PERCHE & GIRAUD

EN COLLABORATION AVEC

GUY SAVOY

PRÉSENTATION

CARTE 2026

NOTRE MAISON

NOTRE PASSION POUR L'ART CULINAIRE ET LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.

Nous avons le plaisir de vous annoncer notre collaboration avec le chef étoilé Guy Savoy, dont le restaurant a été consacré Meilleur Restaurant du Monde pour la 8e année consécutive.

Cette collaboration prestigieuse marque une étape importante pour notre maison.

Notre ambition est de vous faire découvrir ou redécouvrir les menus et plats signatures de Guy Savoy à l'occasion de vos événements privés, dîners de gala, et mariages, qu'ils soient intimes ou de grande envergure.

Afin de s'adapter aux grands événements, certaines de ses entrées seront déclinées en pièces cocktail, tout en préservant leur caractère et leur excellence.

Cette collaboration enrichit notre offre et nous permet de vous proposer une expérience gastronomique inoubliable, alliant l'excellence culinaire à la beauté de notre terroir provençal et au savoir-faire de notre maison Perche & Giraud.

Votre événement mérite d'être exceptionnel, et nous serions honorés de vous accompagner dans cette aventure.

Jérôme & Sophie

MAISON
JÉRÔME PERCHE

JÉRÔME PERCHE

CHEF & FONDATEUR

“Nous avons créé Jérôme Perche Traiteur en 2013, avec la volonté de proposer une cuisine méditerranéenne, mêlant l’élégance et le raffinement de la gastronomie française.”

Pour Jérôme, c’est avant tout une histoire de famille, de partage et l’envie d’apporter un équilibre entre, son amour pour les produits authentiques, la modernité, et l’originalité.

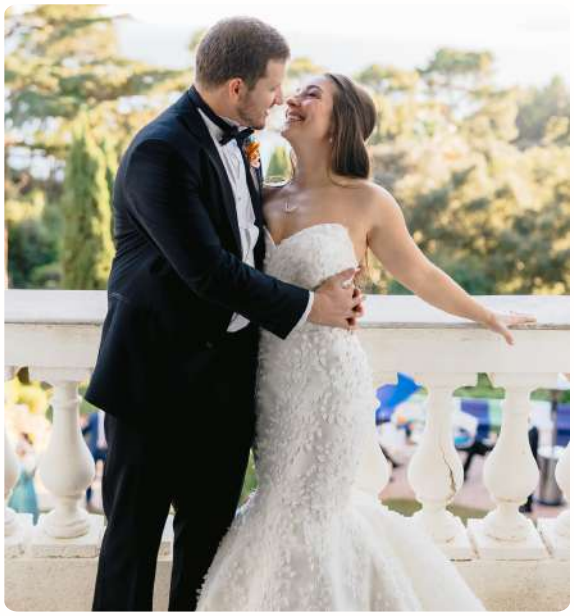
Son exigence depuis plus de 15 ans dans l’évènementiel et la gastronomie, lui ont permis de collaborer avec des chefs étoilés ou encore de devenir Disciple Escoffier International.

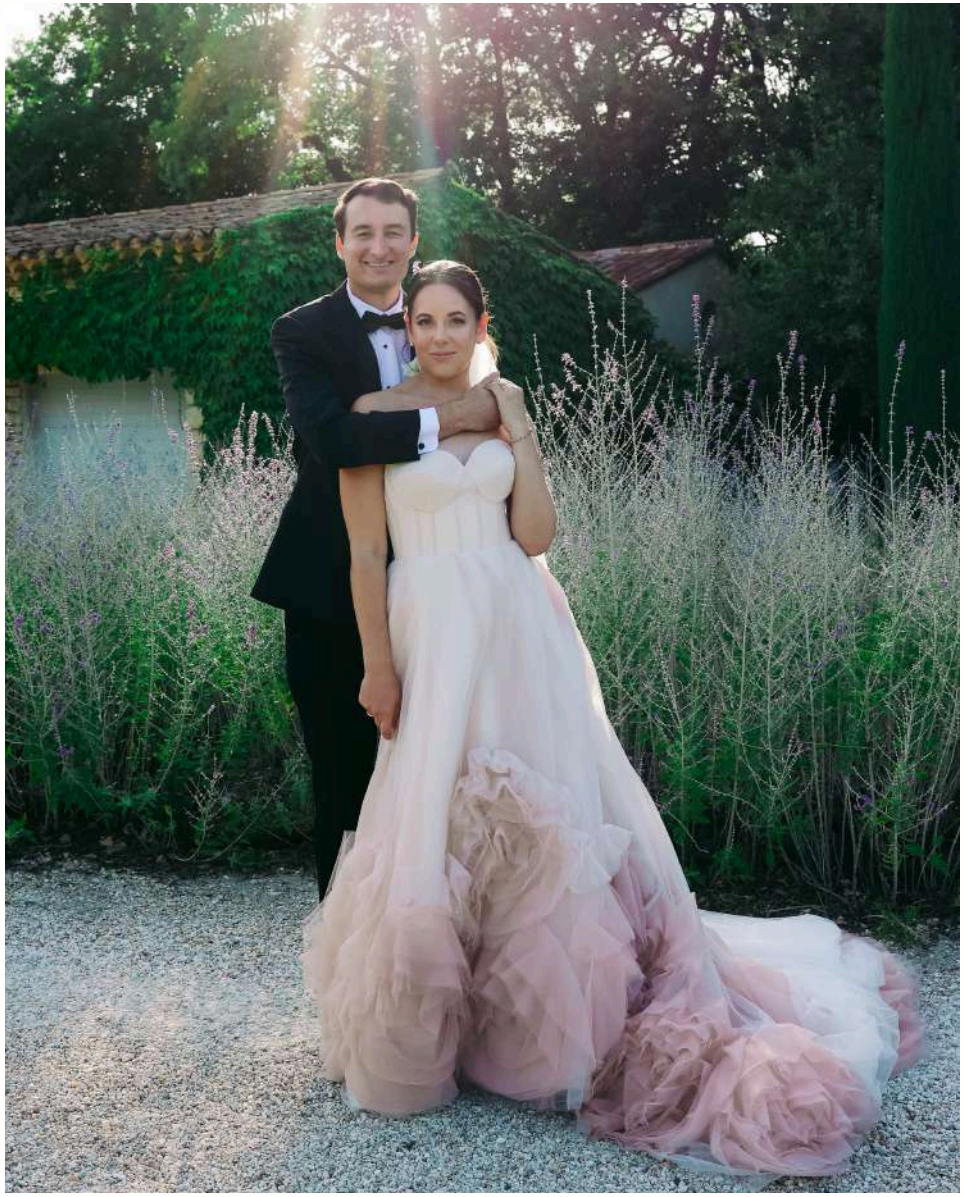
SOPHIE GIRAUD

DIRECTRICE ÉVÈNEMENTS/ ASSOCIÉE

Forte d’une grande expertise dans l’évènementiel haut de gamme, Sophie a plus de 15 ans d’expérience dans la location de mobilier et art de la table de standing, l’organisation d’évènements privés et professionnels, mais aussi en marketing et communication d’entreprise.

Sophie est le lien entre le client et le chef, elle aborde chaque événement avec un regard neuf, et vous accompagnera pleinement dans la réalisation de vos projets. Elle sera votre interlocutrice privilégiée et vous apportera une expertise personnalisée à chaque étape de votre organisation.





Un choix à faire pour la pièce sucrée ou salée - une pièce et une variété par personne

ACCUEIL RAFRAICHISSANT

BOISSONS

Boissons soft - (Coca-Cola, Ice Tea , Coca-Cola Zero)
Citronnade ou orangeade maison en bonbonne
Eau plate, eau gazeuse (en carafe)

PIÈCES SUCRÉES

Mini cake citron ou pépites de chocolat
Cookie maison
Mini donut’s nature
Mini beignet au chocolat
Carrot cake

PIÈCES SALÉES

Mini pain bagnat
Mini croque-monsieur
Mini club sandwich
Granité (congélateur sur place obligatoire)

PIÈCES COCKTAILS

8 pièces par personne - pas de choix à faire

Jus carottes curcuma gingembre
Tout petit pois
Huîtres concassées, granité algue et citron
Gaufre au parmesan et beurre de truffe
Lentilles et caviar
Asperge sauce Lauris
Toast de foie gras et fleur de sel
Œuf surprise saumon

ANIMATION CULINAIRES

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

ANIMATION BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE

Préparation minute d'une brouillade d'oeuf, accompagnée d'une brisure de truffes maison.

ANIMATION POULPES ET SUPIONS

Préparation minute de Poulpes et supions à l'ail et au persil.

ANIMATION DE JAMBON PORC NOIR - MINI 70 PERS.

Découpe de jambon de porc noir de Bigorre - prix sur demande si vous souhaitez conserver le jambon.

ANIMATION QUEUE DE LANGOUSTE

Grillée à la plancha et son beurre à l'ail - Supplément 10 euros par personne.

ANIMATION CEVICHE FRAÎCHEUR

Préparation minute d'un ceviche de thon.

ANIMATION CÔTE DE BOEUF

Véritable aïoli : œuf, gambas grillées à la plancha, morue dessalée, poulpes grillés à la plancha, haricots verts, chou romanesco, carottes, betteraves.

LES BOISSONS

Nous ne prenons pas de droit de bouchon sur l'ensemble de vos boissons. Le service de vos boissons sera garanti jusqu'à la fin de notre service. Nos sodas et eaux sont servis en carafe au vin d'honneur et fin de soirée. Bouteille en verre pour le repas. En fin de soirée des verres éco-cup sont proposés.

ACCUEIL DES INVITÉS

Citronnade ou orangeade maison (en bonbonne)
Sodas (jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea, eau plate, eau gazeuse)

VIN D'HONNEUR

Sodas, eau plate, eau gazeuse

REPAS

Eau plate, eau gazeuse en verre - (service au verre sur demande)

DESSERT

Café, thé - Machine Lavazza, Eau plate, eau gazeuse.
Service par le traiteur - fin de service 3h du matin .

MENU SIGNATURE

300€ / personne

ACCUEIL DES INVITÉS

Gourmandises sucrées ou salées - 1 par personne.

VIN D'HONNEUR

8 pièces par personne
2 animations culinaires salées

REPAS

1 mise en bouche
1 entrée au choix
1 plat au choix

FROMAGE

Service à l'assiette.

DESSERT

service à l'assiette.

Le mobilier, l'art de la table ainsi que le nappage/serviettes ne sont pas inclus dans notre offre. Cela sera ajouté par la suite au devis, selon les souhaits des mariés.

NOTRE MISE EN BOUCHE

Repas à l'assiette

Soupe d'artichauts à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes.

NOS ENTRÉES

1 choix à faire

Suprême de volaille, foie gras et artichauts, vinaigrette à la truffe.

Potage glacé de homard et légumes du moment.

NOS PLATS

1 choix à faire

Tian de daurade rôtie avec une bonne bouille.

Agneau de lait dans le jus de bouillon aux herbes, légumes dans la pomme de terre.

NOTRE FROMAGE

Repas à l'assiette

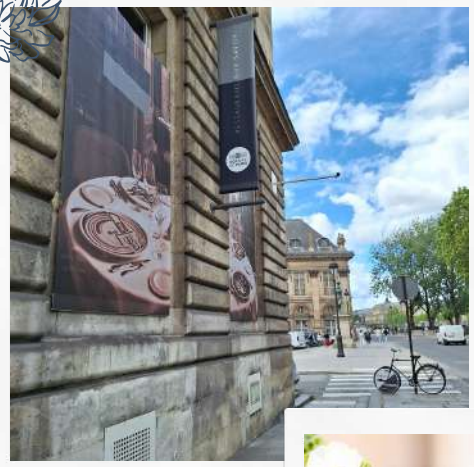
Le fromage de chèvre dans la prairie multicolore

