



**TENTATION**  
TRAITEUR

LA SIGNATURE DU RAFFINEMENT





*Tentation Traiteur, depuis 17 ans au service de vos événements*

Chef aux pianos depuis plus de 20 ans, Tony BLASCO vous accompagne dans les événements les plus importants de votre vie. Spécialisé en prestations haut de gamme, il intervient sur le lieu de votre choix dans un rayon de 150 kilomètres autour de Reims (Champagne Ardenne, Picardie, Ile de France, Paris, etc). Mariages d'exceptions, baptêmes, communions, repas d'affaires, cocktails, séminaires, réceptions, tout est possible. Afin de préserver une qualité dans la réalisation de ses mets, il limite volontairement sa capacité de production à 2 000 couverts.

*Nos réceptions*

Tentation Traiteur dispose de matériels mobiles de cuisson et s'adapte à tous les lieux de réceptions y compris en Châteaux, caves, lieux professionnels, en extérieur, souvent très peu adaptés aux préparations culinaires haut de gamme.

*Nos moyens*

Bien entendu, toutes les fabrications de Tentation Traiteur sont réalisées exclusivement à base de produits frais, locaux et régionaux. Parmi la spécialité du Chef «le foie gras de canard au Ratafia», «la charlotte aux biscuits roses de Reims» qui enchanteront les papilles de chacun de vos convives. Le laboratoire d'une superficie de 400m<sup>2</sup> se situe 12 rue du capitaine Georges Madon, ZAC Croix Blandin, 51100 REIMS.

Le chef Tony BLASCO et son équipe vous invite à découvrir la carte de Tentation Traiteur, vous conseille et vous encourage à déguster les suggestions retenues préalablement à votre événement. Laissez-vous guider par notre savoir-faire, surprendre par notre créativité et l'enthousiasme de notre passion .

*"Laissez-vous porter vers une  
aventure gastronomique"*

## *Petit déjeuner*



Pains au chocolat et croissants  
(2 par personne - version mini)

-

Brochettes de fruits de saison

-

Financiers aux biscuits roses de Reims  
(2 par personne)

-

Jus de fruits

Eaux plate et gazeuse

Café, chocolat chaud & thé