SML Signature

L'art de recevoir en Provence



Votre mariage ne mérite pas seulement un excellent repas.

Il mérite une expérience dont vos invités se souviendront toute leur vie.

L'ART DE RECEVOIR EN PROVENCE

Le plus beau compliment après un mariage n'est pas seulement :

« Tout était délicieux. »

C'est :

« On s'est senti tellement bien. »

Car une réception réussie ne se mesure pas uniquement à ce qui est servi à table.

Elle se ressent dans l'atmosphère d'un lieu, la chaleur d'un accueil, les rires partagés et ces instants où chacun se sent privilégié.

C'est cet art de recevoir que nous portons en Provence.

Une cuisine inspirée par notre terroir, une élégance dans chaque détail et une attention sincère portée à vos proches.

SML Signature crée des réceptions où l'élégance rencontre la générosité.



DEUX PARCOURS UNE MÊME EXIGENCE

Nous sommes Marie-Lou et Smaïl.
Deux univers réunis autour d'une même conviction : **une réception réussie commence par une cuisine qui a du sens.**

Marie-Lou puise son inspiration dans le Var, les produits de saison et une cuisine où
plaisir et équilibre se rencontrent.

Smaïl a forgé sa lame dans de grandes maisons, de **La Tour d'Argent** à **La Marée à Paris**, puis dans le **Golfe de Saint-Tropez.**

Deux regards, deux parcours et une même exigence : vous offrir une réception fluide, élégante, fidèle à votre histoire et à ...

La nôtre.

Marie-Lou & Smaïl



L'union d'une cuisine de terrain, sensible aux produits et aux saisons, et d'une expérience acquise dans des maisons où chaque détail compte.

NOTRE FAÇON DE CUISINER

Nous ne cherchons pas simplement à nourrir vos invités.
Nous voulons qu'ils se souviennent de chaque bouchée.

- Produits frais & de saison
- Cuisine entièrement maison
- Préparations réalisées dans notre laboratoire
- Sauces, desserts & garnitures faits maison
- Menus imaginés selon votre réception
- Une cuisine généreuse, élégante et sincère



Parce qu'une réception d'exception commence toujours par une cuisine authentique.

ET SI VOTRE MARIAGE COMMENÇAIT PAR UNE RENCONTRE ?

Avant de créer votre menu, nous créons une rencontre.
Celle qui donne naissance à une expérience pensée autour de votre histoire.

Ce travail invisible qui permet à chaque instant de se dérouler naturellement, pour vous comme pour vos invités.
Le jour J, vous ne voyez que la magie. Nous nous occupons du reste.

Notre accompagnement :

01 — L'écoute
Comprendre, vos envies et votre univers.

02 — La création
Imaginer un menu qui vous ressemble.

03 — La préparation
Organiser chaque détail avec précision.

04 — Le jour J
Vous profitez, nous orchestrons.



POUR LES COUPLES QUI VEULENT BIEN PLUS QU'UN TRAITEUR

Et si votre repas devenait le plus beau souvenir de votre mariage ?

Pendant des mois, vous choisirez une robe, un costume, un domaine, des fleurs, un DJ...

Puis viendra le moment où tous vos invités se retrouveront autour d'une même table.

C'est cet instant qui rassemble les générations, crée les échanges, fait naître les rires et laisse les souvenirs les plus précieux.

Chez SML Signature, nous croyons qu'un repas de mariage ne doit pas simplement être réussi.

Il doit marquer les esprits et devenir une expérience que vos proches raconteront encore des années plus tard.

SML Signature
Traiteur & Chef à domicile



Une cuisine crée exclusivement pour votre histoire.

POUR LES COUPLES QUI VEULENT UNE RÉCEPTION QUI LEUR RESSEMBLE

L’instant où la cuisine devient une émotion.
Des produits choisis avec exigence.

Des gestes précis.

Des assiettes pensées dans chaque détail.

Une cuisine élégante et sincère, imaginée pour accompagner les moments forts de votre réception.

Parce que les plus beaux souvenirs naissent lorsque chaque détail semble parfaitement naturel.

SML
Signature
Traiteur & Chef à domicile



VOTRE MARIAGE, VOTRE SIGNATURE

Rien de figé. Tout est pensé pour vous.



Chaque mariage raconte une histoire différente. C'est pourquoi nous ne proposons pas de formule figée.
Nous imaginons chaque réception en fonction de votre lieu, de vos envies et de l'expérience que vous souhaitez faire vivre à vos invités.

Votre lieu – Vos envies – Vos invités – Votre histoire

Du cocktail au brunch, chaque instant est pensé pour créer une réception unique.

CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE SML SIGNATURE

Que vous ayez l'impression d'être invités à votre propre mariage.



Une promesse qui guide chacune de nos décisions.

Parce que votre mariage n'est pas un événement à gérer.

C'est un moment à vivre pleinement !

VOTRE SEULE MISSION : PROFITER DE VOTRE MARIAGE

Le jour de votre mariage, vous ne devriez pas penser à l'organisation.

Pendant que vous vivez chaque instant auprès de vos proches, nous orchestrons discrètement tout ce qui se passe en coulisses.

La préparation, la mise en place, le rythme du service, la coordination avec vos prestataires… chaque détail est anticipé pour que votre réception soit fluide, élégante et sereine.

Notre rôle est simple : vous permettre de profiter pleinement de cette journée unique, pendant que nous prenons soin de vous et vos invités.

Vous profitez.

Nous nous occupons du reste.



SML Signature
Traiteur & Chef à domicile

Le plus beau mariage est celui où les mariés ont eu le temps d'en profiter.

LE RYTHME D'UNE RÉCEPTION MAÎTRISÉE

Le plus beau compliment
que l'on puisse recevoir ?

Que tout semblait simple.

Derrière cette impression
de fluidité se cachent des
mois de préparation et
une équipe entièrement
dédiée à votre réception.



SML Signature
Traiteur & Chef à domicile



LE GOÛT COMMENCE DÈS LE PREMIER VERRE

Le cocktail donne le ton.

Des bouchées généreuses, des produits de saison et des associations pensées pour surprendre.

Du premier verre à la dernière bouchée, nous imaginons un cocktail vivant, élégant et généreux, parfaitement intégré au rythme de votre réception.

Un premier instant pensé pour surprendre, rassembler et donner le ton d'une réception dont vos invités se souviendront.

NOS CRÉATIONS



Une cuisine qui se reconnaît au premier regard.

Des produits de saison, des inspirations méditerranéennes et une cuisine libre de s'exprimer.

Quelques-unes de nos signatures

Gravlax de saumon · fleur d'hibiscus

Cappuccino frappé comcombre · pomme verte · courgette · menthe · chantilly au wazabi

Filet de Saint-Pierre rôti · Champagne · fleur de sureau

Boeuf d'Aubrac · Vin rouge · Foie gras

Une carte imaginée pour votre réception, au rythme des saisons.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

UNE INSPIRATION DE MENU

71€ /pers.

PIÈCES COCKTAIL

Pita méditerranéeenne
Yaourt grec fouetté à la menthe, concombre croquant, citron confit & grenade fraîche.

Tartelette chèvre miel
Crème de chèvre frais, miel de lavande & pignons grillés

Cappuccino glacé du jardin Provençal
Velouté glacé de concombre, courgette & pomme verte, écume de basilic frais, huile d'olive fruitée.

Tartelette de foie gras mi-cuit
Armagnac, confit d'oignons au vin rouge, abricot rôti & fleur de sel

Club sandwich façon Caesar
Volaille rôtie, parmesan affiné, cœur de laitue, crème Caesar à la truffe d'été

Ceviche de daurade royale
Daurade royale marinée, pastèque, verveine citronnée, baies roses & huile d'olive

Petit choux au saumon fumé
Saumon fumé, crème fouettée au yuzu & pointe de gel citronné.

Tartelette légumes du soleil
Crème d'aubergine, légumes du soleil confit & amandes torréfiées

ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON -

Jambon affiné & fraîcheur provençale - Découpe à la minute accompagnée de cubes de melon

L'ENTRÉE

L'instant soleil
Tomates anciennes, burratina, pesto et éclats de noisettes torréfiées

LE PLAT

Suprême de volaille fermière, rosé de Provence & thym frais
Suprême de volaille fermière rôti et moelleux, jus réduit au rosé de Provence et au thym frais, pavé de polenta crousti-fondante au parmesan, poêlée de légumes du soleil à l'huile d'olive du Var.

LE DESSERT

La Pavlova XXL à partager
Meringue, crème vanillée, fraise, myrtille, framboise, groseille, coulis de fruits rouges au thym & éclats de pralines roses

Inclus : pain et eaux minérales plate et gazeuse en bouteilles de verre.
Hors service et vaisselle.

" Une suggestion de composition pour vous inspirer. Chaque pièce, plat et prestation est proposé avec son tarif détaillé ci-dessous, afin de vous permettre de composer un menu entièrement personnalisé, selon vos envies et votre budget."

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

L'INSTANT

8 pièces/personne
+ 1 atelier culinaire

À partir de 35€/pers.

- ✓ 8 créations cocktail maison par personne
- ✓ 1 atelier culinaire au choix

LA SIGNATURE

10 pièces/personne
+ 2 ateliers culinaires

À partir de 49€/pers.

- ✓ 10 créations cocktail maison par personne
- ✓ 2 atelier culinaire au choix

L'EXCEPTION

12 pièces/personne
+ 2 ateliers culinaires
+ Bar à tapenades

À partir de 64€/pers.

- ✓ 12 créations cocktail maison
- ✓ par persone
- ✓ 2 ateliers culinaires au choix

+ Bar à tapenades provençales maison : (noire, verte, tomate confite, artichaud, pains, gressins, focaccia, croutons, crudités)

NOS ATELIERS CULINAIRES

Des animations gourmandes préparées devant vos invités, pour apporter du rythme, du partage et une touche d'exception à votre réception.

ATELIER PLANCHA -
Terre, mer ou mixte. Cuissons minute devant vos invités autour de produits sélectionnés et de saison.

ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON -
Jambon affiné & fraîcheur provençale
Découpe à la minute accompagnée de cubes de melon

ATELIER FOIE GRAS -
Foie gras poêlé ou mi-cuit, fleur de sel, confit d'oignons au vin rouge et toast croustillant.

ATELIER TOMATE & MOZZARELLA -
Bruschettas aux tomates anciennes, sélection de mozzarella, pesto maison

PICCOLINI DANS LA MEULE DE PARMESAN -
Piccolini préparées minute dans la meule de parmesan, accompagnés d'une sauce basilic maison ou d'une sauce crémeuse au foie gras.

ATELIER SOUPE DE POISSON -
Servie chaude en verrines avec croûtons, pommes de terre, fromage râpé et rouille maison.

ATELIER TATAKI DE THON -
Thon snacké minute, condiments maison et assaisonnement aux inspirations méditerranéennes.

"Certains ateliers peuvent être adaptés selon la saison, le lieu de réception et vos envies."

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LES PIÈCES COCKTAIL

COTÉ TERRE

Tartelette de foie gras mi-cuit
Armagnac, confit d'oignons au vin rouge, abricot rôti & fleur de sel

Club sandwich façon Caesar
Volaille rôtie, parmesan affiné, cœur de laitue, crème Caesar à la truffe d'été

Wrap jambon cru & cœur provençal
Fine courgette grillée, jambon cru, crème de chèvre frais, tomate confite, basilic frais, éclats de noisettes torréfiées.

Navette d'éffiloché de bœuf confit maison
Bœuf confit longuement au vin rouge de Provence, tomate rotie, condiment moutarde à l'ancienne & jeunes pousses

COTÉ MER

Bretzel à la truite fumée
Truite fumée, crème cheese au citron et aux herbes fraîches, pomme verte & roquette croquante.

Ceviche de daurade royale
Daurade royale marinée, pastèque, verveine citronnée, baies roses & huile d'olive

Petit choux au saumon fumé
Saumon fumé, crème fouettée au yuzu & pointe de gel citronné.

Tartelette pissaladière
Oignons doux confits, crème d'anchois, tapenade noire & huile d'olive de pays

VÉGÉTARIENNES

Pita méditerranéenne
Yaourt grec fouetté à la menthe, concombre croquant, citron confit & grenade fraîche.

Tartelette chèvre miel
Crème de chèvre frais, miel de lavande & pignons grillés

Cappuccino glacé du jardin Provençal
Velouté glacé de concombre, courgette & pomme verte, écume de basilic frais, huile d'olive fruitée.

Focaccia, ricotta fouettée
Foccacia moelleuse, ricotta fouettée au pesto, tomate confite et perle de balsamique

Tartelette légumes du soleil
Crème d'aubergine, légumes du soleil confit & amandes torréfiées

Sablé Provencal
Crème Dubarry, copeaux de parmesan affiné, huile & éclats de noisettes torréfiées.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LES ENTRÉES

À l'assiette - ou buffet

À partir de 8€/pers.

Pita croustillante, Saint-Jacques & ratatouille provençale — 15€

Saint-Jacques snackée, ratatouille confite aux légumes du soleil, et rouille.

Gravlax de saumon à la fleur d'Hibiscus — 13€

Saumon gravlax mariné 35h à la fleur d'hibiscus et notes d'agrumes, pomme Gala croquante, crème légère citronnée

L'instant soleil — 10€

Tomates anciennes, burratina, pesto et éclats de noisettes torréfiées

Carpaccio de bœuf aux saveurs du sud — 11€

Crumble parmesan, pignons torréfiés, roquette, pesto à l'huile de noisette, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et citron

Gyozas — 9€

Gyoza crousti-fondants, jus réduit tomate & pointe de sauce soja, herbes fraîches, huile d'olive vierge.

Cappuccino frappé — 8€

Concombre · pomme verte · courgette · menthe · chantilly au wazabi.

Tartine provençale aux courgettes confites & chèvre frais — 8€

Pain de campagne doré à l'huile d'olive, courgettes fondantes confites aux herbes de Provence, chèvre frais fouetté au citron, filet de miel de lavande & éclats de noisettes torréfiées.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LES VIANDES

À l'assiette - ou buffet

À partir de 19€/pers.

Filet de bœuf d'Aubrac — 32€

Filet de bœuf d'Aubrac snacké à la plancha, jus corsé au vin rouge et de Provence et foie gras poêlé, caviar d'aubergine, tomates confites au thym et grenailles dorées

Filet d'agneau — 29€

Filet d'agneau rosé, jus corsé aux herbes de garrigue et aux épices douces, crémeux de haricots blancs à l'ail noir, courgettes grillées au basilic frais et éclats d'amandes torréfiées.

Médaillon de veau d'Aubrac — 28€

Médaillon de veau d'Aubrac snacké à la plancha, crème veloutée à la truffe, potatoes croustillantes aux herbes de Provence et tomates cerises confites au basilic

Magret de canard laqué au miel de garrigue, abricot rôti & romarin — 24€

Magret rosé, abricot rôti au miel de garrigue, jus réduit aux sucs de canard, vinaigre de pulpe d'abricot et romarin frais, écrasé de patate douce à l'huile d'olive du Var, éclats d'amandes torréfiées.

Suprême de volaille fermière, rosé de Provence & thym frais — 19€

Suprême de volaille fermière rôtie, jus réduit au rosé de Provence et au thym frais, pavé de polenta crousti-fondante au parmesan, poêlée de légumes du soleil à l'huile d'olive du Var.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LES POISSONS

À l'assiette - ou buffet

À partir de 22€/pers.

Filet de Saint-Pierre rôti — 26 €

Filet de Saint-Pierre rôti, beurre blanc au champagne et fleur de sureau, palet doré et fine purée de céleri-rave, ravioles de légumes de saison.

Tataki de thon rouge aux accents de Provence — 24 €

Thon rouge snacké à la plancha, sésame torréfié, crémeux de courgettes au basilic frais, riz noir de Camargue et graines de grenade

Filet de daurade, esprit bouillabaisse provençale — 22 €

Filet de daurade, sauce réduite aux poissons de roche safrannée, polenta dorée au thym frais et olives noires, courgettes grillées à l'ail.

LE CHOIX DU PLAT VOUS SOUHAITEZ LAISSER LE CHOIX ENTRE DEUX PLATS À VOS INVITÉS (servis avec le même accompagnement) Supplément: 3€ par personne

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION BY SML SIGNATURE

LA CUISINE VÉGÉTALE

À l'assiette - ou buffet

À partir de 18€/pers.

Risotto crémeux à l'huile de truffe noire — 22€

Risotto délicatement lié au parmesan,
huile de truffe noire et crumble noisette.

Ravioles aux légumes du soleil — 18€

Ravioles farcies aux légumes de saison, courgettes et aubergines rôties, oignons frits, jus réduit de tomate relevé d'une pointe de sauce soja, herbes fraîches et huile d'olive vierge extra.

Petit épeautre crémeux & pois chiches frits — 18€

Petit épeautre crémeux, pois chiches frits aux herbes de Provence, courgettes et aubergines grillées, pistou au basilic frais à la cacahuète torréfiée.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LE FROMAGE

LES PLANCHES À PARTAGER — 8€/pers

Une généreuse planche de fromages, déposée directement sur table ou au buffet, composée d'une sélection de fromages de caractère soigneusement choisis pour la richesse de leurs textures, la diversité de leurs affinages et l'équilibre de leurs saveurs.

Le fromage

Brie de Meaux · Tomme de Savoie · Saint-Nectaire · Comté · Fourme d'Ambert · Chèvre frais

Ses accompagnements gourmands

Raisins frais · Abricots secs · Figues sèches · Raisins secs · Noix et noisettes · Sirop de vin rouge ·

Assortiment de pains artisanaux

Figues · Olives · Campagne · Complet · Maïs

Mise en scène & service

Une composition pensée pour éveiller la gourmandise et favoriser le partage, invitant les convives à se servir librement et à prolonger ce moment de convivialité autour d'une belle sélection fromagère.

LA PIÈCE MONTÉE DE FROMAGE — 10€/pers.

à partir de 50 pers.

Pièce montée de fromages & buffet gourmand.
Une pièce montée généreuse et originale, composée d'une sélection de fromages de caractère soigneusement choisis pour la diversité de leurs textures, de leurs affinages et de leurs saveurs :

Le fromage

Brie de Meaux · Tomme de Savoie · Saint-Nectaire · Comté · Fourme d'Ambert · Brillat-Savarin · Crottin de Chavignol · Cœur de Neufchâtel

Ses accompagnements gourmands

Raisins frais · Fruits rouges de saison · Abricots secs · Figues sèches · Raisins secs · Noix et noisettes · Miel · Sélection de confitures artisanales ·
Sirop de vin rouge ·

Assortiment de pains artisanaux

Figues · Olives · Campagne · Complet · Maïs

Mise en scène & service

Présentation spectaculaire de la pièce montée, agrémentée de fruits, d'éléments végétaux et de
fleurs comestibles. Un moment de partage et de gourmandise qui remplace ou complète le traditionnel temps du dessert et des photographies par une expérience conviviale autour du fromage, invitant les convives à se retrouver et àprolonger le plaisir de la réception.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION BY SML SIGNATURE

LE DESSERT

LES GRANDS DESSERTS À PARTAGER FORMAT XXL

À partir de 7€/pers.

- **La Pavlova**
  Meringue, crème vanillée, fraise, myrtille, framboise, groseille, coulis de fruits rouges au thym & éclats de pralines roses
- **Le Tiramisu**
  Biscuits cuillère, mascarpone onctueux à l'Amaretto, café serré, cacao amer, tradition italienne.
- **Le Fraisier**
  Génoise légère, crème mousseline vanille, fraises & menthe fraîche.
- **La tarte abricot verveine**
  Pâte sablée, crème pâtissière infusée à la verveine, abricots rôtis au miel de Provence.

LES GÂTEAUX DE SOIRÉE & MIGNARDISES

À partir de 8,50€/pers. selon votre sélection

- **Mini choux gourmands**
  Vanille, praliné, chocolat, caramel...
- **Petites douceurs**
  Financiers, madeleines, cannelés, rochers.
- **Mini entremets**
  Créations chocolatées et fruitées.
- **Mini tartelettes**
  Citron, fruits rouges, chocolat, fruits de saison...

INDIVIDUEL À L'ASSIETTE

À partir de 8€/pers.

- **Le Chou framboise**
  Choux, ganache chocolat blanc, noisette, framboise & praline rose
- **Tarte citron basilic**
  Crémeux citron, pointe de basilic frais, pâte croustillante
- **Finger "Signature"**
  Riz soufflé, ganache chocolat noir, caramel à la cacahuète & fleur de sel, éclats de cacahuètes grillées.
- **Éclair café & Baileys**
  Pâte à choux croustillante, crémeux café au Baileys, ganache montée vanille & noisettes torréfiées.

& bien d'autres...

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION BY SML SIGNATURE

LES PIÈCES MONTÉES

TRADITIONNELLE DE CHOUX & NOUGATINE

À partir de 12,90€ par personne

Un grand classique des réceptions de mariage, revisité avec élégance.

De délicats choux garnis de crème pâtissière, assemblés en une pyramide généreuse et sublimés par une nougatine dorée et croustillante.

- ***3 choux par personne***
- ***Crème pâtissière***
- ***Montage traditionnel en pyramide***
- ***Nougatine croustillante***

Possibilité de personnaliser la forme, les parfums et la décoration selon vos envies

LES MACARONS

À partir de 11,90€ par personne

Une création délicate et colorée qui apporte une touche contemporaine et raffinée à votre réception.

Une sélection de macarons aux coques délicatement croquantes et aux garnitures fondantes, déclinés dans des parfums et des couleurs en harmonie avec votre mariage.

- ***3 macarons par personne***
- ***Assortiment de parfums***
- ***Harmonisation des couleurs***
- ***Présentation en pyramide***

Composition personnalisable selon vos préférences et l'univers de votre réception.

SML Signature
Traiteur & Chef à domicile

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LES MENUS DES PETITS INVITÉS

Enfants de moins de 12 ans

OPTION 1 : La box des petits gourmands - 15€

- Mini sandwich jambon-beurre
- Chips de pommes de terre
- Bâtonnets de légumes
- Moelleux au chocolat
- 1 brique de jus de fruits

Présentée en box individuelle.

OPTION 2 : Le burger des petits gourmets - 19€

- Burger au poulet pané
- Cheddar fondant
- Sauce ketchup
- Potatoes dorées
- Moelleux au chocolat

Servi à table, comme les grands.

MENU PRESTATAIRES

À partir de 35€ / personne

- Assortiment de 4 pièces cocktail
- Softs à volonté durant le vin d'honneur
- Le plat des mariés
- Le dessert des mariés

Tarif ajusté selon la sélection des mariés et les prestations retenues.
Eaux minérales plate & gazeuse & pain inclus.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LE BAR DU VIN D'HONNEUR

Forfait à partir de 15€/pers.

LES BOISSONS FRAÎCHES À VOLONTÉ

Assortiment de softs
Sélection de jus de fruits
Eaux minérales plates et gazeuses

LES COCKTAILS DES MARIÉS

Deux cocktails au choix parmi notre sélection, à raison de 2 coupes de boissons alcoolisées par personne :

Aperol spritz
Bellini à la pêche
Punch aux fruits frais
Provence Royale
Soupe champenoise
Ou tout autre création selon vos envies

LA TOUCHE SIGNATURE SANS ALCOOL

Notre mocktail maison : La Rosée de Provence, une boisson fraîche à l'hibiscus, au citron et aux agrumes, délicatement pétillante et parfumée au romarin.

PRESTATION INCLUSE

Matériel de bar
Glaçons
Mise en place & présentation du bar

ACCUEIL FRAÎCHEUR
À volonté

OFFERT

Sirop de thym & melon
Citronnade & romarin

TIREUSE À BIÈRE

Environ 120 verres de 25cl

Forfait à partir de 330€

- ✓ Mise à disposition de la machine
- ✓ 1 fût de 30 litres (environ 120 verres de 25cl)
- ✓ Choix bière blonde ou bière locale

Vous souhaitez apporter votre propre tireuse à bière ? C'est possible ! Pensez simplement à prévoir les verres adaptés

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

FONTAINE DE CHAMPAGNE

Offrez à votre réception une mise en scène élégante et spectaculaire avec une pyramide de coupes à champagne, prête à accueillir les bouteilles de votre choix.

Fontaine de champagne – Jusqu'à 50 convives
120 € TTC

Fontaine de champagne – Jusqu'à 100 convives
180 € TTC

Chaque formule comprend la mise à disposition de la fontaine et de la verrerie, le transport, l'installation et le montage de la pyramide.

Champagne fourni par les mariés.
Service des invités non compris.

Au-delà de 100 convives : nous consulter.

LE BAR DE NUIT

À partir de 5€/pers.

- ✓ Bar Softs & Boissons Fraîches
- ✓ Option Espresso Martini
- ✓ Open Bar Signature

LE RITUEL DE MINUIT

2 à 3 pièces/pers

À partir de 6€/pers.

- ✓ Mini burgers maison
- ✓ Focaccia garnie
- ✓ Croques gourmands
- ✓ Pizzas artisanales
- ✓ Douceurs sucrées

Un dernier instant gourmand !

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LE BRUNCH PROVENÇAL

À partir de 35€/pers.

LE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

(Le petit déjeuner continental complet est inclus)

- Assortiment de mini-viennoiseries
- Pain de campagne, mini-baguettes
- Brioche artisanale tranchée
- Granola et fromage blanc
- Beurre doux, miel, sélection de confitures artisanales
- Pâte à tartiner, beurre fouetté maison au miel
- Huile d'olive

LA TABLE SALÉE

(1 au choix pour l'ensemble des convives)

- **Foccacia provençale —** Légumes grillés, roquette & crème de burrata truffée
- **Mini-navette fraîcheur —** Saumon fumé, fromage frais citronné, concombre, pomme verte & aneth
- **Le roulé provençal —** Wrap, jambon cru, mayonaise maison au pesto de basilic, tomates confites et jeunes pousses.
- **Les petits flans du soleil —** Courgettes, poivrons rôtis, oignons fondants et herbes de Provence.
- **Les œufs mimosa du Sud —** Crème de jaune à la moutarde douce, paprika fumé, ciboulette et oignons frits.
- **Les mini-croissants gratinés —** Jambon, béchamel onctueuse et fromage fondant.

LES SALADES FRAÎCHES & COLORÉES

(1 au choix pour l'ensemble des convives)

- **La Bella ciao —** Piccolini, mozzarella, tomates confites, poivrons grillés, olives noires, pignons torréfiés & vinaigrette au miel de Provence.
- **La Dolce vita —** Tomates, concombre, feta, pois chiches, oignon rouge, olives Kalamata, origan, huile d'olive.
- **La Niçoise —** Tomates, haricots verts, pommes de terre grenailles, œufs durs, thon, olives noires, huile d'olive infusée au thym citronné.
- **La Caesar gourmande —** Sucrine croquante, poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons, dorés et sauce Caesar crémeuse aux notes de truffe.

LES DOUCEURS MAISON

(1 au choix pour l'ensemble des convives)

- **Les bouchées au chocolat —** Brownies maison au chocolat, en petits carrés gourmands.
- **Les crêpes de la grande tablée —** Crêpes moelleuses à partager, sucre et pâte à tartiner.
- **Les gaufres dorées —** Gaufres moelleuses, sucre glace et accompagnements gourmands.
- **Les mini-tropéziennes —** Brioches moelleuses au sucre perlé, garnies d'une crème onctueuse parfumée à la fleur d'oranger.
- **La tarte fine aux myrtilles —** Fine pâte feuilletée dorée, myrtilles généreuses et légère touche de sucre glace.
- **Salade de fruits frais de saison —** Sirop au miel & thym frais.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LE BRUNCH PROVENÇAL

LES BOISSONS FRAÎCHES

(3 au choix pour l'ensemble des convives)

- Jus d'orange
- Jus multifruits
- Eau infusée concombre menthe
- Pétillant, sirop de fleur de sureau & citron frais
- Thé glacé pêche & menthe fraîche
- Citronnade au pamplemousse rose & romarin frais
- Limonade artisanale

EN OPTION : PLANCHA

+ 9€ / personne uniquement avec service

- Saucisses artisanales grillées
- Œufs au plat et œufs brouillés
- Poitrine grillée
- Croque-monsieur fermier à la plancha

LE COIN CAFÉ & THÉ EN AUTONOMIE

- Un kit en libre-service comprenant café, thé, les indispensables pour prolonger le plaisir du brunch.
- Disponible en supplément.

LE BRUNCH PROVENÇAL

À partir de 35 € / personne

La formule de base comprend :

- Le petit-déjeuner continental complet (inclus)
- 1 création salée au choix (parmi la Table Salée)
- 1 salade au choix (parmi les Salades Fraîches & Colorées)
- 1 douceur au choix (parmi les Douceurs Maison)
- 3 boissons fraîches au choix

Envie de plus de diversité sur votre buffet ?
Personnalisez votre brunch en ajoutant des créations supplémentaires au choix (salées, salades ou douceurs) :

- **Variété supplémentaire : + 4 €** / personne par création ajoutée
- ***Offre Gourmande : pour 3 variétés supplémentaires ajoutées, la 4e est offerte !***

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

LE BRUNCH PROVENÇAL

ORGANISATION BRUNCH EN LIVRAISON

(incluse sans supplément dans le cadre d'un mariage la veille)

- Votre brunch est préparé et conditionné en amont par nos soins, dans des contenants adaptés à la livraison et à la conservation des préparations.
- Il est déposé la veille de votre brunch pour vous permettre de profiter dès le lendemain matin, d'un buffet gourmand en toute autonomie.
- Les préparations nécessitant une conservation au froid (entre 0 °C et +4 °C) dès réception. Le maintien de la chaîne du froid relève de la responsabilité du client dès la remise des produits. Les consignes de conservation et de présentation vous sont communiquées pour profiter de votre brunch dans les meilleures conditions

LIVRAISON AVEC COIN CAFÉ & THÉ EN AUTONOMIE

(tarif établi sur devis selon les besoins de la prestation)

- Comprend l'intégralité des modalités de livraison de l'Option 1, complétée par la mise à disposition d'un espace boissons chaudes en libre-service (café, sélection de thés, sucre, lait, percolateur/bouilloire et accessoires).
- Reprise du matériel : Notre équipe convient avec vous d'un créneau pour venir récupérer le matériel mis à disposition à l'issue de votre événement.

LE BRUNCH AVEC SERVICE COMPLET

(tarif établi sur devis selon les besoins de la prestation)

- Pour profiter pleinement de votre lendemain de mariage sans aucune contrainte logistique, notre équipe prend en charge la mise en place du buffet, le service, le réassort, le débarrassage et la remise en ordre de l'espace.
- **Le service du coin café et thé est inclus dans cette formule.**
- Le dimensionnement de l'équipe et le tarif sont chiffrés sur mesure en fonction du nombre de convives, de la configuration du lieu et des options retenues (notamment l'animation Plancha).

VOTRE FORMULE COMPREND

Les détails font la différence. C'est pourquoi ils sont déjà compris.

Votre accompagnement

- Chef de projet dédié
- Accompagnement personnalisé jusqu'au jour J
- Coordination avec votre lieu de réception
- Menus adaptés aux régimes alimentaires (végétarien, allergies, intolérances)

Une équipe à votre écoute, à chaque étape de votre mariage.

Votre réception

- Produits frais, de saison & cuisine maison
- Rafraîchissement d'accueil
- Eaux minérales, plate & gazeuse
- Boules de pain individuelles
- 1 mange-debout pour 20 personnes
- Installation de la prestation
- Désinstallation & reprise du matériel
- Frais kilométriques inclus (100 km aller-retour)
- Menus adaptés aux régimes alimentaires

À prévoir en complément

Afin d'assurer le bon déroulement de votre réception, certaines prestations sont à prévoir en complément du tarif par personne, selon le nombre de convives et les besoins de votre événement :

- Équipe de service : chef(s) cuisinier(s),
- maître d'hôtel et/ou serveur(s) (nombre a définir selon la formule)
- Vaisselle, verrerie & couverts **À partir de 15€/pers selon besoins.**
- Nappes **(1 pour 8 à 10 personnes)**
- Serviettes en tissu

SML Signature
Traiteur & Chef à domicile

Ces prestations sont chiffrées selon le nombre de convives et les besoins spécifiques de chaque réception, puis ajoutées au tarif de base.

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION SML SIGNATURE

CONDITIONS TARIFAIRES

Les tarifs affichés sont établis sur une base de 60 convives minimum.

Ils correspondent à une prestation au choix parmi nos deux formats :

- **Formule complète :** apéritif (L'instant, La Signature ou l'Exception), entrée, plat et dessert.
- **Formule sans entrée :** apéritif (La Signature ou l'Exception), plat et dessert.

(Le fromage est proposé en option supplémentaire, à la carte selon votre sélection).

Adaptation selon le nombre de convives :

- **60 convives et plus :** Tarif de base affiché
- **De 40 à 59 personnes :** +10 %
- **De 20 à 39 personnes :** +20 %
- **Moins de 20 convives :** Prestation sur mesure Chef à domicile / Réception privée (tarification dédiée selon le lieu et le menu)

Pain et eaux minérales plate et gazeuse en bouteilles de verre inclus.

Service et vaisselle non compris.(chiffrés sur mesure selon le nombre de convives et la configuration de votre réception).

LEURS MOTS, NOTRE PLUS BELLE RÉCOMPENSE

★★★★★

« Au fil des mois, une vraie relation de confiance s'est créée. Nous n'avons jamais eu l'impression d'être simplement des clients. »

Camille & Guillaume

★★★★★

« Du vin d'honneur au dessert, tout était délicieux. Mention spéciale pour les petites pissaladières du vin d'honneur qu'en tant que niçoise j'ai dévoré. »

Magalie & Xavier

★★★★★

« Une réussite totale, une gestion parfaite et une cuisine exceptionnelle. »

Corrine

★★★★★

« Une cuisine élégante et personnalisée, parfaitement adaptée à notre univers. Chaque détail était soigné. Une magnifique expérience. »

Yanis & Alice

SML Signature

Traiteur & Chef à domicile

Extraits de témoignages publiés sur Google et Mariages.net



IL NE VOUS RESTE QU'UNE CHOSE À FAIRE

Nous raconter votre histoire.

Votre mariage mérite plus qu'un repas.
Il mérite une signature.

SML Signature
Traiteur & Chef à domicile

📞 **06 99 84 15 73**

✉️ **bonjour@bysml.com**

🌐 **www.bysml.com**

Mariages privés • Provence • Côte d'Azur

Prestations mariage sur mesure à partir de 100€ par personne.