte .

Les plats

Maigre rôti, jus à l'anis ,barigoule d'artichaut & risotto de petite épeautre aux herbes

Ou

Aiguillettes de magret de canard crème de cèpes , mille feuille d'agata ,tatin de légumes

Ou

Filets de caille sur brochette de romarin au jus de cuisson réglissé, crumble de légumes, lingot de polenta

Les fromages de Manon

(sous réserve de disponibilités d'approvisionnement des produits)

Desserts

Pièce montée

OU

Gâteau des mariés

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

Menu Selection

78 € ttc/pers

Les entrées

Marbré de foie gras au muscat de Beaumes de Venise ,toast brioché et chutney d'abricot

ou

Bavarois de homard sur son sablé , réduction de jus de carapaces

ou

Effervescence de céviche de daurade façon thaï ,coriande

Les plats

Filet de Saint Pierre en fricassée gingembre, coco et citronnelle . riz vénéré

Ou

Médailon de sole farce fine de bar truffé, mousseline de céleri et ses mini légumes

ou

Brochette de noix de saint Jacques juste saisies, chips de jambon Serrano ,risotto, velouté au parmesan sur fond d'asperges

Ou

Filet de boeuf saisi au foie gras façon rossini, purée de patate douce ,tatin de légumes

Ou

Paleron de veau confit ,crème de morilles , mille feuille d'agata crème romarin ,crumble de légumes

Ou

Confit d'agneau cuisson 7 heures au citron confit ,boulgour, tatin de légumes

Les fromages de Manon

(sous réserve de disponibilités d'approvisionnement des produits.)

Desserts

Pièce montée

OU

Gâteau des mariés

NAPPAGE TISSUS,SERVIETTES TISSUS,MATERIEL DE COCKTAIL ,VERRERIE,VAISSELLE,PAIN,CAFÉ INCLUS

Menu

On partage sur table

74 € ttc/pers

Les entrées sur planche en bois

Foie gras de canard ,pain d'épice ,sel de guérande, chutney

ou

Déclinaison de tomates ,mozzarella di buffala ,pesto,basilic frais

ou

Saumon gravelax ,fumé au bois d'hêtre, blinis, crème citron vert

Les plats planche bois

Gigot d'agneau crème d'ail ,thym du jardin

ou

Magret de canard ,sauce sucré ou salé

ou

Cote de boeuf grillée plancha (+5€/pers)

Les plats terre cuite

Carré d'agneau épices de provence

ou

Suprême de poulet fermier citron confit

accompagnement au choix (2)

Pommes de terre grenailles ,Ecrasé de pommes de terre huile vierge ,Riste d'aubergines,Rataouille revisitée, risotto crémeux aux asperges

Les fromages de Manon

(sous réserve de disponibilités d'approvisionnement des produits)

Desserts

Pièce montée

OU

Gâteau des mariés

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,café inclus

Menu dinatoire

84,00 € ttc/pers

Le panier Provençal

Légumes de saisons crus et son anchoïade

Nos Pots Provençaux

Tapenade
Houmous
Tomate confit
Caviar aubergine

Croutons

Verrines

- Panna cotta de chèvre ,crumble au thym
- Tataki de thon massalé crackers wasabi
- Tomate, crème de burrata , pesto, pignons
- Oeuf de caille lit de légumes
- Gaspacho de pastèque ,menthe fraîche
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

Les focaccias

- Crème de truffe ,jambon ,copeaux parmesan, roquette.
- Tomate ,pesto ,mozzarella ,jambon cru .

Les Clubs

- Saumon,aneth ,st moret
- Savora ,jambon cru
- Soubressade oignon confit

Les pièces chaudes

- Mini burger tricolore
- Mini brioche ail escargot
- Mini pizza
- Mini croque,tuffé,comté
- Mini pita kebab
- Mini tacos

Les pièces froides

- Mini pan bagnat pain bretzel
- Mini bagel ,ricotta ,jambon cru ,tomate
- Oeuf toqué : foie gras,tapenade,saumon
- Les Moelleux:
poivron crème de chèvre
bleu et noix
- Sphère de foie gras gelée porto ,pain épice
- Mini délice :
Chèvre,abricot,sablé mendiant
- Mini cône :
Crème de foie gras
crème de bleu noix
- Pince radis ,ricotta citronné ,poivre Timut
- Mini tartelette au tartare de saumon,crème aneth ,perles de yuzu
- Saumon gravelax crème acidulé ,blinis
- Mini bao

Les ateliers

Plancha foie gras

Foie gras poêlé au sésame

Plancha poissons

avec ses
Gambas bardées
Moules persillées
Seiches à l'ail
Brochette de St Jacques

Plancha viandes

Brochette de boeuf au romarin
Brochette de volaille au curry
Légumes snackés

Un atelier au choix

Risotto cremeux meule de parmesan
Ravioles à la truffe meule de parmesan
Tomate mozza
Fumoir saumon ou Saint-jacques
Oeuf cocotte truffé ,mouillettes
jambon a l'os
wok poulet /crevette
Tapas

Planche de fromage

Desserts

Pièce montée
OU
Entremet

Les fromages de Manon Incluent dans nos menus



MORBIER

**FOURME
D'AMBERT**

**TOMME DE
BREBIS**

**CHEVRE DU
VENTOUX**

**SAINT
MARCELLIN**

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉS D'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS)

PIECE MONTÉE COMPRISES DANS NOS MENUS



PIECE MONTÉE 2 PARFUMS AU CHOIX

Vanille

Vanille rhum

Chocolat

OU

ENTREMET COMPRIS DANS NOS MENUS



ENTREMET PARFUM AU CHOIX

LE TRIANION

Biscuit dacquoise amande
Croustillant pralin
Mousse chocolat

LE FRAISIER

Biscuit amande
Coulis de fraises
Crème vanille de Madagascar
Fraises fraîches
Avril ,mai, juin

LE FRUIT ROUGE

Biscuit dacquoise amande
Insert compotée framboise
Mousse fraise

L'ACIDOUX

Biscuit madeleine
Gelée framboise
insert crémeux passion , mousse vanille de Madagascar

L'AMANDINE

Biscuit amande
Praline amande
Insert vanille
Mousse praliné

**Finition au choix : glaçage ou effet velours,
couleur à définir**

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES



Fontaine à champagne : 150 € ttc

**Snack de nuit : 4,50 € ttc/pers 2
pièces**

(wrap, mini sandwich ,mini bagnat etc)

**Mignardises : 4,50€ttc /pers 2
pièces**

(tartelettes, cannelé ,macaron ,éclair ,fondant chocolat ,etc)

**Fontaine chocolat, brochettes de
fruits , chamallow :4,50€ttc /pers**

Service open bar : Sur devis

Tireuse à bière : 190€ttc

+ fut 30L

(entre 210 ET 240 €ttc)

Menu

Enfant

2 ans - 6 ans

Offert

Cocktail des mariés

Burger revisité

Potatoes

Muffin

Menu

Enfants

6 ans - 12 ans

25 € ttc/pers

Cocktail des mariés

Burger revisité

Potatoes

Muffin

Menu

Prestataire

38 € ttc/pers

Cocktail des mariés

Menu des mariés

Dessert des mariés

**LENDEMAIN DE
FÊTE**

BRUNCH

33 € ttc / pers

En livraison uniquement

Côté salé

Anchoïade,

Salade de Quinoa

Salade Italienne ,pennes au basilic

Salade niçoise

Charcuteries,viande froide

Tomates provençales

Crespeou

Papeton d'aubergines ,coulis de tomate

Saumon Gravelax blinis ,crème acidulée

Fromages

Salade de fruits frais

FOOD TRUCK

33 € ttc / pers

50 pers minimum

Galettes

2 salées

2 sucrées

ou

Pizzas

Artisanale

Aux choix

**WELCOM
DINNER
OU BRUNCH**

LE BARBECUE

52€ ttc / pers

50 personnes minimum

Entrées

Gaspacho de tomate

Salade Italienne penne au basilic

Salade de lentilles ,

Salade d'épeautre petits légumes,cumin,

Salade de mache ,fruits secs fêta ,

Flan de courgette coulis de tomate ,

Rillettes

Saumon Gravelax blinis ,crème acidulée

Plats

(En plancha)

**Saucisses ,merguez ,pilons de poulet marinée, brochette de boeuf
accompagnements ,pomme de terre grenaille au romarin et Légumes snacks
(aubergines,courgette,oignons,poivrons)**

