

La Dame Bleue

Maison Traiteur sur-mesure
Cuisine intuitive, méditerranéenne & de saison

WEDDING BROCHURE



La Dame Bleue est née d'une envie de recevoir autrement.

Une cuisine méditerranéenne, intuitive et généreuse, où le produit, l'esthétique et l'émotion occupent la même place.

Fondée par Manon Alvarez, La Dame Bleue imagine chaque événement comme une expérience à part entière.

Nous cuisinons, dressons, scénographions et servons avec une attention particulière portée à chaque détail.



RECEVOIR AUTREMENT

Une table ne commence jamais par un menu.

Elle commence par un lieu, une saison, une
atmosphère, une façon de recevoir.

Nous imaginons ensuite la cuisine, les formats, les
dressages et le rythme du service comme un ensemble.



WELCOME DINNER

Le premier dîner.
Les premières retrouvailles.
Le début des festivités.

Autour d'un grand buffet, d'ateliers cuisinés minute ou
d'une table à partager, nous imaginons des Welcome
Dinners généreux, vivants et spontanés.

Une cuisine méditerranéenne pensée pour circuler,
partager, goûter et commencer à célébrer.

Parce qu'un mariage peut commencer bien avant le jour J.



WELCOME DINNER





WEDDING DAY

Le grand jour mérite une cuisine qui ne ressemble qu'à vous.

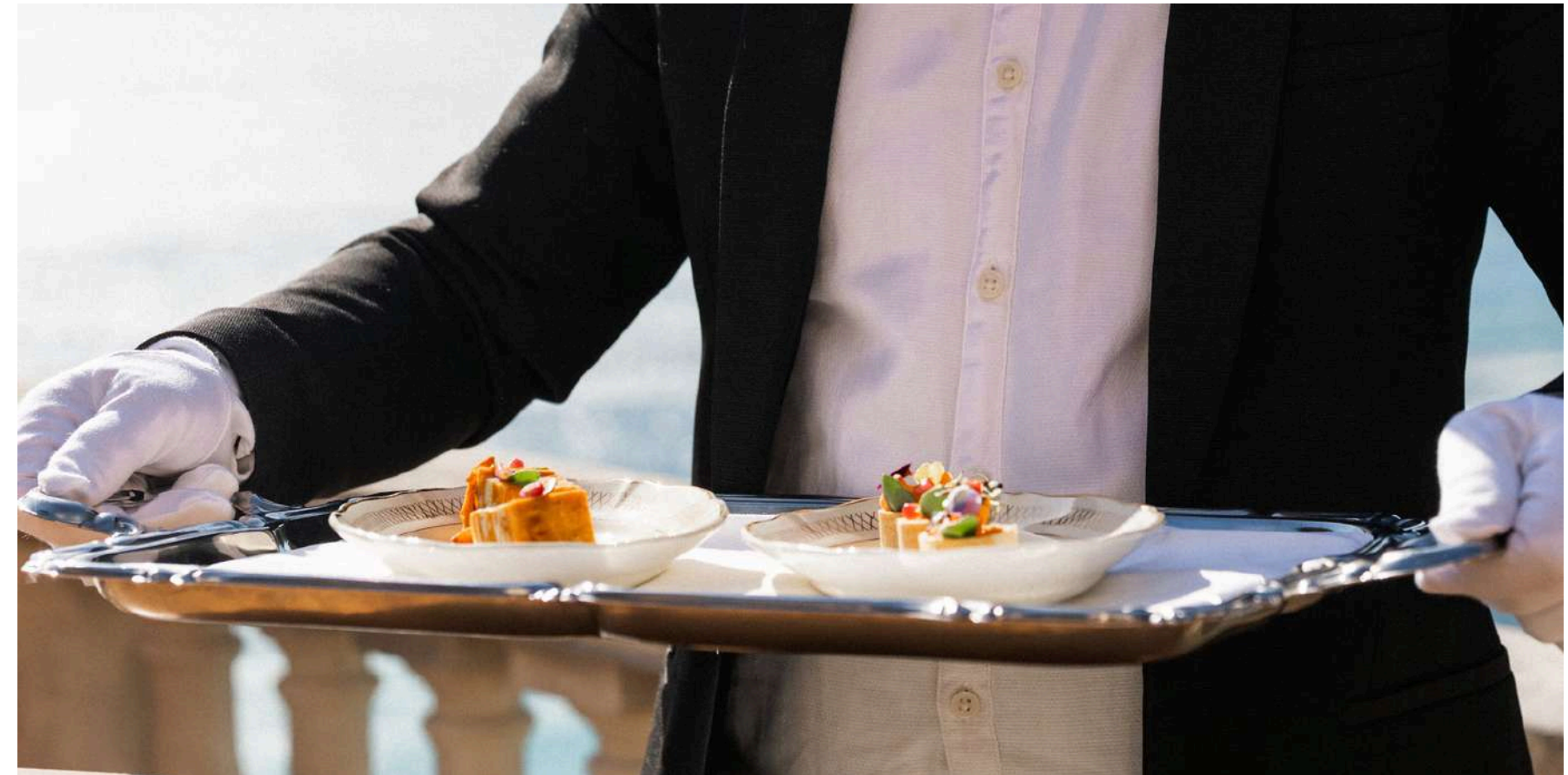
Cocktail, ateliers, dîner à partager ou service à l'assiette : chaque menu est imaginé sur mesure, selon votre histoire, votre lieu et votre manière de recevoir.

Du premier amuse-bouche au dernier dessert, nous pensons à la cuisine, au service et à la présentation comme une seule expérience.

Vous célébrez. Nous nous occupons du reste.

L'ART DU COCKTAIL

Nous proposons un service au plateau,
un buffet gourmand ou encore des
formules sur mesure, imaginées autour
de vos envies.

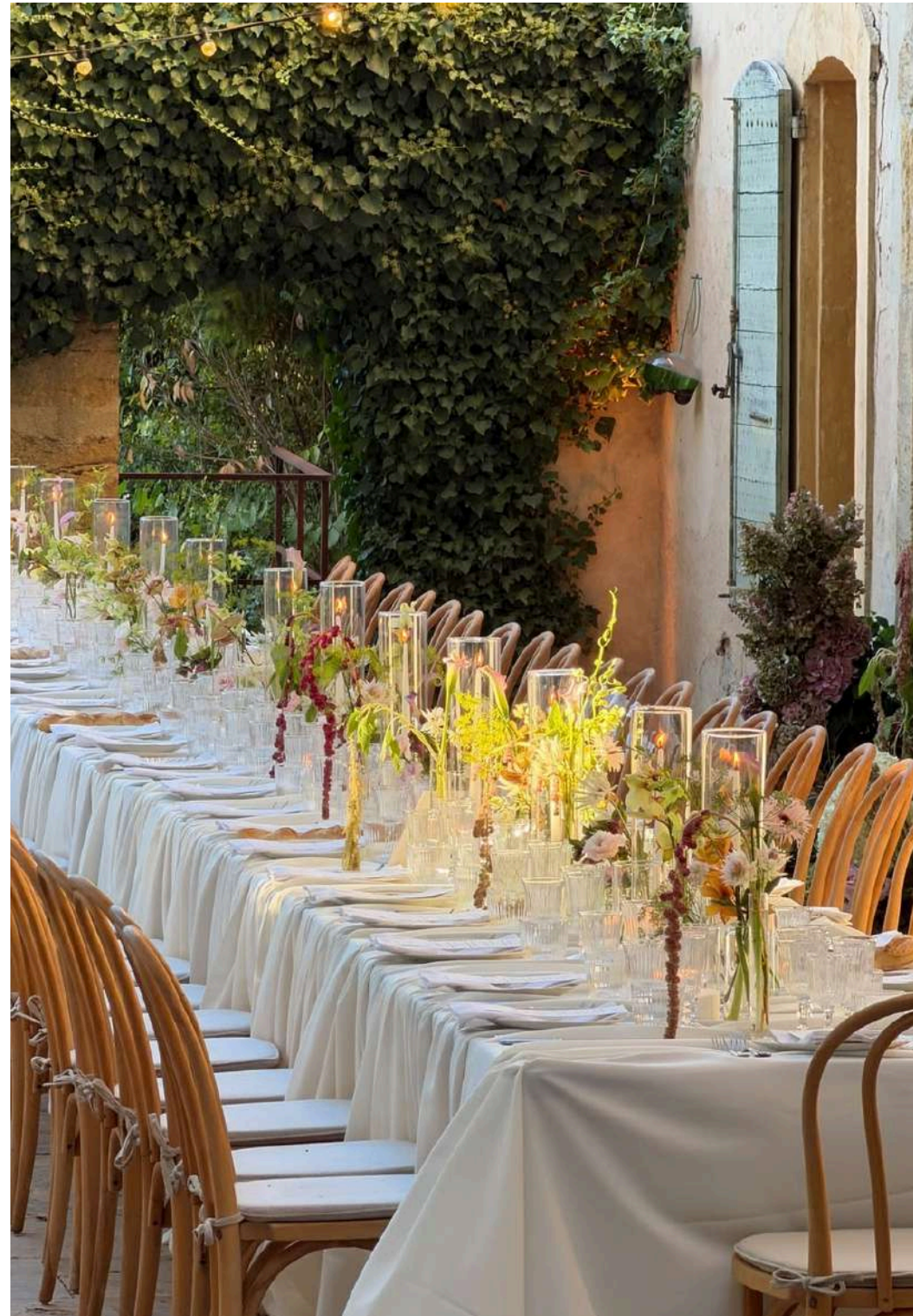




DÎNER

Une expérience gourmande et chaleureuse pour des moments inoubliables.

Sur mesure, nos menus s'accordent à vos envies et à tous les régimes alimentaires de vos convives.





DESSERT



Finir en beauté

Wedding cake, grande pavlova, tiramisu à partager, buffet de douceurs ou création imaginée spécialement pour vous.

Le dernier goût de la fête mérite lui aussi son moment.



SCÉNOGRAPHIE & ATELIERS

La cuisine sort des cuisines.

Sashimi découpé minute, plancha, Méditerranéen Garden, crêpes, bar à glace ou création imaginée spécialement pour votre événement...

Nos ateliers sont autant pensés pour être regardés que dégustés.

Produits, gestes, matières, couleurs et scénographie se rencontrent pour créer un moment vivant au cœur de la réception.

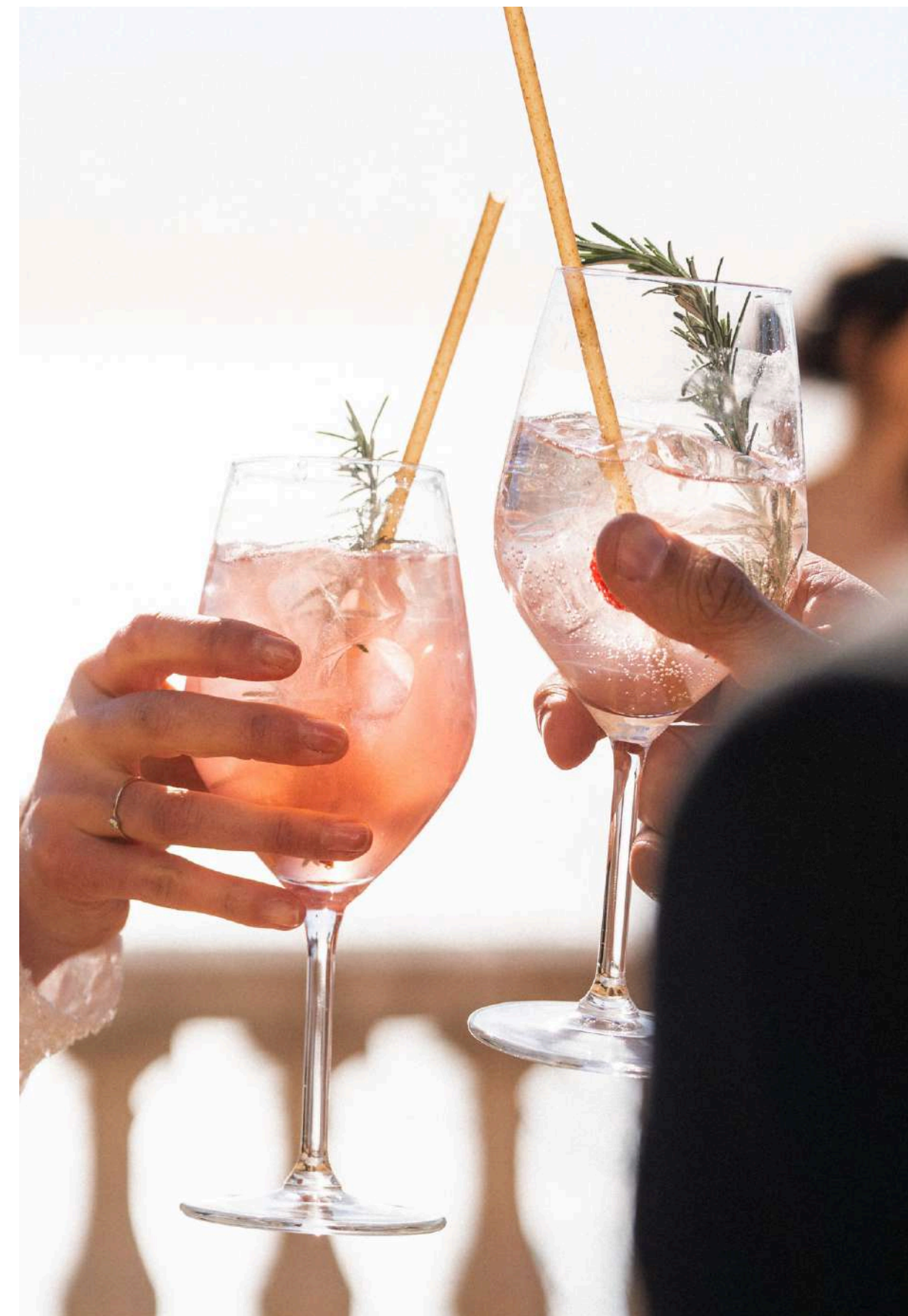
Et quand l'idée n'existe pas encore, c'est souvent là que ça devient intéressant.