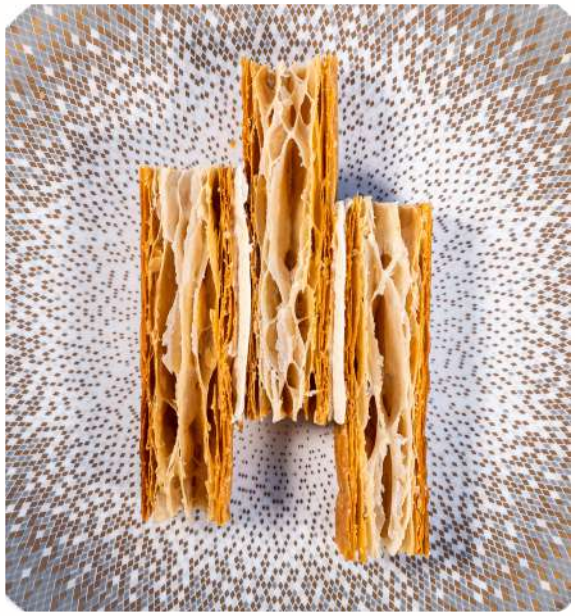
NOS DESSERTS

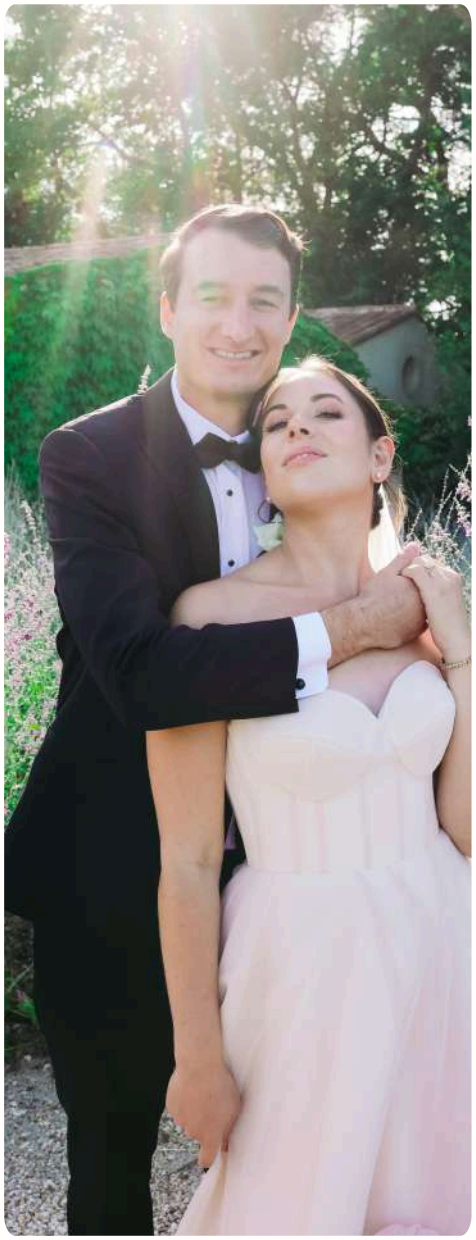
1 choix à faire

Fondant au chocolat au pralin feuilleté, sauce chicorée.

Pêche pochée à la verveine,







ANIMATION SUCRÉES

ANIMATION PAVLOVA

Préparation de mini pavlovas avec des fruits de saison. 8€/pers

ANIMATION PANINI NUTELLA

Pâte à tartiner : chocolat, Nutella, caramel au beurre salé, cacao, noisettes. Servie avec pain à panini. 8 €/pers.

ANIMATION GOURMANDISE

Donuts, brownies, muffins, cookies, accompagnés de différents toppings. 8 €/pers.

ANIMATION GAUFRES

Confiture, sucre, caramel, toppings. 10€/ pers

ANIMATION CRÊPES SUCRÉES

Sucre et sucre glace, Nutella, confiture Bonne Maman, vergeoise blonde, éclats de noisettes caramélisées, spéculos, coulis chocolat et caramel. 8 €/pers.

ANIMATION GLACE LÉOPOLD

Coupe ou cornet

Glaces – 2 choix à faire : vanille, chocolat, pistache, fraise, stracciatella, café… + toppings.

Sorbets – 2 choix à faire : citron, framboise, fraise (plus de choix selon la création du glacier)
10 €/pers.

Nos animations sucrées sont en option, la voiture à glace n’est pas comprise.

NOS PAUSES SNACKINGS

Les accompagnements des animations sont inclus uniquement pour la formule cocktail dinatoire.

PAUSE SNACKING

+ 5 €/pers.

Mini croque-monsieurs, mini burgers maison, mini hot-dogs.

PAUSE CHARCUTERIE

+ 6 €/pers.

Jambon blanc, rosette, jambon sec, terrine de campagne, rillettes d'oie, mortadelle.

+ Accompagnements : beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise, pain de campagne, baguette.

SOUPE À L'OIGNON

+ 5€ par pers.

Soupe à l'oignon avec croutons et gruyère.

Nos pauses snacking sont en option, un minimum de 50 personnes est requis.

