

Type d'évènement

Nom du client

Le:

Nombre d'invité

Lieu de la reception

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 Méchoui de 48 Heures Traiteur**

Dans notre prestation méchoui, la viande utilisée est de l'agneau, cochon de lait ou jambon à l'os

La bête est cuite sur place pendant 4 heures minimum.

Cette prestation peu être servi à partir de 35 pers.

Nous protégeons le sol si besoin pour eviter toutes trace de gras.

Une prise de courant à disposition pour le moteur du tourne broche est nécessaire ainsi qu'un tuyau d'arrosage.

Le bois de cuisson peut être fournis par le client 1 demi stère/machine ou un suppl. de 150€ est à prévoir.

Frais de livraison/reprise à prévoir selon distance



**Prestation Méchoui d'agneau**  
**19€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 35 pers jusqu'à 300 pers**

**Inclus:**  
Viande d'agneau, Tourne broche, 1 cuisinier  
sur place

**Prestation Méchoui d'agneau +**  
**garnitures tradition**  
**28€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 35 pers jusqu'à 300 pers**

**Inclus:**  
Viande d'agneau, Tourne broche, 1 cuisinier  
sur place

**2 garniture chaudes:**  
Méli-Mélo de 7 légumes croquant / Gratin de  
pomme de terre et champignons sarladaise





**Prestation de cochon de lait seul**  
**19€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 35 pers jusqu'a 300 pers**

**Inclus:**

Viande: cochon de lait, Tourne broche, 1  
cuisinier sur place

**Prestation de cochon de lait +  
garnitures tradition**  
**28€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 35 pers jusqu'à 300 pers**

**Inclus:**

Viande: cochon de lait, Tourne broche, 1  
cuisinier sur place

**2 garniture chaudes:**

Méli-Mélo de 7 légumes croquant / Gratin de  
pomme de terre et champignons sarladaise





**Prestation Jambon rôti à l'os seul**  
**13€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 100 pers jusqu'à 700 pers**

Inclus:  
Viande: jambon à l'os, Tourne broche, 1  
cuisinier sur place

**Prestation jambon rôti à l'os**  
**+ garnitures**  
**22€ht(tva10%)/pers**  
**à partir de 100 pers 700 pers**

Inclus:  
Viande jambon à l'os, Tourne broche, 1  
cuisinier sur place

2 garniture chaudes:  
Méli-Mélo de 7 légumes croquant /  
Gratin de pomme de terre et champignons  
sarladaise





## **Formule rôtisserie 38€ HT**

*(Vaisselle inclus, hors vin)*

1 serveur pour 40 pers

180€ HT vaction de 6h (Heure suppl.25€)

Jus de fruits, soda , eau plate et gazeuse

### **Garnitures :**

Gratin de pomme de terre sarladaise

Méli-mélo de légumes de saison

### **Viande:**

Agneau entier

Ou

Cochon de lait

Ou

Jambon rôti

Fromage, mesclun

Tarte citron meringuée

Café



“

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: