

lepati@péra

LES ATELIERS CULINAIRES DU CHEF

**Pour tous vos évènements,
et afin d'agrémenter les cocktails
Florence et Venise,**

le Patio Opéra propose
des expériences gourmandes
qui prolongent le plaisir
de nos formules traiteur
et invitent vos convives à découvrir
notre univers, notre savoir-faire
et notre passion du produit.

De la découverte d'un geste
à la réalisation d'une création,
chaque atelier devient un moment
d'échange, de transmission
et de convivialité.

Des expériences culinaires
sur mesure pour faire
de votre événement
un moment unique.



Le froid

ATELIER JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA

16€ HT par personne

Un jambon entier de 8/9 kg
coupé en fines tranches devant
le client et servi avec un pan con tomate
(pain frotté à la pulpe de tomate
et à l'huile d'olive).

**BASE DE 80 PERSONNES : 1 250€ HT
50 g PAR PERSONNE**

FILET DE SAUMON FUMÉ ENTIER LABEL ROUGE NIKKEI

24€ HT par personne

Filet de saumon fumé entier
façon Nikkei proposé avec
les toppings du Chef : sauce ponzu,
crème fraîche, citron vert,
pickles oignons rouges

**BASE DE 30 PERSONNES : 720€ HT
100 g PAR PERSONNE**

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

15€ HT par personne

Foie gras de canard du sud-ouest
en terrine de 1kg,
chutney de fruits de saison
et pain brioché toasté

**BASE DE 50 PERSONNES : 750€ HT
40 g PAR PERSONNE**

PINZIMONIO

14€ HT par personne

Pinzimonio de légumes de saison
en verrine agrementés
de houmous d'avocat,
crème fraîche citronnée baba ganoush

**MINIMUM 20 PERSONNES
3 VERRINES PAR PERSONNE**

ANIMATION HUÎTRES DEL PACIFICO

250€ HT

Animation huîtres spéciales
Gillardeau, N°2
(Tabasco, jalapenos,
huile d'olive & salsa verde).

PAR 50 PIÈCES

ANIMATION HUÎTRES CLASSIQUES

250€ HT

Animation huîtres spéciales
Gillardeau, N°2
(citron, échalote,
pain de seigle & beurre).

PAR 50 PIÈCES

La « Spéciale » : un caractère généreux.

Les huîtres de la Maison
Gillardeau ont une saveur
distinctive, à la fois
délicate et intense.
Leur chair est ferme
et charnue avec quelques
notes d'iode et un goût
subtilement sucré
et une note de noisette.
Cette combinaison
de saveur en fait une
expérience gustative
exceptionnelle.



ATELIER CHARCUTERIE

17€ HT par personne

Assortiment de charcuteries
des Alpes & des Pyrénées :
lomo, mortadelle, chorizo,
jambon de parme 24 mois
& pickles du Chef

**MINIMUM 15 PERSONNES : 255€ HT
2 TRANCHES DE CHAQUE
PAR PERSONNE**

ATELIER FROMAGE

20€ HT par personne

Bar à fromages
des Alpes & des Pyrénées
(pâte molle, pâte dure et fraîche)
& confitures de fruits de saison
faites maison, pain fait maison.
4 variétés

MINIMUM 15 PERSONNES : 300€ HT

CEVICHE

12€ HT par personne

Ceviche de bar
et leche de tigre au choix
(fruit de la passion
ou orange sanguine)

**MINIMUM 20 PERSONNES
40 g PAR PERSONNE**

CAVIAR

450€ HT par personne

En partenariat avec la maison Ultrëia
sur demande.
Exemple : 50g de Beluga
+ 4 shots de vodka
de notre caviste

LA BOITE DE 50 g

Le chaud

ATELIER CÔTE DE BŒUF

18€ HT par personne

Côte de bœuf de la Maison Axuria, réalisée au brasero «Ofyre» au charbon par nos cuisiniers devant vous, pommes de terre grenailles & toppings du Chef : Chimichurri, piparas, pickles de légumes

MINIMUM 20 PERSONNES
70 g PAR PERSONNE

BROCHETTES DE POULET

20€ HT par personne

Brochettes de poulet fermier cuites au brasero, légumes de saison, marinade méditerranéenne (ail, persil, huile d'olive)

MINIMUM 20 PERSONNES
3 BROCHETTES DE 15 cm
PAR PERSONNE

MIDI BURGER

12€ HT par personne

Préparés à la plancha.
Bœuf, cheddar
et pickles du chef

MINIMUM 20 PERSONNES : 240€ HT
1 PIÈCE DE 100 g PAR PERSONNE





PAËLLA AUX FRUITS DE MER

25€ HT par personne

Moules, palourdes,
calamars, gambas

MINIMUM 20 PERSONNES
80 g PAR PERSONNE

PAËLLA A LA VIANDE

25€ HT par personne

Au choix :
ribs de bœuf, poulet,
cochon, lapin

MINIMUM 20 PERSONNES
80 g PAR PERSONNE

Les douceurs

PAVLOVA

8€ HT par personne

Composition
de votre Pavlova
devant vous.

Au choix (fruits exotiques,
poire chocolat, cacahuète
caramel beurre salé,
fruits rouges)

MINIMUM 20 PERSONNES
45g PAR PERSONNE

GLACES

6€ HT par personne

Glaces produites
par Philippe Faur,
artisan glacier

MINIMUM 20 PERSONNES
1 BOULE PAR PERSONNE

Sublimez vos événements

avec une sélection d'animations exclusives
(DJ, magie, mentalisme, photo Booth,
orchestre, soirée casino, karaoké...)
et expériences sur mesure, pensées
pour marquer les esprits.



le Patio est membre
du Collège
Culinaire de France