



Gré de vos envies

Traiteur - Évènements privés & professionnels



Chez Ô gré de vos envies, chaque bouchée raconte une intention.

Une cuisine raffinée, créative et sincère,
pensée pour accompagner vos événements
avec élégance et gourmandise.

De la première idée au dernier détail,
tout est conçu pour que vos moments comptent.



UNE ORGANISATION SIMPLE ET SUR-MESURE

#1

Échange et conseils

Chaque événement est unique. Nous échangeons ensemble sur vos envies, le nombre d'invités et l'ambiance souhaitée afin de vous proposer une sélection adaptée.

#2

Sélection des créations

Verrines, bouchées, plateaux ou desserts : vous composez votre assortiment parmi l'ensemble des créations, avec la possibilité d'ajuster selon vos préférences.

#3

Quantités & accompagnements

Les quantités sont définies en fonction de votre événement afin de garantir un équilibre parfait entre variété et gourmandise.

#4

Livraison ou retrait

Les créations sont préparées avec soin et peuvent être retirées ou livrées selon les modalités définies ensemble.

The background of the image features six glass verrines arranged in a circular pattern. Each verrine is filled with a thick, white cream, topped with a drizzle of green herb sauce, several dark green vegetables (possibly broccoli or asparagus), and three or four golden-brown, crispy croutons. The entire scene is set against a warm, light-brown wooden surface.

VERRINES

Des petites créations pensées pour ouvrir l'appétit
et marquer les esprits

VERRINES

Créations végétales et crémeuses

Crème de chou-fleur et chorizo

—

Crème de panais et pain d'épices

—

Crème de carotte et crème de brie

—

Crème de petits pois et crème curry

—

Crème de betterave et chantilly chèvre miel

—

Crème de pois chiches et compotée d'orange

—

Verrines terre & mer

Compotée de pommes aux épices et magret de canard

—

Pomme granny, crevette et chantilly chèvre miel

—

Crème à l'ail, escargot et pain d'épices

—

Crème de maïs et foie gras

—

Tartare de truite et melon

—



BOUCHÉES

Des formats généreux, prêts à être partagés
et savourés en toute simplicité.

BOUCHÉES

Bouchées salées et feuilletées

Mini cake

Saumon – chorizo – tomate séchée – jambon/olive

Tartelette poireaux chèvre miel

Choux garnis crème de poivrons

Tartelette pomme foie gras

Bouchées terre & mer

Panacotta de saumon, biscuit aux herbes et oeuf de caille

Toasts de pain d'épices, magret et fromage figue-noix

Cuillère tartare de Saint-Jacques et crème passion

Burger au foie gras et confit d'oignons

Éclair au saumon et crème à l'aneth



PLATEAUX & PIZZAS

Chaque proposition s'intègre naturellement
à vos apéritifs, repas conviviaux ou événements professionnels.

PLATEAUX

Crudités
10 personnes - Sauce fromagère offerte

Charcuterie
10 personnes - Tapenade olive ou concassé de tomate offerts

Fromage
10 personnes

Salades composées
10 à 15 personnes

PIZZAS

Plaques de pizza (24 parts)
Garniture sur demande

Chèvre

Fromages

Bolognaise

Jambon olive





DESSERTS

Des pâtisseries pensées pour être chaleureuses, légères
et terminer le repas sur une note sucrée

DESSERTS

Soupe de fraises à l'anis

Kindert Bueno

Panacotta fruits rouges ou fruits exotiques

Crumble poire au chocolat et pain d'épices

Tartelette fruits

Tarte citron meringué

Tartelette chocolat caramel beurre salé



FORMULES

FORMULE LIGHT

8 pièces/pers

(Ex : 6 pièces salées + 2 pièces sucrées ou 7 salées + 1 sucrée)

À partir de 10 personnes

17€/pers TTC

FORMULE PREMIUM

15 pièces/pers

(Ex : 12 pièces salées + 3 pièces sucrées)

À partir de 10 personnes

31,5€/pers TTC

FORMULE SUR-MESURE

À la carte et sur devis

DERRIÈRE Ô GRÉ DE VOS ENVIES

Ô Gré de vos envies est né d'une envie simple :
proposer une cuisine créative et élégante,
pensée pour accompagner les moments qui comptent.

Chaque création est imaginée avec une attention particulière
portée aux associations de saveurs, aux textures et à l'équilibre
visuel, pour offrir une expérience à la fois gourmande et raffinée.

À l'écoute de chaque projet, Ô gré de vos envies privilégie
l'échange et l'adaptation, afin de concevoir des assortiments en
harmonie avec vos envies et votre événement.

Parce qu'un apéritif ou un dessert n'est
jamais anodin chaque détail est
travaillé avec exigence,
discretion et sens du
service.

Jennifer Windisch



PARLONS DE VOTRE ÉVÈNEMENT



Vous avez un projet, une envie,
ou simplement besoin de conseils pour composer votre réception ?

Ô gré de vos envies vous accompagne avec écoute et attention
afin de créer une proposition adaptée à votre événement.

