

Type d'évènement

Nom du client

Date

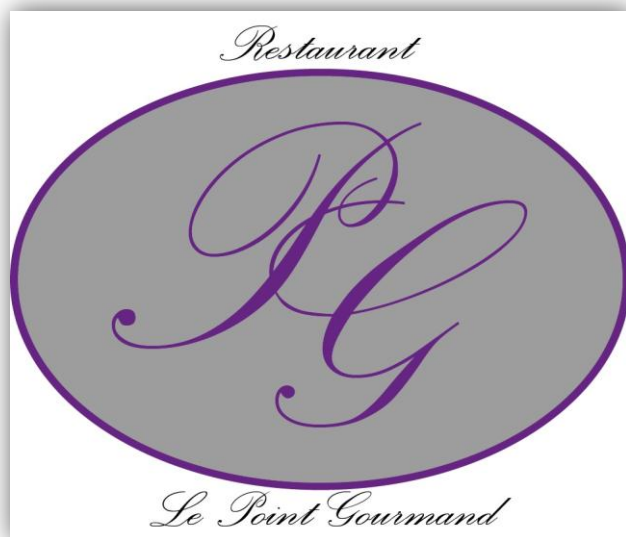
Nombre d'invité

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 Prémices* 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 Mariage 58€/pers HT (tva 10%)

(Nappage et serviette intissées blanche, vaisselle inclus)

Serveur 180€ HT / Cuisinier 180€ HT

8 pièces cocktail/pers

Entrées :

- * Déclinaison autour du Foie Gras, fruit de saison flambé et pain d'épice
- * La Poêlée d'escargots en feuilleté, fondu de poireaux au ras el hanout et ses croûtons
- * Pannequet de tartare de saumon et dorade, crème de savora

Plats:

- * Filet mignon de veau au romarin, jus réduit et huile de truffe
- * Dos de cabillaud rôti en écaille de pomme de terre, crème safranée
- * Carré de Porc ibérique mariné aux épices cajun, cassolette de gnocchis à la crème de truffe

Fromages:

- * Assortiments de 3 fromages (Brie, Comté, Sainte Maures)
- * Brie de Meaux affiné au calvados et pomme flambées
- * Fromage Chaud (Brie chaud au miel sur croutons)

Desserts suppl.5.50€ HT:

- *Pièce Montée de 2 choux/pers+ 2 entremet au choix
- *Pièce Montée de 2 macarons/pers + 2 entremet au choix
- *Wedding cake
- *Fontaine de coupe à champagne (champagne non inclus)







Menu ENFANTS

15€ HT:

UNE ENTREE :

Assortiments charcuterie et crudités

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 :

Idem aux mariées



“

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

Devis@48heurestraitteur.fr

.....

Informations diverses:

Contact DJ:

Horaire d'arrivée du DJ:

Contact témoin ou autre: