

# Type d'évènement

## Nom du client

Le:

Nombre d'invité

Lieu de la réception

Contact:

Telephone

MAIL



Distance en KM/ temps de trajet



## Qui sommes-nous ?

**Cédric Milano**

**Chef d'établissement de 48 Heures Traiteur**

Un parcours forgé par l'excellence culinaire et l'événementiel de prestige

Cédric Milano incarne une nouvelle génération de chefs passionnés et créatifs. Né à Montereau-Fault-Yonne, il se forme à l'exigence du métier avec un CAP/BEP cuisine, un CAP/BEP service en salle et un Baccalauréat Professionnel. Diplômé également de l'Académie Nationale de Cuisine, il fait ses armes dans des établissements reconnus, comme *Les Premices* à Bourron-Marlotte et *Le Natacha* à Paris, où gastronomie rime avec générosité et authenticité.

En 2004, il rejoint la prestigieuse maison Raynier Marchetti, référence dans l'art de la réception haut de gamme. Pendant 9 ans, il y dirige des équipes dans des événements d'envergure :

Cocktails de 10 000 personnes au Bourget

Séminaires de 4 500 couverts en Suisse

Réceptions internationales (Bercy, Musée des Arts Forains, etc.)

Associer créativité culinaire et excellence événementielle

En 2010, il fonde 48 Heures Traiteur, puis en 2013 Le Point Gourmand, aux portes de l'Yonne et de la Seine-et-Marne. Aujourd'hui, il accompagne les particuliers comme les entreprises dans tous leurs événements, avec la même exigence : sublimer chaque moment à travers une cuisine généreuse, locale et élégante.



## Formule 47€/pers HT (tva 10%)

(Nappage et serviette jetable, vaisselle inclus)

Serveur 180€ HT / Cuisinier 180€ HT

5 pièces cocktail/pers

### Entrées :

- \* Complicité de canard et foie gras, vinaigrette de pignons de pain
  - \* L'asperge en duo verte et blanche, crémeux de Délice de Bourgogne, agrumes en 2 états et oeufs de caille pochés
- \* Mi-cuit de saumon ½ sel sur carpaccio de fenouil aux agrumes et yuzu

### Plats:

- \* Ballottine de volaille fermière « label rouge », coeur de mangue et jus doux
- \* Filet de Cabillaud parfumé au sel légumes d'été et mousseline de courgette jaune
- \* Pièce de boeuf confite 11 heures, bonbon de foie gras et son écrasé de pomme de terre aux châtaignes et huile de truffe

### Fromages:

- \* Assortiments de 3 fromages (Brie, Comté, Sainte Maures)
  - \* Fromage Chaud (Brie chaud au miel sur croutons)

### Desserts :

- \* Fusion de Tatin aux pommes et crème brûlée
- \* Fondant mi-cuit tout chocolat, glace pistache
- \* Mille feuilles chocolat intense, crème onctueuse de pistache
- \* Ananas rôti et flambé au grand marnier, segment d'agrumes et glace citron vert





## Menu ENFANTS



**15€ HT:**

**UNE ENTREE AU CHOIX :**

*Assortiment de crudités divers*

.....

*Assiette de charcuterie et ses cornichons*

**UN PLAT CHAUD AU CHOIX :**

*Emincé de volaille à la crème & pommes de terre au four*

.....

*Steack haché & purée*

.....

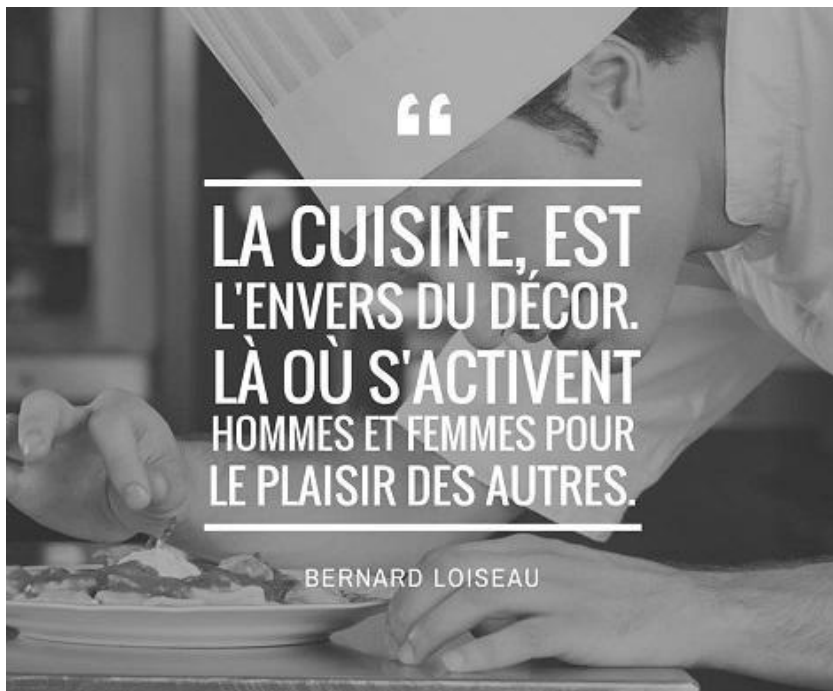
*Jambon blanc & pâtes au gruyère*

**DESSERTS :**

*Moelleux au chocolat*

.....

*Crème caramel*



“

LA CUISINE, EST  
L'ENVERS DU DÉCOR.  
LÀ OÙ S'ACTIVENT  
HOMMES ET FEMMES POUR  
LE PLAISIR DES AUTRES.

BERNARD LOISEAU



“

LA GASTRONOMIE  
EST L'ART  
D'UTILISER LA NOURRITURE  
POUR CRÉER LE BONHEUR

THÉODORE ZELDIN

## CONTACT



**Cédric Milano** 06 83 07 49 02

**Point Gourmand** 03 86 66 42 30

[contact@48heurestraitteur.fr](mailto:contact@48heurestraitteur.fr)

[Devis@48heurestraitteur.fr](mailto:Devis@48heurestraitteur.fr)

.....

### Informations diverses:

Contact DJ:

Horaire d'arrivée du DJ:

Contact témoin ou autre: