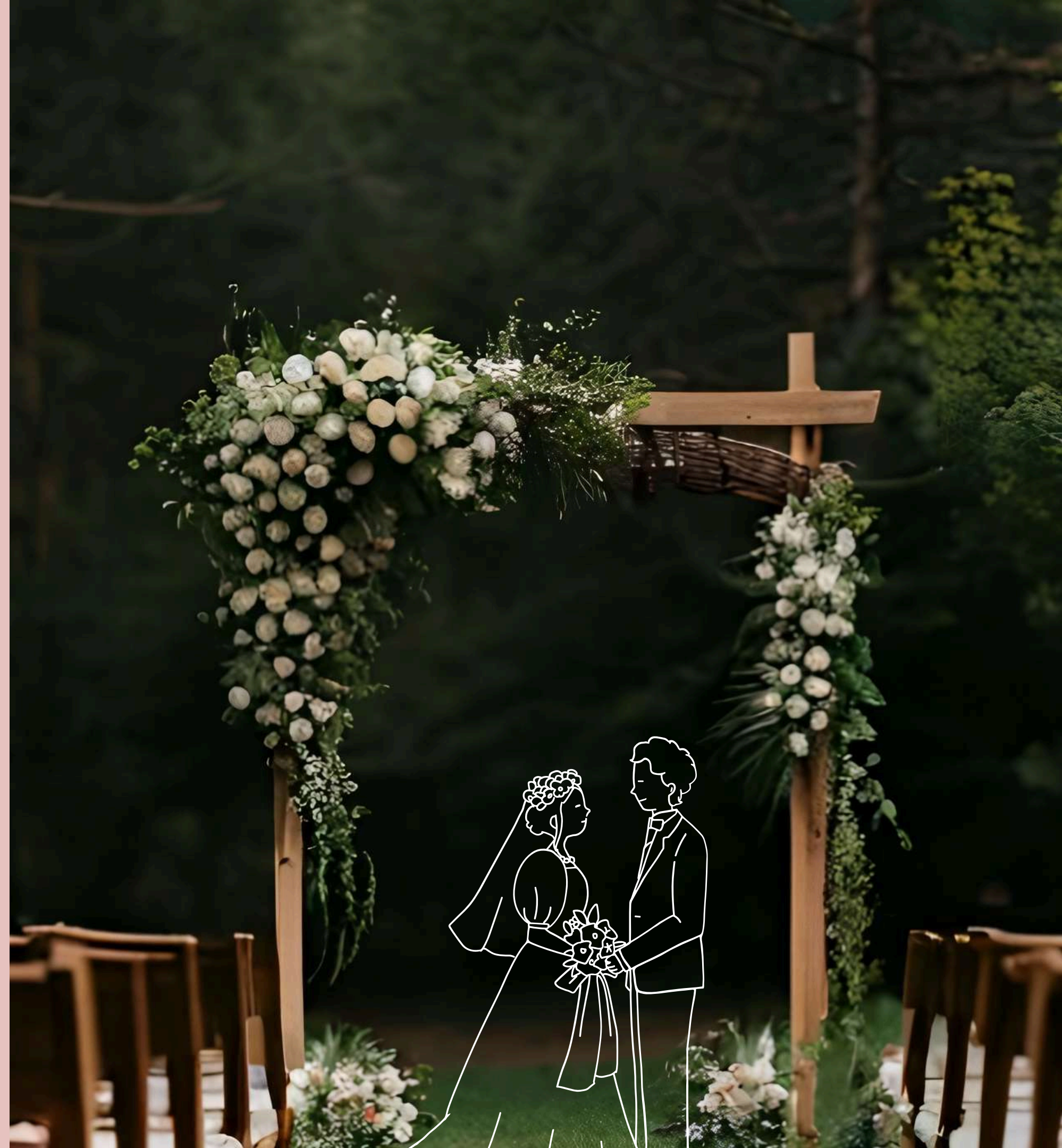


CODE CUISINE

Le Traiteur Grand-Est

MARIAGE 2026



*Votre mariage, ce moment unique que l'on vit
une seule fois, entouré de ceux qui comptent.*

Notre mission est de vous permettre de profiter pleinement de cette journée, sans contraintes ni tensions inutiles. En amont comme sur place, nous vous accompagnons avec attention afin de créer une expérience fluide, où chaque temps trouve naturellement sa place.

Nous organisons, coordonnons et donnons du sens à chaque moment de votre réception, en plaçant la cuisine, le service et le rythme au cœur de l'expérience. Un accompagnement discret, pensé pour vous laisser vivre pleinement ce moment magique.



CHAQUE MARIAGE A SON PROPRE RYTHME.

*Le déroulé de votre réception s'adapte à vos envies, à vos invités et à l'ambiance que vous souhaitez créer.
Du cocktail à la soirée, nous pensons chaque temps comme un moment à part, tout en veillant à une continuité fluide et naturelle.*

LE COCKTAIL

Temps d'accueil des invités et début des festivités, le cocktail s'inscrit comme le premier moment de votre réception. Nous vous proposons différentes formules, associant pièces salées et animations culinaires, à adapter selon le rythme souhaité et l'ambiance que vous voulez créer.

- Cocktail 8 pièces + 1 animation
- Cocktail 10 pièces + 2 animations
- Cocktail 12 pièces + 2 à 3 animations



LE DÎNER

Nous construisons avec vous un menu à votre image, en accord avec le déroulé de la journée et vos envies.

Service à l'assiette, sorbet rafraîchissant, fromages à l'assiette ou en plateau, chaque détail est pensé pour respecter le rythme de votre mariage.

LE DESSERT

À l'assiette, en buffet ou en complément d'une pièce montée, nous vous accompagnons dans le choix du format qui correspond le mieux à l'atmosphère souhaitée.

Notre farandole de desserts peut remplacer ou compléter le dessert traditionnel, pour une fin de repas gourmande et conviviale.



LA SOIRÉE

La soirée se prolonge autour d'un bar, de dernières attentions gourmandes ou d'un encas de nuit.

Ces moments accompagnent la suite de la fête en douceur, sans rompre le rythme, pour que chacun profite pleinement jusqu'aux derniers instants.

VOTRE COCKTAIL



LES CRÉATIONS FROIDES

Cannelé Foie Gras de Meuse

Cannelé au cœur de foie gras local, alliance du crousti-moelleux et du raffinement régional.

Pince de Radis Daïkon wok de Légumes

Radis daïkon croquant garni d'un wok de légumes parfumé, une bouchée végétale vive et ultra-fraîche.

Moelleux Petits pois / Carottes

Petit moelleux végétal aux légumes primeurs, texture douce et saveurs sucrées-salées naturellement équilibrées.

Concombre Fromage Frais et caviar de Citron

Rondelle de concombre croquante, fromage frais aérien et perles de citron pour une fraîcheur éclatante.

Tataki de bœuf & fraise lactofermentée

Bœuf mariné saké-soja, fraise lactofermentée, glace de bœuf froid infusé basilic pourpre, sésame grillé.

Poulet, miso blond & condiment citron-herbes

Pic de volaille au miso blond, crème légère de citron confit, estragon frais, oignons pickles.

Saumon fumé maison, crème de rhubarbe & ciboulette

Saumon fumé à froid, condiment rhubarbe- vinaigre blanc, ciboulette du potager, sablé au pain grillé.

Thon mi-cuit & tartare de pêche blanche

Thon snacké au sésame, pêche blanche en tartare, huile de verveine fraîche, fleur de sel fumée.

Radis roses & crème yaourt-menthe, pollen frais

Radis croquants, crème montée à la menthe, goutte de miel de notre rucher, pollen de fleurs.

Mini taco végétal, maïs grillé & avocat fumé

Tortilla au maïs, crème d'avocat fumé, coriandre fraîche.

Tartelette petit-pois & condiment framboise-estragon

Bouillon glacé tomate-fraise & chips de basilic

Bouillon froid tomate-fraise, pointe de piment doux, chips de basilic frit.

Mini kebab d'agneau & crème d'ail des ours

Épaule d'agneau confite aux épices douces, crème d'ail des ours montée, grenade fraîche, herbes du potager.

Paleron longuement confit & jus vert de livèche

Paleron confit 10 h, jus vert herbacé (livèche, oseille, persil), croustillant de millet, pousses croquantes.

Crevette grillée & gaspacho vert corsé

Crevette au binchotan, mini shot de gaspacho concombre-basilic-céleri feuille, zestes de citron vert.

Brioche perdue salée & mousse de chèvre frais

Brioche toastée, chèvre frais fouetté citron-thym.

Gnocchi croustillant de courgettes rôties, crème de fromage frais & herbes du potager

Gnocchi dorés, courgette rôtie légèrement caramélisée, crème onctueuse de fromage frais, herbes fines & éclats de graines toastées.



LES CRÉATIONS CHAUDES

Yakitori de volaille aux herbes & soja blanc

Croquette de veau, citron confit & câpres

Croquette croustillante, fondant de veau, condiment citron confit-câpres, herbes fraîches.

Mini burger saumon fumé & crème citronnée

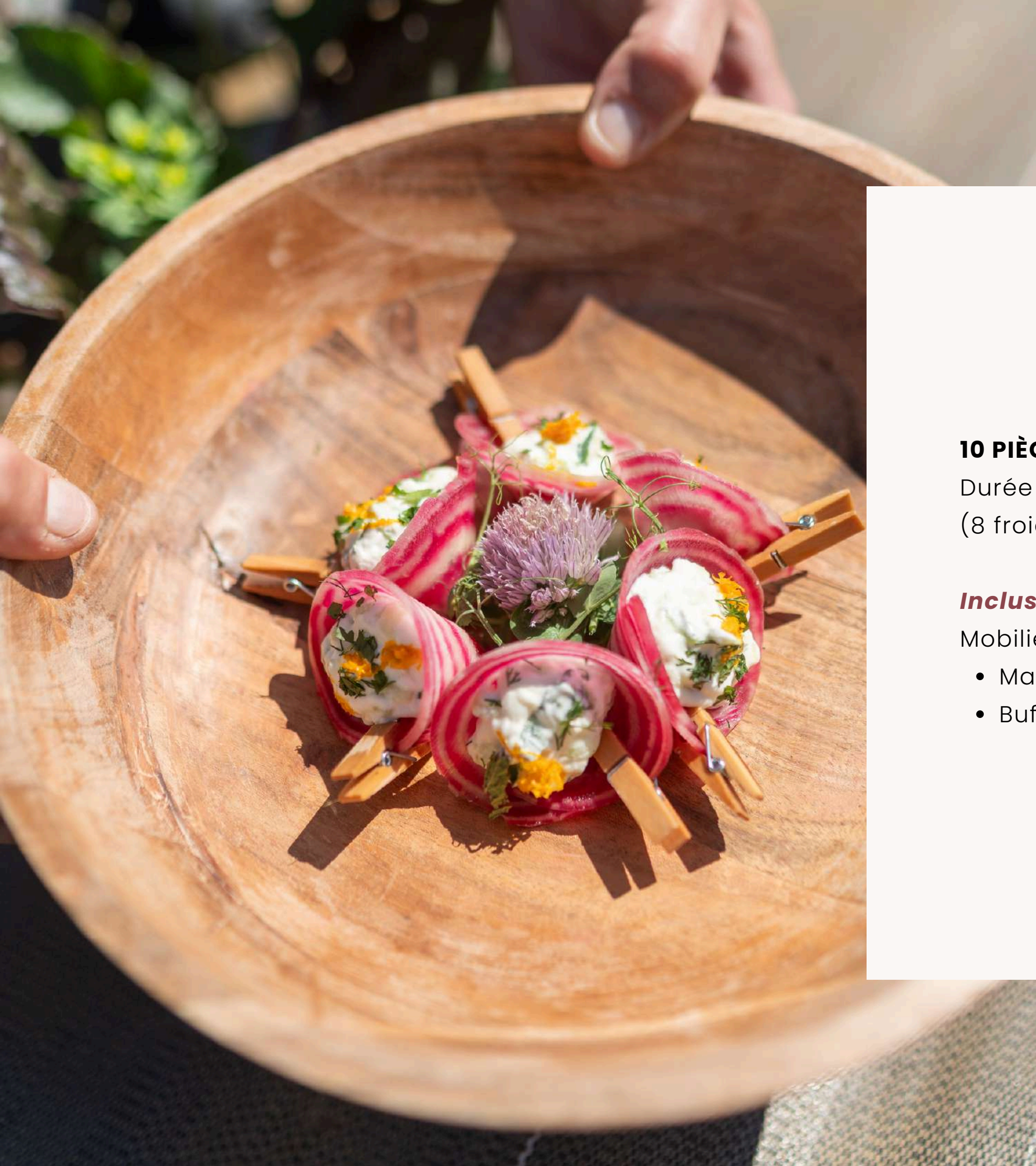
Bun moelleux, saumon fumé, crème citronnée légère, pickles de fenouil.

Krok jambon blanc et Brie de Meaux

Krok crousti-fondant au jambon blanc et Brie, un retour en enfance version premium.

Cassolette de légumes d'été confits, crunchy parmesan 





10 PIÈCES COCKTAIL / PERSONNE

Durée 1 heure 30

(8 froides, 2 chaudes, 1 animation)

Inclus pour votre cocktail

Mobilier & art de la table

- Mange-debout nappé blanc
- Buffet blanc

LES ATELIERS, FROIDS

LA TABLE DES TOMATES DÉGUSTATION DE TOMATES

Tomate Grappe, Coeur de Boeuf, Green Zebra, Tomate Ananas, noire de Crimée... Un fromage blanc battu aux herbes pour les accompagner, ainsi qu'un jus miel-citron ou une huile d'olive et vinaigre Balsamique, du Basilic, de l'Origan. Trois sortes de Mozzarella : Di Burrata, fumée et Scamorza...

LE SAUMON...DÉCLINAISON DE GRAVLAX

Tranchage de différentes préparations de Saumon Label Rouge en Gravlax... Pour les puristes au Gin "Made in France", le Generous Le Tout "Champagne", au "Marc de Champagne" Le Suzette au Grand Marnier Sélection de Pains, assortiment d'épices et Herbes, sans oublier les Poivres Exotiques.

ATELIER LE PÂTÉ EN CROÛTE EN DÉCOUPE MINUTE

Découvrez la recette de pâté en croûte de notre chef lors de cet atelier, une recette mêlant tradition française et raffinement servie avec notre sélection de condiments et de chutney.

ATELIER BODEGA LORRAIN

Une merveilleuse sélection de diverses charcuteries, tranchées minute par nos traiteurs. Vous aurez la difficulté de choisir devant un large éventail de : Jambon séché, fuseau lorrain, saucissons, jambon lorrain. Une belle sélection de légumes confits de notre potager Bio et un merveilleux pain de nos ateliers.

ATELIER BODEGA

Une merveilleuse sélection de diverses charcuteries, tranchées minute par nos traiteurs. Vous aurez la difficulté de choisir devant un large éventail de : Jambon séché, Chorizo Ibérique, Coppa et Pancetta, Une belle sélection de Tapas et un merveilleux pain de nos ateliers.



LES ATELIERS, CHAUDS

LE COIN DES LÉGUMES ET CRUMBLES

Poêlée de légumes où ciboulette et romarin rencontreront, quelques légumes de saison tel que artichaut, asperge blanche et verte, courgette, fenouil... le tout généreusement poêlé et assaisonné... Vos convives auront le choix entre différents crumbles (parmesan, noix ou herbes) et épices pour agrémenter selon leurs envies.

ANIMATION BURGER

Burger de Saumon d'Ecosse, Coriandre, Fenouil, et sauce Tartare

Burger de Boeuf de chez Antoine Streit, sans oublier les indispensables, en libre service pour un burger à votre goût : Compotée d'oignons, salade croquante, fine tranche de tomate et le classique sauce cheddar, sauce au poivre - Ces burgers seront cuits en live devant les convives et assemblés selon leurs désirs et envies.

BAR WOK

Sous les yeux de vos convives, notre chef poêle dans un véritable Wok, une julienne de légumes 1/3 cuits et croquants, légèrement relevée à la sauce soja. Le tout accompagné, selon votre choix : de crevettes, de volaille ou d'un émincé de boeuf... Servi dans des mini bols Tokyo".

BAR DES ALLUMÉS

Que le show commence..... Nos chefs flambent minute devant vos convives pour leur plus grand plaisir... Gambas Flambée à la Sambuca - Sashimi de Filet de Boeuf à l'Armagnac - En accompagnement, risotto au parmesan et herbes fraîches, mesclun légèrement relevé aux agrumes.

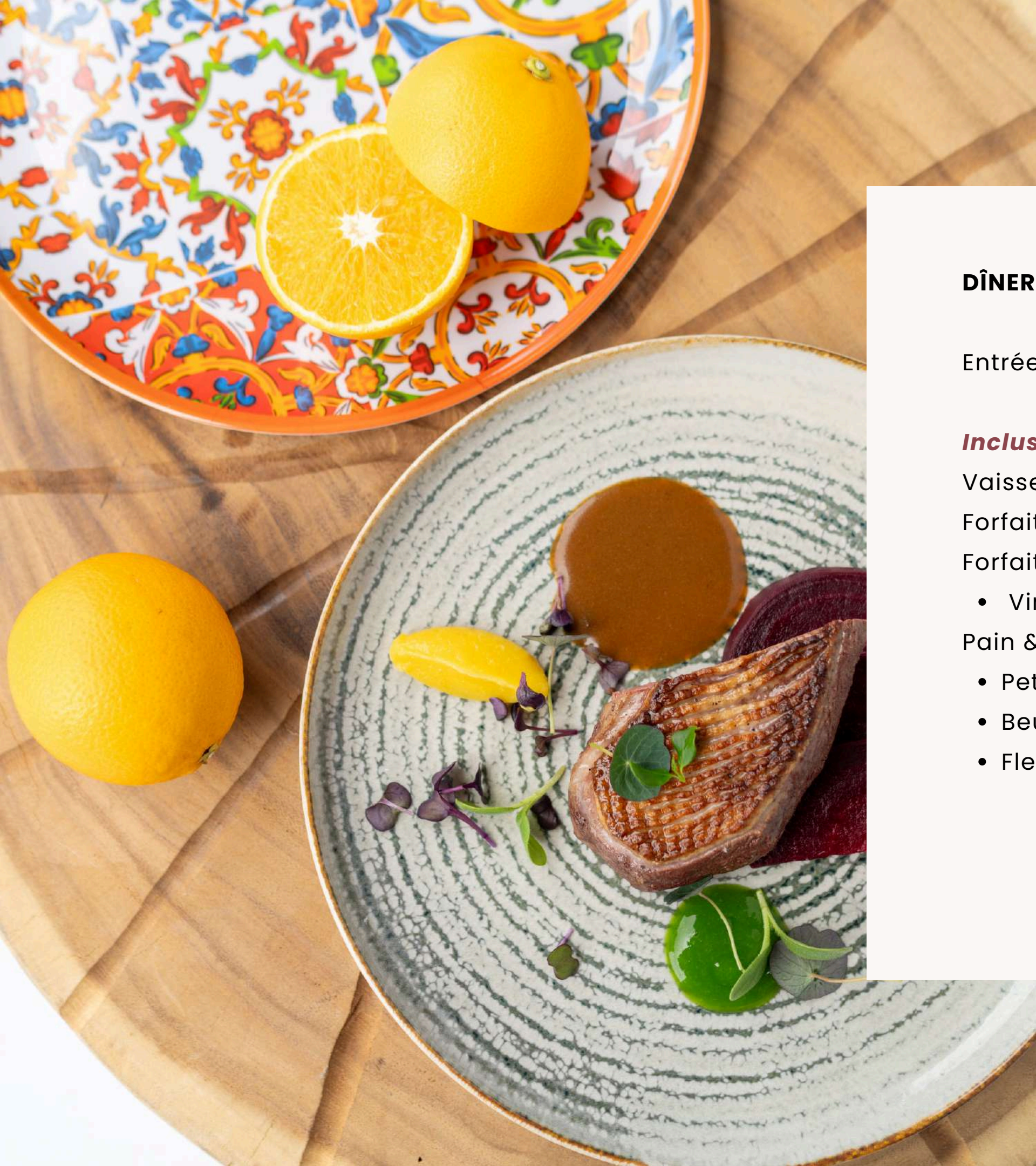
TRATTORIA DOLCE VITA

Plongez dans l'art de la pizza italienne avec nos chefs qui prépareront devant vous des pizzas délicieuses et authentiques, faites avec des ingrédients frais et de qualité. Surprenez vos invités et ajoutez une touche d'originalité à vos événements avec ce produit exclusif : Trattoria Dolce Vita. Laissez-nous apporter la magie de la cuisine italienne directement à votre fête ou réunion.



LE DÎNER





DÎNER EN 3 TEMPS

Entrée · Plat · Farandole de dessert

Inclus pour votre dîner

Vaisselle & couverts

Forfait eau

Forfaits boissons

- Vins – Larmoni Blanc & Rouge

Pain & accompagnements

- Petits pains par personne, avec assiette à pain
- Beurre demi-sel
- Fleur de sel et moulin à poivre

LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Saumon gravlax citron-verveine & concombre de printemps

Crème crue légère au babeurre, huile de verveine infusée à froid, pickles de concombre lactofermenté, tuile d'algue croustillante.

Asperges blanches grillées & sabayon mousseux au Champagne (uniquement printemps)

Sabayon au Champagne brut, crumble sarrasin-graines torrifiées, condiment citron confit & oseille.

Ceviche végétal de Daïkon primeur & lait de fève

Daïkon marinés au kombu, lait végétal de fèves fraîches, huile fumée, pétales de fleurs du potager, poudre de betterave.

Pressé de foie gras de Monsieur Bouchot, chutney de pommes

RubINETTE et coings, sablé sarrasin aux épices douces. Un grand classique local revisité en douceur et croquant.

Gambas rôties, bouillon glacé tomate-fraise & basilic pourpre

Gambas snackées, bouillon glacé aux fraises macérées, vinaigre de tomate, pickles de fraises vertes, huile basilic pourpre.

Bœuf mariné saké-ponzu, fine gelée de radis rose & gingembre

Boeuf, mariné 12 h, jeunes radis du potager, condiment gingembre-ail, croustillant de riz noir.

Courgette grillée & ricotta fumée

Courgettes grillées au binchotan, ricotta artisanale légèrement fumée, pesto menthe-pistache, pulpe de citron frais, tuile d'épeautre.

Vienneta de foie gras de Meuse, cacao cru, figue rôtie au vin chaud, croustillant de pain d'épices maison

Audacieuse, texturée, festive.

ENTRÉES CHAUDES

Risotto d'épeautre bio aux gambas, bisque corsée, éclats de châtaignes et pousse de roquette d'hiver

Une revisite de notre grand classique à l'épeautre bio locale.

Œuf parfait, émulsion d'ail des ours & shiitaké confit

Œuf 64°, crème d'ail des ours, shiitakés confits au soja blanc, crumble cacao-sarrasin, pousses de petits pois.



LES SORBETS

En suggestion en sus, à déguster entre l'entrée et le plat.

LORRAIN

Sorbet Mirabelle et Eau de Vie de Mirabelle

POM'POM

Sorbet Pomme verte et Manzana

EXOTIQUE

Sorbet Fruits du Soleil et Rhum Diplomatico

ITALIEN

Sorbet Citron et Limoncello

FRESCO

Sorbet Citron Jaune et Get 27



LES PLATS

Volaille fermière rôtie au beurre d'herbes & jus vert de livèche

Carottes nouvelles glacées, fregola toastée, jus vert d'herbes (livèche, persil, céleri feuille), condiment oseille fraîche.

Filet de bœuf grillé, mousseline moutarde-estragon & pickles de groseille

Bœuf grillé, mousseline estragon-moutarde, groseilles en pickles, jus réduit, pommes nouvelles rôties.

Suprême de poulet jaune cuit basse température

Purée de topinambour fumé, pickles de champignons de Paris, jus corsé au marc de Lorraine.

Mignon de veau carotte au gingembre petit pois granola de lin

Veau fondant, carottes parfumées au gingembre, petits pois de saison et granola de graines de lin croustillant

Échine de porc caramélisée au miso-mirabelle

Échine confite 10 h puis laquée au miso blond & mirabelle du pays, polenta infusée au foin, jus corsé.

Épaule de veau confite, rotolo d'aubergine, légumes d'été confits et coulis de poivrons

Epaule confite 3h00, aubergine bio et coulis épicé de poivron rouge

Risotto d'orge perlé asperges-ail des ours & noisette fraîche (Uniquement printemps)

Orge perlé crémeux, asperges vertes du potager, ail des ours, noisettes fraîches, tuile tome de Meuse.

Aubergine fumée, crème de tahini vert & grenade fraîche

Aubergine entière rôtie puis fumée, tahini vert basilic-persil, grenade, huile épicée maison.

Gnocchis maison au basilic & bouillon clair citron-gingembre

Gnocchis, bouillon clair acidulé citron-gingembre, roquette & petits pois, pesto léger huile de pépins de courge.

Lentilles et Pois Chiche du Grand-Est, Tofu, Morilles et Girolles

Lentilles et pois chiche bio, champignons juste poêlés, le tout 100% vegan

Truite confite & condiment framboise-aneth, huile d'Argan

Truite confite à 40°, crème d'aneth montée, condiment framboise fraîche, patate douce citronnée.

Cabillaud vapeur douce, bouillon parfumé aux coquillages & agrumes verts

Cuisson douce à 55°, bouillon de coquillages infusé au citron bergamote, fenouil croquant, huile citron-estragon.



LA FARANDOLE DE DESSERTS ET NAKED CAKE

Elle peut remplacer un dessert à l'assiette et s'accompagne d'un naked cake inclus, imaginé selon vos goûts et l'esprit de votre mariage.

Composée d'entremets aux saveurs chocolat, fruits rouges et fruits exotiques, de mignardises variées et d'une fontaine à chocolat accompagnée de brochettes de fruits, elle offre une fin de repas généreuse et conviviale, appréciée de tous.

Si vous souhaitez une autre alternative, nous pouvons également vous orienter vers différentes options : choux, wedding cake ou créations sur mesure, en collaboration avec des partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire.



