



COOKING4U
STEPHANE REAU

Nos Formules Repas Assis

Tous nos prix sont exprimés en euros et s'entendent en prix net (TTC)

Saison Mariages 2024/2025

Menu Découverte

63€/pers

Menu Gourmet

92€/pers

Menu Enfant

18€/pers

Box Enfant - **15€/pers**

Box Prestataire - **22€/pers**





COOKING4U

63€

par personne

Menu Découverte

Entrées

Foie gras mi-cuit tranché, figues pochées au Pacherenc, mousse de pain d'épices et nougatine sésame

ou

Méli-mélo de tomates, burrata, pistou et dés de gelée de basilic (végétarien)

ou

Soupe glacée au melon, sorbet aux pêches blanches et cigarette croustillante au jambon

ou

Médaille de saumon confit en basse température au sirop de betterave, crème de chou-fleur et huile condimentée

Plats

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pin et tatin d'aubergines

ou

Dos de cabillaud snacké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémeux de langoustine émulsionné

ou

Filet de magret au jus de kumquat, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel, légumes croquants

ou

Médaille de poulet fermier contisé à la mousse d'artichaut, polenta au beurre noisette et parmesan

Fromages

Duo de fromages

ou

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

ou

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Desserts

1 Entremet au choix servi à l'assiette

- Twix revisité, chantilly fruit de la passion
- Fruits rouges et sabayon de champagne, crème glacée à la vanille
- Royal triangulaire chocolat, coulis framboise, crème tonka et son macaron au chocolat blanc
 - Dôme de mangue caramel, sablé crumble et son macaron

Possibilité de choisir deux entremets en 50/50 (hormis l'entremet fruits rouges et sabayon de champagne)

Exemple : sur une table de 10 personnes, nous servirons 5 twix revisités et 5 dômes de mangue

Il est également possible de rajouter un ou plusieurs gâteaux de présentation + feux de Bengale pour l'arrivée et la découpe du gâteau (en supplément)





ou

Nude Cake ou Wedding Cake

Parfum et décor au choix

ou



5 Mignardises + 1 Brochette de Fruits Frais / pers

Macaron basilic
Mini tartelette banoffee
Mini tartelette sablée pistache framboise
Cannelé au rhum
Tartelette 100% chocolat
Mini baba au limoncello
Cheesecake spéculoos citron
Mini tatin aux pommes
Royal chocolat
Petite tropézienne
Rose des sables au chocolat au lait
Choux Bounty

ou

Pièce Montée de Macarons

2 macarons / pers, 2 parfums au choix

Café / Thé

Servis à table à la fin du repas

Pains Artisanaux

Pain de campagne, pain au maïs, pain Norvégien et pain aux noisettes et aux figues (pour le foie gras en entrée)

Chef : Stéphane Réau



COOKING4U

Menu Gourmet

92€

par personne

Vin d'Honneur

11 pièces/pers + 2 animations

Mises en bouche

Tartine de pain d'épices et sa farandole de figues, mousse légère de cacao et foie gras

ou

Tartare de tomates de Crimée et pastèque ainsi que son sorbet basilic

ou

Mousseline de crabe et céleri aux agrumes, gelée de Granny Smith

Plats

Magret réduction balsamique et kumquat, légumes de saison, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel

ou

Tournedos de bœuf de l'Aubrac sur son canapé frit verte, jus réduit façon périgourdine et son espuma « sous-bois »

ou

Dos de cabillaud snacké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémé de langoustine émulsionné

ou

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pin et tatin d'aubergines

Entracte

Limoncello glacé et son sorbet au citron vert

ou

Duo de fromages

ou

Cromesquis de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

ou

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Desserts

Buffet de Fromage

Sélection de 10 fromages accompagnés de pâte de coing, crackers, raisin et fruits secs

ou

Buffet de Desserts

Sélection de 2 entremets :

Caramel chocolat blanc et noix de pécan

Fraisier (selon la saison)

Framboise

Fruits rouges pistache

Mangue caramel

Passion chocolat au lait

Royal chocolat

Tarte aux fruits mousse citron



ou

1 Entremet au choix servi à l'assiette

- Twix revisité, chantilly fruit de la passion
- Fruits rouges et sabayon de champagne, crème glacée à la vanille
- Royal triangulaire chocolat, coulis framboise, crème tonka et son macaron au chocolat blanc
 - Dôme de mangue caramel, sablé crumble et son macaron

Possibilité de choisir deux entremets en 50/50 (hormis l'entremet fruits rouges et sabayon de champagne)

Exemple : sur une table de 10 personnes, nous servirons 5 twix revisités et 5 dômes de mangue

Il est également possible de rajouter un ou plusieurs gâteaux de présentation + feux de Bengale pour l'arrivée et la découpe du gâteau (en supplément)

ou

Nude Cake ou Wedding Cake

Parfum et décor au choix

ou

5 Mignardises et 1 Brochette de Fruits Frais / pers

Macaron basilic
Mini tartelette banoffee
Mini tartelette sablée pistache framboise
Cannelé au rhum
Tartelette 100% chocolat
Mini baba au limoncello
Cheesecake spéculoos citron
Mini tatin aux pommes
Royal chocolat
Petite tropézienne
Rose des sables au chocolat au lait
Choux Bounty

ou

Pièce Montée de Macarons

2 macarons / pers, 2 parfums au choix

Café / Thé

Servis à table à la fin du repas

Pains Artisanaux

Pain de campagne, pain au maïs, pain Norvégien et pain aux noisettes et aux figues (pour le foie gras en entrée)

Chef : Stéphane Réau



COOKING4U

Menu Gourmet Végétarien

92€

par personne

Vin d'Honneur

11 pièces/pers + 2 animations

Mises en bouche

Tartare de tomates de Crimée et pastèque ainsi que son sorbet basilic

ou

Salade de carottes confites au miel et coriandre, fèves & espuma de chèvre

Plats

Cœur de pain de viande végétal à la tartufata sauce shiitake, tian aux 3 légumes et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

ou

Fallafels verts, sauce piperade, pesto de cresson et fromage frais, salade de jeunes pousses

Entracte

Idem Menu Gourmet Traditionnel

Desserts

Idem Menu Gourmet Traditionnel

Café / Thé

Servis à table à la fin du repas

Pains Artisanaux

Pain de campagne, pain au maïs, pain Norvégien et pain aux noisettes et aux figues (pour le foie gras en entrée)

Chef : Stéphane Réau



Menu Unique : Végétarien, Végan et Sans Gluten

Entrées

Panisse à la tomate

Gâteau de farine de pois chiche à la tomate, servi avec une petite salade composée

ou

Rillette aux deux haricots

Composition : haricots rouges, haricots blancs, pâte miso, oignon, ail, persil et bouillon

Plats

Pastilla de légumes, sauce gremolata aux appétits (trace de gluten)

Mélange de légumes de saison épicés entourés d'une croustillance en pâte filo

Sauce gremolata : huile d'olive, pignons de pin, ciboulette et oignon ciselé, orange

ou

Poivron farci au sarrasin

Poivron rouge farci de sarrasin aux légumes de saison, accompagné d'une sauce tomate maison

Dessert

Fruits en gelée, chantilly végétale exotique

Fruits frais de saison en gelée, crème végétale montée en chantilly avec une touche de fruits exotiques

Chef : Stéphane Réau

Menu Enfant – 18€

Repas servi à table (8/13 ans)

Entrée

Brochette melon & jambon

Plats

Lasagnes

ou

Burger maison & pommes paillason

ou

Nuggets maison & pommes paillason

Dessert

Brownie, mousse fraise et chantilly



Box Enfant – 15€

En mode pique-nique ou à table (4/8 ans)

Entrée / Plat / Dessert + 1 jouet + 1 sachet de bonbons

Entrée

Brochette melon & jambon

Plat

Sandwich suédois poulet œuf mimosa
Chips

Dessert

Brownie, mousse fraise et chantilly



Box Prestataire – 22€

Entrée / Plat Chaud / Dessert

Entrée

Tomates burrata et pesto

Plat

Parmentier de canard

Dessert

Brownie, mousse fraise et chantilly

Sont Inclus dans nos Prestations

Pour le Repas

Mise en place de la salle la veille

Les boissons :

1 bouteille d'eau plate pour 2 personnes

1 bouteille d'eau gazeuse pour 4 personnes

Le nappage des tables en coton blanc

La vaisselle

Les couverts

La verrerie

3 types de verre : verres à eau, verres à vin et flûtes à champagne

Les serviettes de table en coton blanc

Le service (1 serveur pour 25 personnes)

Le café / thé servis à table à la fin du repas

Les pains artisanaux

Ne sont pas Inclus dans nos Prestations

Pour le Repas

Installation des tables, des chaises et de la décoration

Les boissons avec alcool

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins



Les Brunchs du Lendemain...

Livraison Buffet Froid - 20€/pers

Boissons, service, vaisselle et pain non inclus

Gaspacho de poivron et pastèque à la menthe fraîche

Cœur de Rumsteck, rôti froid, sauce gribiche

Salade de pommes de terre et haricots verts, crème de poivrons rouges

Légumes grillés froids

Salade de fruits frais de saison

Brunch Anglais - 35€/pers

Jus d'orange, café, thé

Boissons sans alcool (eaux minérales et softs)

Assiette Anglaise

Saucisse, baked beans, champignons, tomates, pancakes, œufs au plat ou brouillés

Salade de fruits frais de saison

Brunch Plancha - 35€/pers

Jus d'orange, café, thé

Boissons sans alcool (eaux minérales et softs)

Panzanella

Roquette, citron, poivrons rôtis, croutons de pain, câpres, basilic, pesto...

Barbecue

Onglet de bœuf beurre maître d'hôtel, travers de porc au miel et soja, haut de cuisse de volaille sauce Nipponne

Jacket potatoes crème ciboulette

Fromage blanc aux fruits et muesli

→ Inclus pour le Brunch Anglais et le Brunch Plancha :

Le nappage des buffets avec des housses blanches, le nappage des tables en papier, la vaisselle, les couverts, les tumblers, les serviettes en papier, le pain et le service (1 serveur pour 35 personnes, 5h de présence - 2h d'installation et 3h de service)

→ Non inclus pour le Brunch Anglais et le Brunch Plancha :

Installation des tables, des chaises et de la décoration, les boissons avec alcool, la vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins



Nos Suggestions pour votre Fin de Soirée

Buffet Café - 74,50€

Prêt d'une ou de deux machines à café Lavazza à nous ramener impérativement le lundi ou mardi suivant le mariage
1 boîte de 48 dosettes de café Lavazza (55€ par boîte de café supplémentaire)
Gobelets cartonnés 12cl
Nappage en coton blanc

Fontaine de Champagne - 180€

Entre 70 et 80 verres

Plateau de Fromage - 55€

Sélection de 5 fromages accompagnés de pâte de coing et de crackers
Pour environ 20 personnes, pain inclus

Plateau de Charcuterie - 50€

Sélection de 5 charcuteries
Pour environ 20 personnes, pain inclus

Plateau de Crudités - 35€

Radis, chou-fleur, carottes, tomates cerise, concombre, sauce cocktail et citron
Pour environ 20 personnes

Plateau de Sandwichs - 35€

Au choix : St Môret & saumon fumé / jambon de pays & piperade / croque-monsieur
Pour environ 20 personnes

Plateau de Mini Burgers - 35€

Blinis, bœuf, double cheddar, sauce barbecue
Pour environ 20 personnes

Plaque de Pizza - 35€

Reine ou Végétarienne, 40*60
Pour environ 20 personnes

Quiche Ronde - 35€

Lorraine ou Végétarienne
Pour environ 10/12 personnes

Corbeille de Fruits - 120€

Pour environ 30 personnes

Corne d'Abondance de Fruits - 220€

Pour environ 70 personnes

À Noter...

Aucun droit de bouchon n'est appliqué pour les boissons fournies par vos soins
Nous laissons en fin de service : le nappage et des gobelets jetables 33cl



Nous Contacter

L'Atelier de Stéphane

EURL COOKING4U

3 chemin de Tartaloché, 31180 Rouffiac-Tolosan
05 61 09 81 09 - 06 61 82 22 69

Pour tout renseignement ou demande de devis, merci de contacter :



Melissa Mathieu
Responsable Commerciale
contact@cooking4u.fr
06 70 20 96 34

Conditions Générales de Vente

Article 1 - Définition

L'EURL Cooking4U dont le siège social est situé 3 chemin de Tartaloche, 31180 Rouffiac-Tolosan, représenté par Monsieur Stéphane Réau, en sa qualité de propriétaire et gérant est désigné dans le présent contrat sous le nom « Cooking4U ». Le cocontractant qu'il agisse en son propre nom ou pour le compte d'un tiers à titre de mandataire est désigné sous le nom de « client ».

Article 2 - Paiement

1.1- Prix

Nos prix comprennent :

- **Le dressage des tables la veille ou le jour J du mariage**

L'installation des tables et des chaises lors du dressage la veille n'est pas comprise. Elle peut faire l'objet d'une prestation tarifée à 15€TTC/table.

- **Le personnel le jour J**

Nous assurons 9h de présence. Pour un vin d'honneur débutant à 18h notre équipe sera sur place à 16h pour la mise en place et partira au plus tard à 1h00 du matin. Si le lieu de prestation se situe à plus de 45 minutes / 1h de route du laboratoire Cooking4U, notre équipe partira entre 30 minutes et une heure plus tôt (soit 00h00/00h30, à définir en fonction de l'éloignement).

Toute heure supplémentaire entamée est due (50,00€TTC/heure/serveur).

- **Le nappage et les serviettes, la vaisselle, la verrerie, les couverts, le service du café/thé et le pain**

- Vin d'honneur : 1 tumbler, 1 flûte à champagne ou 1 verre à vin/pers. Supplément par verre : 0,40€TTC la pièce sur demande.
- Repas : 1 verre à eau, 1 verre à vin et 1 flûte à champagne, 3 assiettes et 2 sets de couverts/pers, serviettes, nappes.
Supplément par verre : 0,40€TTC la pièce sur demande.

En cas de casse et de perte de vaisselle ou de détérioration du nappage et des serviettes, une facturation sera appliquée au tarif en vigueur.

- **Les boissons pour le vin d'honneur et le repas**

Jus de fruits de chez Patrick Font (pomme, orange et pomme framboise), cola et limonade artisanales de chez Laurent Michau, eau plate Thonon et eau gazeuse Vals (ainsi que les glaçons et la glace pilée).

Aucun droit de bouchon ne sera appliqué pour les boissons fournies par le client.

En fin de service, sauf prestation complémentaire, sont laissés des gobelets jetables 33cl et le nappage.

Le rangement de la salle le lendemain matin n'est pas compris. Il peut faire l'objet d'une prestation tarifée 250€TTC. Ce tarif comprend uniquement le débarrasage des tables et le rangement du mobilier de la salle.

La récupération du verre sera facturée 80€TTC.

La récupération du tri sélectif sera facturée 80€TTC.

La récupération de tout déchet sera facturée 80€TTC.

Des frais de déplacement de transport seront appliqués à hauteur de 95€TTC. Ils correspondent aux différents déplacements (mise en place la veille, jour J, brunch le dimanche ...) d'un ou de plusieurs véhicules entre le lieu de réception des futurs mariés et la laboratoire Cooking4U situé à Rouffiac-Tolosan.

Des frais de livraison de vaisselle seront également appliqués à hauteur de 290€TTC. Ce tarif correspond à la participation des futurs mariés aux frais de livraison de vaisselle qui nous sont facturés par notre prestataire de vaisselle.

Nos prix sont exprimés en euros et s'entendent en prix nets. Nos prix sont valables 90 jours à compter de la transmission du devis. Nos prix sont fermes à la signature du contrat de réservation en fonction de la date, du lieu et du nombre de couverts retenu. Nos prix sont valables pour un lieu donné, une date donnée et un nombre de couverts défini. Tout report de date ou de changement de lieu de la manifestation fera l'objet d'un nouveau devis.

1.2 - Modalités de Paiement

Le paiement s'effectue selon les modalités suivantes :

Un acompte de 50% du montant de la commande est à joindre obligatoirement avec le devis signé (contrat de réservation). L'encaissement des 50% sera effectué 2 mois avant le mariage. Les 50% restants seront à solder une semaine avant la date de la prestation par virement bancaire ou par chèque le jour J.

Une caution pour la couverture de dommages d'un montant de 1500€ est à joindre au contrat. Cette caution ne sera encaissée qu'en cas de litige.

1.3 - Pénalités de Retard

Passé un délai de 10 jours après envoi de la facture, toute somme non payée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement. En application de la loi n°92-1442 du 31.12.1992, les pénalités seront calculées sur les sommes restant dues à une fois et demi le taux d'intérêt légal.

Article 3 - Confirmation de Commande

Toute réservation est considérée comme confirmée à réception du contrat de réservation signé et daté par le client, accompagné d'un chèque d'un montant de 50% du montant (cf. article 1.2). Ce chèque sera encaissé 2 mois avant la date de la prestation.

La confirmation de la réservation par le client implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions de vente.

Les prix sont arrêtés sur un nombre de couverts, ce dernier devra être confirmé au plus tard 3 semaines avant la manifestation.

En cas d'annulation de couverts, ce dernier ne devra pas excéder 10% du nombre de couverts signé sur le contrat.

En cas d'ajout de couverts, le nombre de couverts ajouté sera facturé en sus de la prestation au tarif du menu choisi.

Article 4 - Annulation

En cas d'annulation après signature par le client :

> Plus de 3 semaines avant la prestation : 50% de la commande aura valeur d'indemnité compensatrice.

> Moins de 3 semaines avant la prestation : l'intégralité de la prestation sera due.

En cas d'annulation du fait de Cooking4U, l'intégralité des arrhes sera restituée. Toute inexécution partielle ou totale des prestations résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, exonèreront Cooking4U de toutes responsabilités.

Article 5 - Responsabilités

Le client est responsable de tout dommage que lui-même ou ses invités pourraient causer. L'ensemble du matériel est prêté en parfait état, toutes les réserves devront être faites à la livraison. Les éléments endommagés ou manquants seront facturés au client à leur coût initial.

Sous contrôle de la DGSV (Direction Générale des Services Vétérinaires) et de la DGCCRF (Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes), Cooking4U a l'obligation de détruire à l'issue de la réception tous produits restants. En conséquence de quoi Cooking4U se dégage de toutes responsabilités sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

Article 6 - Lieu de Réception

Cooking4U se désengage de tout problème technique ou sanitaire qui pourrait nuire au bon déroulement de l'événement (panne électrique, évacuation, local poubelles...etc). Le bailleur est seul responsable de l'état des lieux du « local traiteur ».

Après une visite, Cooking4U se réserve le droit de valider la prestation.

Article 7 - Assurance

Cooking4U est assuré au titre de sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de toute autre.

Article 8 - Attribution de Compétence

En cas de litige, la compétence est attribuée au Tribunal de Toulouse.

Article 9 - Crise Sanitaire - Covid-19/Coronavirus

En cas de crise sanitaire liée à la Covid-19, Cooking4U s'engage à informer l'autre partie, par mail, de son incapacité à remplir ses obligations sur la prestation prévue.

En cas de confinement total, déclaré par les autorités gouvernementales, françaises ou étrangères, Cooking4U proposera aux futurs mariés dont la prestation à lieu pendant la période définie, d'annuler ou de reporter la date de l'événement.

En fonction des décisions gouvernementales, les mariages ayant lieu en période de crise sanitaire, hors confinement, devront être reportés ultérieurement selon les disponibilités de Cooking4U.

Cooking4U, s'engage à encaisser l'acompte de 50% 2 mois avant la date de report conclue avec les futurs mariés.

Un avenant actera la modification et engagera les deux parties.