



Tantoast.

TRAITEUR ANGEVIN

book mariage



LA DOUCEUR ANGEVINE À CROQUER !

Tantoast, c'est l'art de sublimer les **produits fermiers d'Anjou** à travers de gourmandises toastées principalement, préparées avec engagement et savoir-faire.

En collaboration avec des **producteurs locaux** et un **boulangier artisanal angevin**, nous prônons une cuisine de saison, respectueuse de l'agriculture locale.

Animés par le bon vivant et le partage, nous avons à coeur de créer des moments conviviaux et chaleureux autour d'une **cuisine authentique "made in Anjou"**.

NOS PRESTATIONS MARIAGE

COCKTAILS • *page 3*

BRUNCH • *page 4*

NOS ATELIERS CULINAIRES • *page 5*

LES OPTIONS • *page 6*



COCKTAILS

Simplicité, gourmandise et éthique.

Du vin d'honneur au cocktail dînatoire, du buffet ou service à l'assiette, nous nous adaptons à vous pour un mariage des plus personnalisés.

Nous cuisinons dans un esprit zéro déchet : quantités adaptées, vaisselle chinée, pas de plastique à usage unique, serviettes en papier recyclé et pics en bambou.

Quelques exemples...

Clubs tomme d'Anjou, jambon au torchon de Vendée, cream cheese, pickles

Tartelette fine légumes du soleil, chèvre frais des Mauges, ciboulette

Gougère mozzarella angevine, mousse piquillos

Focaccia au thym, burrata crémeuse





BRUNCH

Le brunch, on en a fait **notre spécialité** !

Une prestation clé en main pour votre retour de mariage. Boissons chaudes et froides, vaisselle, organisation... on s'occupe de tout !

LES BOISSONS

Café piston du torréfacteur Angevin Pithecus

Thé artisanal, tisane angevine Infusionad

Jus de pomme des Mauges

Thés glacés maison

*Plutôt **toasté** ?*

French toast, croque-monsieur, grilled-cheese, brioche perdue...

*Plutôt **classique** ?*

Oeufs brouillés, bagel saumon, pancakes, lard grillé et bien d'autres !

*Plutôt **léger** ?*

Salades de crudités de saison, assiettes de fruits, avocado toast..

Créez votre brunch sur-mesure à partir de 17 € par personne !



à partir de 14 € par personne

NOS ATELIERS CULINAIRES

Avant le repas ou lors de la soirée dansante, optez pour un de nos ateliers pour en mettre plein les yeux (et les ventres) à vos convives !

Quelques exemples...

Bar à croque-monsieur, gaufres salées

Découpe de charcuteries

Bar à bagels

Découpe de fromages locaux

Hot-dogs fermiers

Street-food 100% végé

Bar à crêpes, galettes



LES OPTIONS

BOISSONS

- Droit de bouchon
- Bar à vins
- Mixologie (cocktails et mocktails)
- Boissons chaudes
- Bar à jus et thés glacés

ART DE LA TABLE

- Assiettes vintage
- Bonbonne boissons
- Serviettes en tissus colorés
- Décoration disco
- Installation clé en main

AUTRES

- Décoration florale
- Snacks de nuit
- Formule service clé en main
- Gestion et accompagnement de l'organisation

DEMANDEZ VOTRE DEVIS !

contact@tantoast.fr

 **in**
www.tantoast.fr