CADENCE

TRAITEUR

Traiteur événementiel pour professionnels & particuliers





Le fondateur

CADENCE est née de plusieurs années d'expérience dans la restauration, l'entrepreneuriat et l'événementiel. Fondateur de CADENCE, Nicolas Hocquel accompagne depuis de nombreuses années des projets où la restauration, l'organisation et l'expérience client sont au coeur de la réussite.

Gestion d'équipes, organisation d'événements, coordination opérationnelle, gestion des coûts, relation client et exigence de service : cette expérience de terrain a construit une vision très concrète du métier.

Avec CADENCE, cette expérience devient une nouvelle aventure : créer un traiteur capable de s'adapter à chaque événement, de la prestation simple à l'organisation complète d'une réception. Parce qu'un événement réussi ne se résume pas à ce qui est servi dans l'assiette. Il se joue dans chaque détail.

> *CADENCE est née de plusieurs années d'expérience dans la restauration, l'entrepreneuriat et l'événementiel, avec une conviction simple : un événement réussi ne repose pas uniquement sur ce qui est servi, mais sur la qualité de chaque détail qui l'accompagne.*

Nicolas Hocquel
Le fondateur





De la livraison à la prestation clé en main

Livraison, installation, dressage, personnel de service, matériel et coordination peuvent être intégrés à votre devis selon le format de votre événement. Votre événement. votre cadence.

01 — ÉCHANGE
Nous définissons ensemble vos besoins.

02 — CONCEPTION
Menu, boissons et prestations sont adaptés à votre événement.

03 — ORGANISATION
CADENCE coordonne production, livraison, installation et équipes.

04 — RÉCEPTION
Nos équipes assurent la prestation selon le niveau de service choisi.

05 — SUR MESURE
Décoration, animation, scénographie et prestations complémentaires peuvent être intégrées.



Alternative végétarienne disponible dans chaque gamme. Des menus végétariens élaborés avec le même niveau d'exigence que nos menus traditionnels.

Chaque réception est composée selon la saison, le nombre de convives, vos envies et votre budget. Notre équipe vous accompagne pour créer un buffet qui vous ressemble.

	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Petit-dejeuner	11,90€	19,90€	25,90€
Buffet	22,90€	32,90€	42,90€
Cocktail déjeunatoire	19,90€	29,90€	44,90€
Cocktail dînatoire	24,90€	34,90€	54,90€
Repas assis	22,90€	32,90€	52,90€
Pause café	9,90€	15,90€	24,90€

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires.
Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Petit dejeuner

CADENCE ESSENTIEL — 11,90 € HT / personne

Le petit-déjeuner professionnel, simple et efficace. Idéal pour les réunions, formations, petits-déjeuners d'équipe, accueil de collaborateurs.

Composition par personne :

- 1 croissant pur beurre
- 1 pain au chocolat
- 1 fruit de saison
- Café & thé
- Jus d'orange
- Eau minérale

CADENCE SIGNATURE — 19,90 € HT / personne

Le petit-déjeuner qui fait bonne impression.

Composition par personne :

- 1 croissant pur beurre
- 1 pain au chocolat
- 1 mini-pièce sucrée du moment
- Pain de campagne & mini-baguette
- Beurre, confitures artisanales & miel
- Salade de fruits frais
- Yaourt grec, granola & fruits rouges
- Café, thé & infusion
- Jus d'orange frais
- Jus de pomme artisanal
- Eau minérale

CADENCE PRESTIGE — 25,90 € HT / personne

Une expérience petit-déjeuner digne de vos événements.

Composition par personne :

- Croissant pur beurre
- Pain au chocolat
- Mini viennoiserie premium
- Mini pâtisserie signature CADENCE
- Sélection de pains artisanaux
- Beurre AOP, confitures artisanales & miel
- Fruits frais découpés
- Yaourt grec, granola maison & fruits rouges
- Mini avocado toast
- Œuf mimosa
- Sélection de fromages
- Café fraîchement moulu
- Sélection de thés & infusions premium
- Jus d'orange frais pressé
- Jus de pomme artisanal
- Eaux minérales



	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Viennoiseries	2	3	3 + pâtisserie
Fruits	Fruit entier	Salade de fruits	Fruits frais découpés
Yaourt / granola	—	✓	✓ Premium
Salé	—	—	✓
Fromages	—	—	✓
Boissons	Classiques	Frais & artisanal	Premium
Présentation	Simple	Simple	Premium
Service	Simple	Livraison / installation	Clé en main
À partir de HT/pers.	11,90€	19,90€	25,90€

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires. Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Buffet

CADENCE ESSENTIEL — 22,90 € HT / personne

Le buffet professionnel, généreux et convivial. Idéal pour les réunions, formations, repas d'équipe, déjeuner de chantier ou séminaire.

Entrées
- Salade composée de saison
- Taboulé aux herbes fraîches
- Assortiment de crudités
- Œuf mimosa

Plats
- Suprême de poulet rôti, jus aux herbes
- Filet de poisson rôti, beurre blanc citronné
- Gratin de pommes de terre
- Légumes rôtis de saison
- Riz basmati

Desserts
- Tarte fine aux pommes
- Mousse au chocolat
- Salade de Fruits frais de saison

Pain & condiments

CADENCE SIGNATURE — 32,90 € HT / personne

Un buffet élégant qui transforme un déjeuner en véritable moment de convivialité. Idéal pour les séminaires, repas clients, réunions de direction, anniversaires d'entreprise, inaugurations.

Entrées
- Pates Saumon fumé, crème citronnée & aneth
- Salade de tomates anciennes, burrata & pesto
- Salade de légumes grillés
- Poulet & Courgettes Chimichurri

Plats
- Suprême de volaille, sauce aux morilles
- Filet de poisson rôti, beurre blanc citronné
- Pommes grenaille rôties au romarin
- Risotto crémeux aux champignons
- Légumes de saison rôtis

Fromages
- Sélection de 3 fromages
- Mesclun, vinaigrette maison

Desserts
- Tartelette citron meringuée
- Entremets chocolat & praliné
- Panna cotta vanille, fruits rouges
- Salade de fruits frais

Pain artisanal & condiments

CADENCE PRESTIGE — 42,90 € HT / personne

Un buffet gastronomique imaginé pour les grandes occasions. Idéal pour les soirées d'entreprise, réceptions VIP, repas de fin d'année, événements clients, inaugurations haut de gamme.

Entrées
- Saumon fumé d'Écosse, blinis & crème citronnée
- Foie gras de canard, chutney de figues & pain d'épices
- Burrata crémeuse, tomates anciennes & huile basilic
- Gambas marinées aux agrumes
- Tartare de saumon, avocat & agrumes
- Salade de jeunes pousses, vinaigrette truffée

Plats
- Filet de boeuf rôti, jus réduit au vin rouge
- Filet de bar rôti, sauce vierge aux agrumes
- Suprême de volaille fermière, sauce aux morilles
- Risotto crémeux à la truffe
- Pommes grenailles confites au thym
- Légumes anciens rôtis & jus végétal

Fromage
- Sélection de 4 fromages affinés
- Mesclun & jeunes pousses
- Pain aux noix & pain de campagne

Desserts
- Entremets chocolat noir & praliné
- Tartelette passion & meringue
- Pavlova fruits rouges
- Mini Paris-Brest
- Fruits frais découpés

	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Entrées	4	4	6
Plats	4	5	6
Fromages	0	3	4
Desserts	3	4	5
Pain	✓	Artisanal	Sélection premium
Dressage	Simple	Élégant	Gastronomique
Présentation	Simple	Simple	Premium
À partir de HT/pers.	22,90€	32,90€	42,90€

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires.
Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Cocktails

CADENCE ESSENTIEL

Le cocktail convivial et généreux. Une formule adaptée aux afterworks, réunions, inaugurations simples, pots de départ et événements d'entreprise.

Pièces salées — 8 pièces / personne
- Mini navette jambon cru, comté & roquette
- Mini wrap poulet Caesar
- Club sandwich oeuf & crudités
- Malicettes au Poulet sauce Curry
- Bretzels salé
- Brochette Poulet Yakiroti
- Mini brochette tomate, mozzarella & pesto

Chaude
- Knacks et pain de campagne - Moutarde

Pièces sucrées — 3 pièces / personne
- Mini brownie chocolat
- Mini tartelette aux pommes
- Mini panna cotta

CADENCE SIGNATURE

Le cocktail qui fait bonne impression.
Pièces salées — 11 pièces / personne

Froides
- Saumon fumé, blinis & crème citronnée
- Tartare de saumon, avocat & agrumes
- Mini brioche de volaille façon Caesar
- Burrata, tomate ancienne & pesto
- Navette Foie gras, chutney de figues
- Wrap de boeuf mariné, roquette & parmesan

Chaudes
- Gambas croustillante, sauce sweet chili
- Mini burgers boeuf cheddar
- Mini tatin de légumes confits
- Mini brioche de pulled pork
- Mini tartelette chèvre & miel

Pièces sucrées — 4 pièces / personne
- Entremets chocolat & praliné
- Tartelette citron meringuée
- Panna cotta vanille & fruits rouges
- Mini Paris-Brest

CADENCE PRESTIGE

Le cocktail gastronomique.

Pièces froides — 8 pièces / personne
- Foie gras de canard, chutney de figues & pain d'épices
- Saumon fumé d'Écosse, blinis & oeufs de truite, perle de Yuzu
- Tartare de Saint-Jacques, agrumes & huile d'herbes
- Gambas marinée, avocat & citron vert
- Tataki de boeuf, sésame & condiment wasabi
- Burrata, tomates anciennes & huile basilic
- Œuf parfait, crème de parmesan & truffe
- La brioche CADENCE mini brioche toastée, effiloché de boeuf, crème fumée & pickles.

Pièces chaudes — 7 pièces / personne
- Mini filet de boeuf Wellington
- Saint-Jacques rôtie, beurre agrumes
- Les gambas CADENCE gambas croustillantes, avocat, agrumes & condiment passion.
- Cromesquis de foie gras
- Arancini à la truffe
- Mini brioche de homard
- Raviole croustillante de volaille aux morilles

Pièces sucrées — 5 pièces / personne
- La sphère CADENCE sphère chocolat noir, praliné noisette & coeur caramel.
- Mini Paris-Brest
- Pavlova fruits rouges
- Tartelette passion & meringue
- Macaron vanille & framboise

Animation à partir de 4,90 € HT / personne en complément de la formule Cocktail
- Risotto aux Truffes
- Orzo au Chorizo

	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Déjeunatoire	19,90€	29,90€	44,90€
Dînatoire	24,90€	34,90€	54,90€
Salé	8 pièces	11 pièces	15 pièces
Sucré	3 pièces	4 pièces	5 pièces
Déjeunatoire	11 pièces	15 pièces	20 pièces
Dînatoire	14 pièces	20 pièces	25 pièces
Animation	—	Option	✓
Présentation	Soignée	Élégante	Gastronomique

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires. Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Repas assis

CADENCE ESSENTIEL — 22,90 € HT / personne

Un repas professionnel, généreux et maîtrisé. Idéal pour les repas d'équipe, formations, déjeuners professionnels, séminaires.

Formule : entrée + plat + dessert

Entrée — au choix
- Œuf parfait, crème de parmesan & salade de jeunes pousses
- Saumon fumé, crème citronnée & blinis
- Salade de légumes grillés, Burrata & herbes fraîches

Plat — au choix
Suprême de poulet rôti, jus aux herbes, gratin de pommes de terre, légumes rôtis.

OU

Filet de poisson rôti, sauce vierge, riz basmati, légumes de saison.

Dessert au choix
Tarte fine aux pommes

OU

Mousse au chocolat

Pain (inclus)

CADENCE SIGNATURE — 32,90 € HT / personne

L'élégance d'un véritable repas de réception.

Formule : entrée + plat + fromage + dessert

Entrée
Tartare au deux Saumons, crème citronnée, œufs de truite, blinis, jeunes pousses.

Plat — au choix
Pavé de veau rôti, sauce crème aux Morilles, pommes Grenailles, légumes anciens rôtis.

OU

Filet de bar, beurre blanc citronné, risotto crémeux, légumes verts

Fromage
3 fromages avec mesclun, vinaigrette maison, et pain aux céréales

Dessert
Entremets chocolat & praliné

Pain artisanal (inclus)

CADENCE PRESTIGE — 52,90 € HT / personne

Une expérience gastronomique imaginée pour vos invités.

Formule : entrée + intermède + plat + fromage + dessert

Entrée
Tartare de Saint-Jacques, agrumes, avocat, huile d'herbes, tuile croustillante

Intermède
Granité citron & basilic

Plat
Pavé de Boeuf rôti, sauce crème aux Truffes, pommes Anna, légumes anciens rôtis

OU

Filet de bar, beurre blanc aux agrumes, risotto à la truffe, asperges / légumes de saison

Fromage
Sélection de 4 fromages affinés avec condiment de saison, mesclun, et pain aux noix

Dessert signature CADENCE
Mille feuille renversé au Caramel et beurre salé

Pain artisanal (inclus)

	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Entrée	✓	✓	✓ Premium
Intermède	—	—	✓
Plat	✓	✓	✓ Gastronomie
Fromage	—	3 fromages	4 fromages
Dessert	✓	✓	✓ Signature
Mignardises	—	1	3
Café / thé	✓	✓	✓
À partir de HT/pers.	22,90€	32,90€	52,90€

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires. Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Pause café

CADENCE ESSENTIEL

La pause café efficace et gourmande. Idéal pour : réunions, formations, séminaires, réunions de chantier, matinées d'entreprise.

Boissons
- Café
- Thé
- Infusions
- Eau plate

Gourmandises
- 1 mini brownies
- 1 mini madeleine

Fraîcheur
- 1 fruit de saison (environ)

Accompagnements
- Sucre blanc et cassonade
- Lait
- Serviettes
- Gobelets/tasses selon prestation

CADENCE SIGNATURE

La pause qui fait vraiment plaisir. Idéal pour : séminaires, réunions clients, formations, événements professionnels.

Boissons
- Café premium
- Sélection de thés
- Infusions
- Lait
- Eau plate et pétillante
- Jus d'orange frais

Gourmandises
- 1 mini brioche aux pralines
- 1 financier pistache/framboise
- 1 mini cookie chocolat

Fraîcheur
- Salade de fruits frais

Petite touche salée
- 1 mini navette jambon cru & comté

CADENCE PRESTIGE

Une pause café comme une expérience. Idéal pour : direction, rendez-vous VIP, comité de direction, lancement de produit, séminaire premium, accueil de clients.

Boissons
- Café fraîchement moulu / espresso
- Café décaféiné
- Sélection de thés premium
- Infusions
- Lait
- Eau plate et pétillante
- Jus d'orange frais pressé
- Jus artisanal pomme/fruits rouges

Boulangerie & viennoiseries
- 1 mini brioche artisanale

Pâtisserie CADENCE
- 1 mini tartelette citron meringuée
- 1 mini Paris-Brest
- 1 mini entremets chocolat/praliné
- 1 macaron framboise/vanille

Fraîcheur
- Salade de fruits frais
- Yaourt grec, granola maison & fruits rouges

Salé
- Mini avocado toast, œuf parfait
- Mini brioche saumon fumé, crème citronnée

	ESSENTIEL	SIGNATURE	PRESTIGE
Douceurs	2	3	4
Fruits frais	1 fruit	1	2
Salé	—	1	2
Boissons	Café, thé, eau	Café, thé, eau, jus de frais	Café, thé, eau, jus artisanaux
Présentation	Standard	Soignée	Premium
À partir de HT/pers.	9,90€	15,90€	24,90€

Tarifs à partir de — HT / personne — hors options et prestations complémentaires. Tarifs applicables selon le nombre de convives, le lieu et les conditions de prestation.

Boissons



FORFAITS BOISSONS (servis sur table)

Pour accompagner un buffet ou un repas assis.

ESSENTIEL — 9,90 €
- 2 verres de vin de 12,5 cl
- 50 cl d'eau
- Café / infusion

SIGNATURE — 19,90 €
- 3 verres de vin de 12,5 cl
- 50 cl d'eau
- Café / infusion
- Sélection de vins premium

PRESTIGE — à partir de 29,90 €
- 4 verres de vin de 12,5 cl
- 50 cl d'eau
- Café / infusion
- Sélection de vins d'exception

FORFAITS BOISSONS

Nos forfaits boissons sont proposés pour une durée maximale de 4 heures, sauf mention contraire dans le devis. Ils comprennent les boissons et quantités indiquées dans la formule choisie. Toute prolongation ou consommation complémentaire peut être ajoutée sur devis.



Bar et boissons / Service bar

Pouvant accompagner toutes prestations, en apéritif en formule buffet ou repas assis ou en boissons en formule cocktail.

CADENCE ESSENTIEL 6,90 € HT / personne
- Eaux (25cl)
- Jus de fruits et soda (25cl)

CADENCE SIGNATURE 12,90 € HT / personne
- Eaux (25cl)
- Jus de fruits et soda (25cl)
- Vins (12,5cl)
- Bière (25cl)

CADENCE PRESTIGE 19,90 € HT / personne
- Eaux (25cl)
- Jus de fruits et soda (25cl)
- Vins (12,5cl)
- Bière (25cl)
- Crémant (12,5cl)

ANIMATIONS & OPTIONS

Cocktails (25cl/pers)
- Mojito ou Aperol Spritz 9,90 € HT / personne

Accueil champagne (12,5cl/pers)
- 1 coupe de champagne 8,90 € HT / personne

Jar cocktail (25cl/pers)
- Avec alcool : 7,90 € HT / personne
- Sans alcool : 4,90 € HT / personne

Bonbonnes à eaux aromatisées (25cl/pers)
2,90 € HT / personne

Le café et Thé (10cl/pers)
2,90 € HT / personne

BAR & ANIMATIONS

Les prestations bar sont proposées pour une durée définie au devis, en fonction du format de votre événement.
Toute heure supplémentaire, prolongation de service ou consommation complémentaire fait l'objet d'une facturation spécifique.
Nos équipes peuvent également assurer la mise en place et le service du bar sur devis.





Votre événement, votre cadence



De la livraison à la prestation clé en main, CADENCE construit chaque événement selon vos besoins. Toutes nos formules sont personnalisables selon le nombre de convives, le lieu, la saison, vos contraintes alimentaires et votre budget. Nos tarifs sont indiqués à partir de, en HT par personne, hors options et prestations complémentaires. Livraison, installation, dressage, matériel, personnel de service, bar et animations peuvent être intégrés à votre prestation sur devis. Chaque projet fait l'objet d'un devis personnalisé précisant les prestations incluses, les éventuelles options et les conditi ons de réalisation. Chaque formule devra être validée par un devis signé.

Selon la formule choisie, nos prestations comprennent :
- La préparation et la production des mets ;
- Le conditionnement adapté au transport ;
- Le matériel de présentation et de maintien en température lorsque nécessaire ;
- Les plateaux, présentoirs et éléments de dressage prévus dans la formule ;
- Les boissons prévues dans la formule choisie ;
- La livraison selon les conditions définies au devis.

Les modalités de présentation, de livraison et d'installation peuvent varier selon le format de l'événement et la formule retenue.

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Sauf mention contraire dans le devis, ne sont pas inclus dans les tarifs affichés :
- Le personnel de service ;
- Les assiettes, couverts, verres et tasses ;
- Le nappage et le mobilier ;
- La décoration et la scénographie ;
- L'installation ou le dressage spécifique du lieu ;
- Le débarrassage et la remise en état ;
- Les animations culinaires ;
- Les prestations techniques ou logistiques particulières.

Ces prestations peuvent être intégrées à votre événement sur demande et sur devis.
Livraison en Alsace selon les conditions de prestation.
Tarification définie selon le lieu, le volume et les contraintes logistiques.
Installation, dressage et reprise du matériel sur devis.

Afin de garantir la qualité de nos prestations et de couvrir les conditions de production, de préparation et de livraison, un minimum de commande peut s'appliquer selon la prestation, le nombre de convives et le lieu de réception.
Le minimum applicable est précisé dans votre devis personnalisé.

Service non inclus

Art de la table non inclus

Matériel inclus

Livraison incluse



CADENCE

TRAITEUR

Parlons de votre projet

07 811 899 03 - www.cadence-traiteur.fr

Un évènement de prévu ?
Faite votre demande de devis facilement en scannant le QR Code !



Cadence - SARL au capital de 1000€ - RCS Strasbourg - SIRET : 10538105700014 - APE : 5621Z
N° TVA FR07105381057 - Conception et réalisation Atweb - Impression UE - Ne pas jeter sur la voie publique

BAC DE TRI