NOS COCKTAILS

Open bar

BAR À COCKTAIL MINUTE

12 euros par personne - 1 variété et 1 verre par personne - Verrerie non inclus

Notre liste : *Mojito, Caïpirinha, Margarita, Piña Colada, Gin Tonic, Blue Lagoon, Vodka Martini, Moscow Mule, Expresso Martini.*

Nous ne prenons pas de droit de bouchon si les clients souhaitent apporter leurs alcools.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SERVICE ET MOBILIER

MOBILIER : INCLUS

1 mange-debout pour 30 personnes – pied en acier, plateau en bois.
Buffet traiteur en bois blanc pour poste boissons et animations culinaires.
Carafes en verre pour vos sodas au vin d'honneur et en fin de soirée.
Seaux à glace pour le repas.
Décoration des buffets : mini plantes vertes artificielles.

SERVICE : INCLUS

Repas = 1 serveur pour 10 pers + 1 maitre d'hôtel . Sur certains domaines, nous prévoyons 1 serveur pour 7 afin d'assurer une qualité de service selon nos exigences de réception.

Cuisine :
1 cuisinier pour 20 personnes.

Vacation horaire de service : 18H30 - 3H00
(Départ des équipes traiteur : 4H00)

Un ajustement pourra être fait sur nos évènements entre 50 et 80 personnes en fonction du repas choisi par les clients.

NOS MENUS ENFANTS

Repas assis

30 €/pers.

Entrée :
Brochette tomates/mozzarella et jambon cru ou œuf mimosa.

Plat :
Lasagnes maison ou hachis Parmentier.

Dessert :
Moelleux au chocolat.

Eau incluse
Vaisselle, Tables, chaises et nappage non inclus

NOS MENUS PRESTATAIRES

40 €/pers.

Entrée des mariés – Plat des mariés – Mignardises en dessert – Eau – Pain.

Le repas sera servi dans la continuité du service des convives.

Nous ne proposons pas de service à plusieurs temps ni de plateaux-repas froids.
Selon vos attentes, un menu sur mesure peut être proposé — tarifs sur demande.
Tables, chaises, nappage, vaisselle et alcools non inclus.

NOS OPTIONS - EXTRA

Animation culinaire supplémentaire : entre 10 € et 14 €/pers.
(Voir page Animations Culinaires)

Horaire supplémentaire : 40 € TTC par heure et par serveur.

Verrerie spécifique pour les alcools de fin de soirée ou sur demande spéciale pour le vin d'honneur (cognac, shooters, etc.).

Tente office traiteur avec éclairage.
Une protection au sol sera demandée si le lieu est en pleine terre ou présente un risque de poussière. Ce poste est à la charge du client. Nous devons intervenir dans des espaces conformes à nos méthodes de travail.

Le mobilier, l'art de la table, ainsi que le nappage et les serviettes ne sont pas inclus dans notre offre de base.Ces éléments seront ajoutés au devis selon les souhaits des mariés.Notre base tarifaire est construite avec la Maison Options - La vaisselle pour le vin d'honneur sera incluse dans ces devis.

Gamme Élégance 1 :Assiette plane, couverts Vieux Paris inox, verrerie Gala, gobelet Comète, tasse et sous-tasse café/thé.

Gamme Élégance 2 :Assiette Lak Dune, couverts Costa et Vieux Paris inox, verrerie Gala, gobelet à eau Nologue, tasse et sous-tasse café/thé.

Gamme Élégance 3 :Assiette Platinium, couverts Vieux Paris argent, verrerie Sublym, gobelet à eau Nologue, tasse et sous-tasse café/thé.

Gamme Élégance 4 Assiette Porto Alegre, assiette à pain Hémisphère, couverts Windsor or, verrerie Sublym, gobelet Sorrente rose, tasse et sous-tasse café/thé.

NOS TARIFS TRANSPORT

0 À 50 km : 150 euros

50 à 80 km : 300 euros

80 à 120 km : 450 euros

120 à 160 km : 600 euros

160 à 200 km : 900 euros

+ de 200 km : sur demande de devis

Deux camions sont nécessaires pour le déplacement du matériel et de la marchandise.

CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour nous faire part de vos souhaits.

06 07 84 66 45 / 04 94 74 48 29

sophie@perche-giraud.com

perche-giraud.com

MERCI