



**ÉVÉNEMENTIEL**

**CHÂTEAU DE BEAUPRÉ**

Nos offres culinaires  
pour vos événements

# Le buffet vigneron

Notre buffet vigneron se compose d'une sélection de produits locaux travaillés par des artisans avec qui nous travaillons régulièrement tout au long de l'année.

Il se compose d'une sélection de produits locaux travaillés par des artisans avec qui nous travaillons régulièrement tout au long de l'année.

Une formule qui sait convenir à différents événements et temporalités : déjeuner, dîner, cocktail d'entreprise, moment de réunion et de partage...



Épicerie grecque au coeur d'Aix, dont les propriétaires, grecs, sourcent leurs produits directement auprès de producteurs grecs qu'ils vont rencontrer sur place.



Affineur Fromager Aixoise depuis 18 ans, il sélectionne ses fromages auprès de producteurs fermiers locaux et les affine dans sa propre cave.



Les pains biologiques et issus de filières courtes de La Fabrique à Pain accompagnent nos propositions salées.



Pour la note sucrée, nous travaillons avec la Maison Grégory Hammouchi qui propose pâtisseries raffinées et élégantes.

# Le buffet vigneron



L'épicerie Elea propose :

- Une diversité de salades végétales de saison, avec des options vegan : salade crétoise, salade grecque, salade boulgour, salade de lentilles. Elles sont toujours composées de produits frais de qualité.
- Des accompagnements & condiments faits maison : tzatziki, houmous, tarama, caviar d'aubergines...
- Des spécialités à manger froides ou chaudes, végétariennes ou non : feuilles de vignes farcies, fleurs de courgettes farcies, plateau de fromages grecs et/ou de charcuteries grecques

Les plateaux de la Fromagerie Laurent se composent, selon vos choix et préférences :

- D'une sélection de fromages affinés par leurs soins
- De charcuteries locales
- De condiments, tapenades et confitures à déguster sur du pain ou avec le fromage, ainsi qu'une décoration végétale faites de crudités et fruits de saison



# Live cooking



Nous travaillons avec de nombreux chefs de la région dont la plupart sont membres de l'Association marseillaise Gourméditerranée et labellisés Marseille Provence Gastronomie. Selon vos attentes et la forme de votre événement, nous pouvons vous proposer différentes formules, auxquelles les chefs sont en mesure de s'adapter :

- Déjeuner ou dîner
- Cocktail, buffet
- Accords mets & vins

Quelques noms de chefs avec lesquels nous travaillons régulièrement :

- Adel Dakkar & Nicolas Preud'homme  
Nhow Hôtel, Marseille
- Vincent Poëtte, La Régalade à Domicile,  
chef itinérant
- Michel Basaldella, Le Grand Puech,  
à Mimet

Liste non exhaustive



# Traiteurs

---



Nous travaillons également avec deux traiteurs locaux : Mets & Sens et Fleur de Sel



- Cocktail, buffet
- Pièces salées & sucrées
- Options végétariennes
- Déjeuner et/ou dîner

# Contactez-nous

---



Harold PETIT

harold@beaupre.fr



04 42 57 33 59



www.beaupre.fr

@chateaudebeaupre



Château de Beaupré  
3525 Route Nationale 7  
13760 - Saint-Cannat

