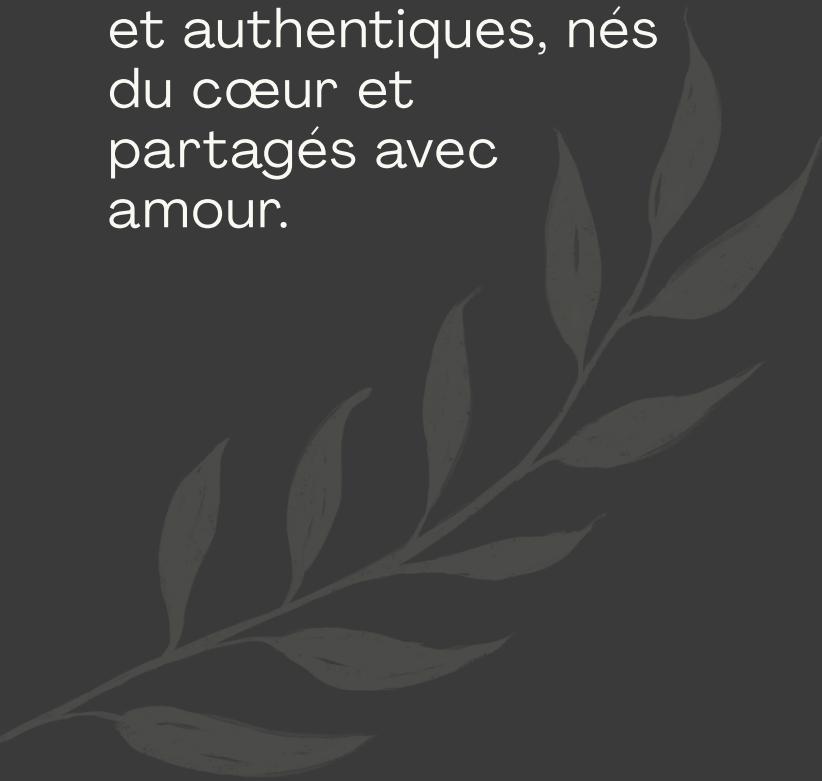


TRAITEUR

NICOLAS MANZANARES

CHEF NOMADE

Des repas vibrants
et authentiques, nés
du cœur et
partagés avec
amour.



ÉVÉNEMENTS
PARTICULIERS





Créer des moments qui éveillent les sens et nourrissent le cœur

Je crois profondément que chaque repas est un moment sacré. Un espace de partage, de joie et de connexion. À travers ma cuisine, j'invite à savourer la vie — simplement, sincèrement, avec gratitude.

Ma cuisine est inspirée du Sud, de la mer et de la lumière. Elle célèbre la nature, les saisons et les couleurs qui réchauffent l'âme. Des créations vivantes, équilibrées, et toujours préparées avec respect et intention.

DES FORMATS POUR CHAQUE MOMENT DE VIE

COCKTAIL DINATOIRE

- Idéal pour les mariages, anniversaires, inaugurations.
- Debout, sans couverts, il invite à la convivialité et à la spontanéité.



BUFFET PARTAGÉ & BRUNCH

- convivial, généreux, propice aux échanges et à la détente.
- Un format vivant, coloré, parfait pour les réceptions estivales.

REPAS ASSIS

- Raffiné, à l'assiette, pour une expérience plus élégante.

ATELIERS & ANIMATIONS CULINAIRES

- Show-cooking, bars froids ou planchas live.
- Ils apportent vie, spectacle et interactions à votre événement.



MES FORMULES ÉVÉNEMENTIELLES

COCKTAIL DINATOIRE SIGNATURE

10 à 12 pièces + 1 atelier live
— 62 à 75 € / pers TTC

COCKTAIL + REPAS ASSIS

cocktail ou entrée + plat principal,
fromage, dessert
— 75 à 88 € /pers TTC

FESTIVAL CULINAIRE & ATELIERS LIVE

12 à 15 pièces + 3 à 5 ateliers thématiques
— 90 à 110 € / pers TTC

SIGNATURE COCKTAIL

MENUS EN LIVRAISON

Menu Découverte Champêtre (8 pièces)

— 27 €/pers

Menu L'Essence du Goût (12 pièces)

— 36 €/pers

Menu L'Expérience Culinaire (15 pièces)

— 45 €/pers

Menu Prestige (20 pièces)

— 54 €/pers

Tarifs dégressifs (à partir de 100 convives)

BUFFETS & BRUNCHS MÉDITERRANÉENS

OPTION BUFFET

ajout d'un plat chaud:
Végétal +8 €/pers
Mer/Viande +12 €/pers

BRUNCH MÉDITERRANÉEN

Fraîcheur 24 €/pers
Méditerranéenne 34 €/pers
Riviera Prestige 48 €/pers

Gouter / Tea-Time / Pique-Nique

12 à 26 €/pers TTC

ATELIERS & ANIMATIONS

Bars & Comptoirs froids:
9 à 15 €/pers

Show-Cooking /Chaud:
9 à 25 €/pers

Sucrés:
9 à 14 €/pers
(animations chocolat, dessert live,
machine à glace sur devis)



MON UNIVERS & MES ENGAGEMENTS

Ma cuisine est nomade, enracinée en Provence, ouverte sur la Méditerranée et parfumée d'Orient. Authentique, solaire et raffinée, elle est nourrie par l'amour du vivant et la passion du goût.

Je m'engage à privilégier les produits frais, locaux et de saison, à valoriser la beauté du végétal et à créer des expériences sincères et inoubliables.

CONTACT

Nicolas Manzanares — Chef Nomade & Traiteur
Cassis & Côte d'Azur

📞 0618254473 | 📩 nicmanza1713@icloud.com | 📱 @nm_chef.nomade

Des repas vibrants et authentiques, nés du cœur et partagés avec amour. Parce que la cuisine, c'est plus qu'une saveur — c'est une émotion, une connexion, une âme.