BAR À COCKTAILS

Cocktails signature
Créations sans alcool
Infusions, agrumes,
Herbes fraîches et produits de saison.

La carte se compose, elle aussi, sur mesure.





SNACK DE NUIT

Grilled cheese, mini burgers, frites, hot-dogs, focaccia, crêpes ou recettes imaginées spécialement pour la soirée...

Des choses simples, très gourmandes, servies chaudes au bon moment.

BRUNCH

Et si on faisait durer encore un peu la fête ?

Grazing tables, grandes salades méditerranéennes,
cakes maison, Club ou Bagels, viennoiseries, fruits de
saison, coffee bar, matcha, iced coffee...

Le lendemain, on imagine un brunch généreux et décontracté où chacun vient, pioche, partage et revient se servir.

Du salé, du sucré, beaucoup de café et encore quelques heures ensemble.



BRUNCH



Chaque projet est unique. Parlons du vôtre.

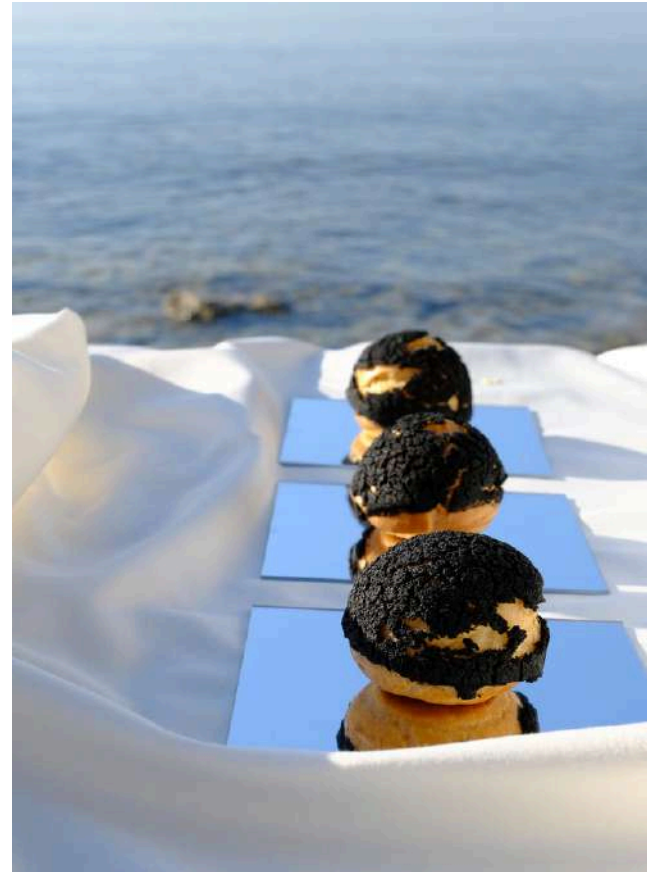


NOTRE LIMITE : VOTRE IMAGINATION

Mariage, dîner privé, brunch ou événement imaginé de toutes pièces.
Racontez-nous ce que vous avez en tête.

Nous nous occupons d'imaginer la suite.





ILS PARLENT DE NOUS



1. LA DAME BLEUE. TOUT EN FEELING
Formée sur le tas, Manon a rapidement trouvé ses limites : aucune. Servir des milliers de repas pour la semaine des défilés Chanel, Dior, Vuitton, peaufiner un dîner intimiste, rien ne lui fait peur. Elle s'adapte à tout, s'acoquine avec d'autres cheffes, prend encore soin de choisir ses fromages à la ferme, ambiance les lieux les plus fous avec une énergie créative et suit surtout son instinct, aussi saisonnier que gourmand. Pour preuve ses légumes détournés, steak d'aubergine, pavé de céleri boule, nuggets de pleurottes, son maquereau brûlé sauce vierge ou des œufs rosés au jus de betterave si graphiques qu'on avoue lui avoir piqué l'idée illico : « *Mais c'est ce que j'adore, voir mes recettes voyager vers d'autres horizons !* »

06 59 09 37 08, ladamebleue-events.com



CONTACT

LA DAME BLEUE
Maison Traiteur sur mesure

Marseille & Worldwide

Email : contact.ladamebleue@gmail.com

Téléphone : [06 59 09 37 08](tel:0659093708)

Instagram : [@ladame_bleue](https://www.instagram.com/ladame_bleue)

Site internet : ladamebleue-events.com

Chaque projet commence par une rencontre

Écrivez-nous pour nous raconter le vôtre et imaginer ensemble une expérience
entièrement sur mesure.

