



Vos Événements

Particuliers

- Baptêmes
- Anniversaires
- Communions
- Mariages
- Invitations particulières

Entreprises

- Repas CE
- Inaugurations
- Réunions commerciales
- Comités de direction
- Invitations clients

Nos Solutions

- Le Cuisinier à domicile
- Les Repas livrés ou dressés
- Les Plats Pré-dressés
- Les Buffets
- Les Coffrets Repas
- Les Prestations en extérieur :
Barbecues, planchas, sanglier
à la broche,...



PATRICK FEIDT ♦ TRAITEUR GASTRONOMIQUE

Tél. 03 88 58 89 22
info@matdecocagne.com

Cuisines
4, Allée de l'Europe
67140 Barr

Bureaux
36, Place de l'Hôtel de Ville
67120 Molsheim



PATRICK FEIDT ♦ TRAITEUR GASTRONOMIQUE



Événementiel | Mariages | Cocktails & Buffets
Traiteur au Quotidien | Cuisinier à la Maison
Coffrets Repas | Organisation de Réceptions

Fraîcheur et Labels

Parce qu'aujourd'hui loco-consommer est une nécessité, nous travaillons des **produits frais**, de préférence **Bio et/ou labellisés** (Label Rouge), sélectionnés avec soin selon la saison, leur origine et leurs qualités gustatives.

Nos emballages et nos accessoires à usages uniques sont à majorité recyclables, ré-utilisables, voire même en matériaux recyclés pour économiser les ressources naturelles.

Tous nos plats sont Faits Maison ! *



Traiteur et bien plus !

Après avoir fait mes armes dans de grands établissements parisiens, j'ai développé ma propre cuisine : **goûteuse, généreuse et originale qui exalte le produit** pour faire vivre à vos invités une expérience culinaire qui va au-delà de leurs attentes.

Véritable architecte de votre événement, l'éventail de nos prestations vous permet de regrouper chez **un prestataire unique** plusieurs services. Gain de temps à l'organisation, sérénité le jour J et **succès de votre événement**.

Patrick Feidt

Nos Prestations

- Cocktails & Buffets
- Repas livrés ou dressés par nos cuisiniers
- Boissons : Softs & 150 vins
- Pâtisserie : gateaux, mignardises, glaces
- Service : mise en place, service et rangement
- Location de vaisselle (que nous laverons nous-même)
- Cuisinier à domicile



* Sauf les pains, glaces et saucisses

Traiteur à la Carte

Nous dessinons votre projet pour composer ensemble un événement à votre mesure.

Avant de nous contacter

- Listez les contraintes de votre projet : régimes alimentaires, lieux particuliers (absence d'électricité ou d'eau), grand nombre d'invités, accès difficile.
- Définissez autant que possible ce que vous attendez du traiteur (cahier des charges), le thème et le style que vous souhaitez donner à votre événement, le type (buffet ou servi à table), le budget, l'objectif de la prestation (le cas échéant).



Ensuite...

- Contactez-nous par téléphone ou mail pour convenir d'une rencontre chez vous ou chez nous.
- Nous prenons connaissance de vos envies et vos contraintes. A travers nos créations, nous composons ensemble la trame de votre projet.
- Nous rédigeons et vous envoyons la sélection évoquée.
- Vous faites votre choix dans cette sélection.
- Nous vous adressons un chiffrage de votre projet.
- Dernier rendez-vous pour finaliser votre projet et valider l'offre.

Les Pré-Dressés

Innovation & Gain de temps

Barquettes à l'ouverture innovante conçues par notre équipe, les Pré-Dressés vous permettent de vous affranchir d'un cuisinier pour le dressage sur assiette.

Chaque portion est déjà joliment présentée par notre chef, dans sa barquette révolutionnaire. Vous n'avez plus qu'à la réchauffer au micro-ondes et à l'ouvrir pour obtenir en quelques secondes une assiette parfaite, digne d'un chef.

