



TRAITEUR

Événementiels-Séminaires

Les différentes formules vous seront proposées par notre chef de cuisine à la carrière internationale, élu meilleur chef de l'année 2003 de Haute-Garonne.

Freelance pour le prestigieux traiteur événementiel londonien « Alison Price » et consultant pour la création de concepts gastronomiques et d'ambiance.

Avec plus de 35 ans de carrière en cuisine gastronomique, il saura au mieux vous conseiller et répondre à vos attentes.



LES PRESTATIONS

(à partir de 30 personnes)

- Cocktails dînatoires
- Cocktails déjeûnatoires
- Dîners traditionnels
- Dîners de gala
- Concept streetfood
- Journées séminaires (accueil, pause, déjeuner, goûter)

EXEMPLES DE RÉALISATIONS

Cocktail inaugural 600 personnes pour BMW (Narbonne), anniversaire Bet Sai pour 80 personnes (Lézignan Corbières), Airbus cocktail dînatoire 800 personnes (Toulouse)...

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Ikéa (Toulouse), CGI (Toulouse), Quiksilver (St Jean de Luz), FNAC (Toulouse), Crédit Agricole (Toulouse),...



N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information à contact@omazette.com