Sauces: chimichurri ,béarnaise , barbecue ,mayonnaise ,ketchup

Fromages

Mignardises

Nappage tissus,serviettes tissus,materiel de cocktail ,verrerie,vaisselle,pain,c

LE MOBILIER



**CHAISE SQUARE
5€TTC**



**TABLE RONDE : 8 À 10 PERS (150CM)
AVEC NAPPAGE BLANC
25€TTC**



**CHAISE NAPOLÉON BLANCHE
8€TTC**



**TABLE RONDE :10 À 12PERS (180CM)
AVEC NAPPAGE BLANC
25€TTC**



**CHAISE CRISTAL
8€TTC**



**TABLE RECTANGULAIRE : 8 PERS (180CM)
AVEC NAPPAGE BLANC
25€TTC**



**CHAISE BISTROT
8,50€TTC**



**TABLE RECTANGULAIRE : 8 PERS
(200CM)
85€TTC**

FRAIS DE LIVRAISON SUR DEVIS



**CHAPITEAU 50M2 /1000M2
TARIF SUR DEVIS**



**TENTE NOMADE
80M2/160M2/240M2/320M2
TARIF SUR DEVIS**



**PARQUET /PISTE DE DANSE 50M2
/1000M2
TARIF SUR DEVIS**

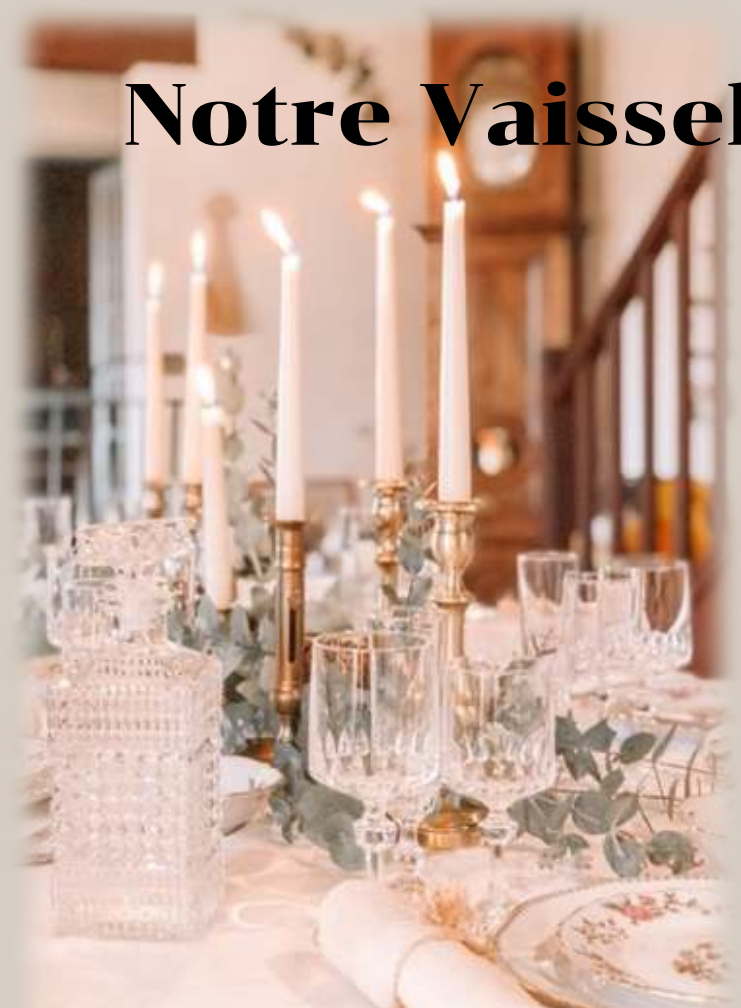
**ECLAIRAGE GINGUETTE
CIEL DE LUMIERE
TARIF SUR DEVIS**

LA
VAISSELLE

Notre Vaisselle incluse dans la prestation



Notre Vaisselle en supplément



-
Découvrez notre
vaisselle chinée en
option avec amour
pour sublimer les
tables de vos
événements.

Nous vous
proposons
actuellement trois
gammes

porcelaine à
associer les unes
aux autres :
Blanches et dorées,
fleuries et vert
d'eau.

DÉJEUNER



12,50€ TTC / LOT

DINER



16,50 TTC/LOT

BANQUET



19,00 TTC / LOT

Inclus dans la prestation

- Décoration des buffets chic bohème (dame jeanne,pampas,présentoir bois)**
- Nappage et serviettes tissus blanc**
- Matériel de cocktail ,vasques,fontaines,poubelles de table
verrerie cocktail,repas,**
- Assiette cocktail bambou**
- Vaisselle**
- Pain**
- Café**
- Pas de droit de bouchon**

CONTACTS

Gilles 0612245227

Johanna 0628026275

www.lemisenbouche.com

lemisenbouche84@gmail.com