LES BOISSONS



POUR LE COCKTAIL ET LE DÎNER

Vos boissons comprises

AQUA JAR

3 jarres d'eau aromatisées, limité à 120 verres par atelier

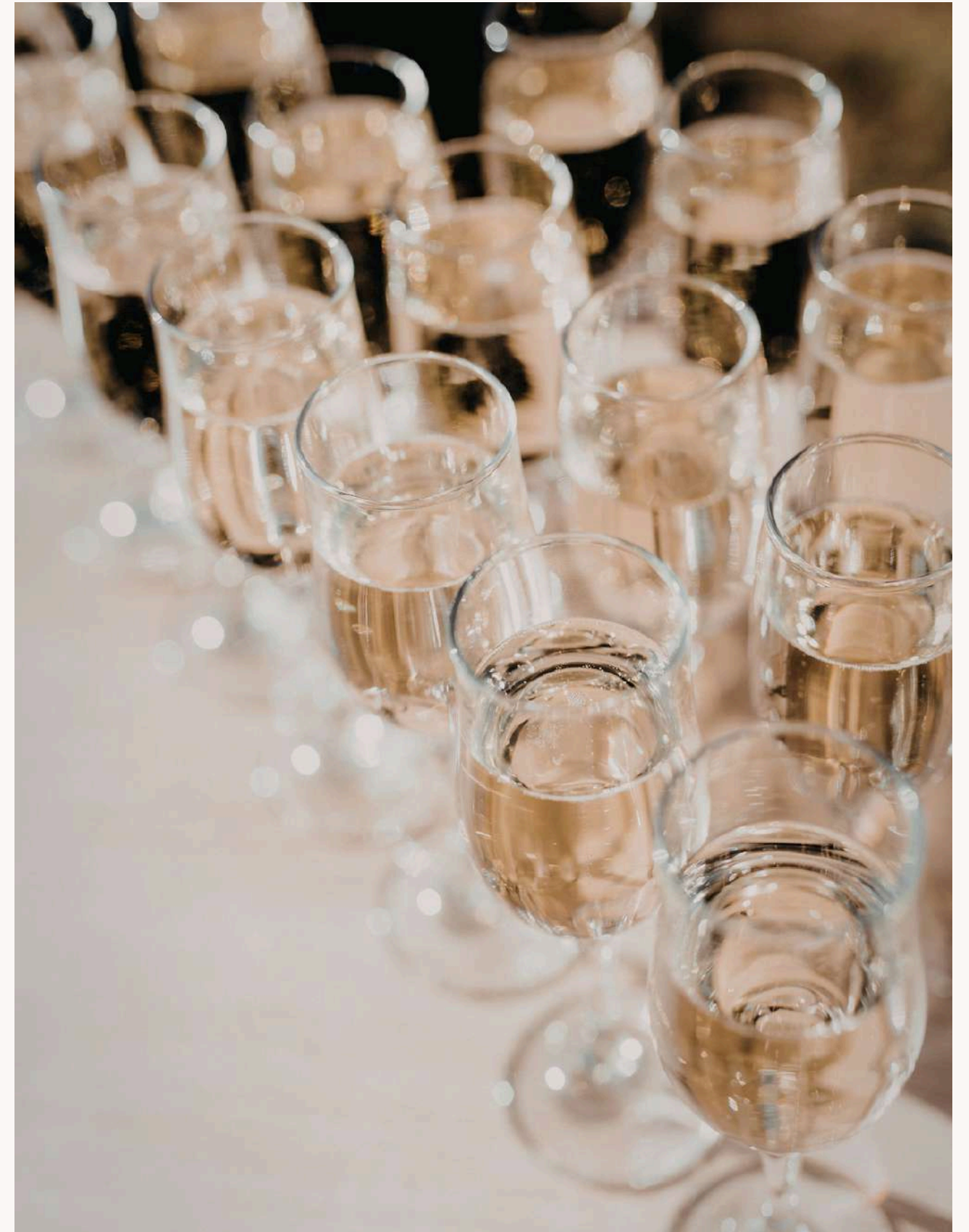
- 1 au sirop de citron avec des rondelles de citron jaune,
- 1 à la menthe avec des rondelles de citron vert,
- 1 à la grenadine avec des rondelles d'orange

LES BULLES

Champagne Castelnau Brut / Verrerie incluse

LES VINS

Domaine Larmoni Blanc & Rouge - Bergerac



NOS FORFAITS EN OPTIONS

Forfaits au choix · Verrerie incluse

LE CHAMPAGNE

Forfait Champagne Paquay (*en conversion bio*)
Forfait Crémant

NOS BONBONNES DE SOFT - 8 LITRES

Thé Glacé au citron Maison
Citronnade Maison
Limonade Ananas et Gingembre
Limonade Concombre et Menthe
Virgin Mojito

NOS BIÈRES

Location tireuse à Bière en sus
Fut de bière Blonde 30 L (environ 120 Bières)
Fut de bière Blondinette ou Dorée de Doncourt 20 L (environ 80 Bières)
Fut de bière fruité Fruit Rouge ou Passion de Doncourt 20 L (environ 80 Bières)
Bière Blonde des Brunes 33Cl
Bière Desperados 33Cl
Bière Felsgold Blonde 33Cl
Forfait Verre à bière

LE BAR À COCKTAIL

Bar Mojito
Bar Spritz
Bar Sex on the beach

NOS BONBONNES ALCOOLISÉES - 8 LITRES

Punch : Rhum, multifruits, vanille, cannelle
Mojito : Rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse
Sex on the beach : Vodka, purée d'ananas, pêche, canneberge
Moscow Mule : Vodka, ginger beer, citron vert
Sangria Blanche : Vin Blanc, sucre, purée de pêche, orange, citron, cannelle et thym

*Nos jus arrivent directement
de l'atelier de Clothilde
Producteur local*

NOS FORFAITS POUR L'OPEN BAR

Forfaits au choix · Boissons proposées en sus · Verrerie incluse

LE BAR DE NUIT

Get 27

Gin Bombay Sapphire

Whisky Balantines

Vodka Absolut

Rhum Havana 3ans

Soft du Bar de nuit

Eau plate, pétillante, Coca Cola, jus de pomme de Meuse et Schweppes tonic

Forfait Verrerie Bar de Nuit



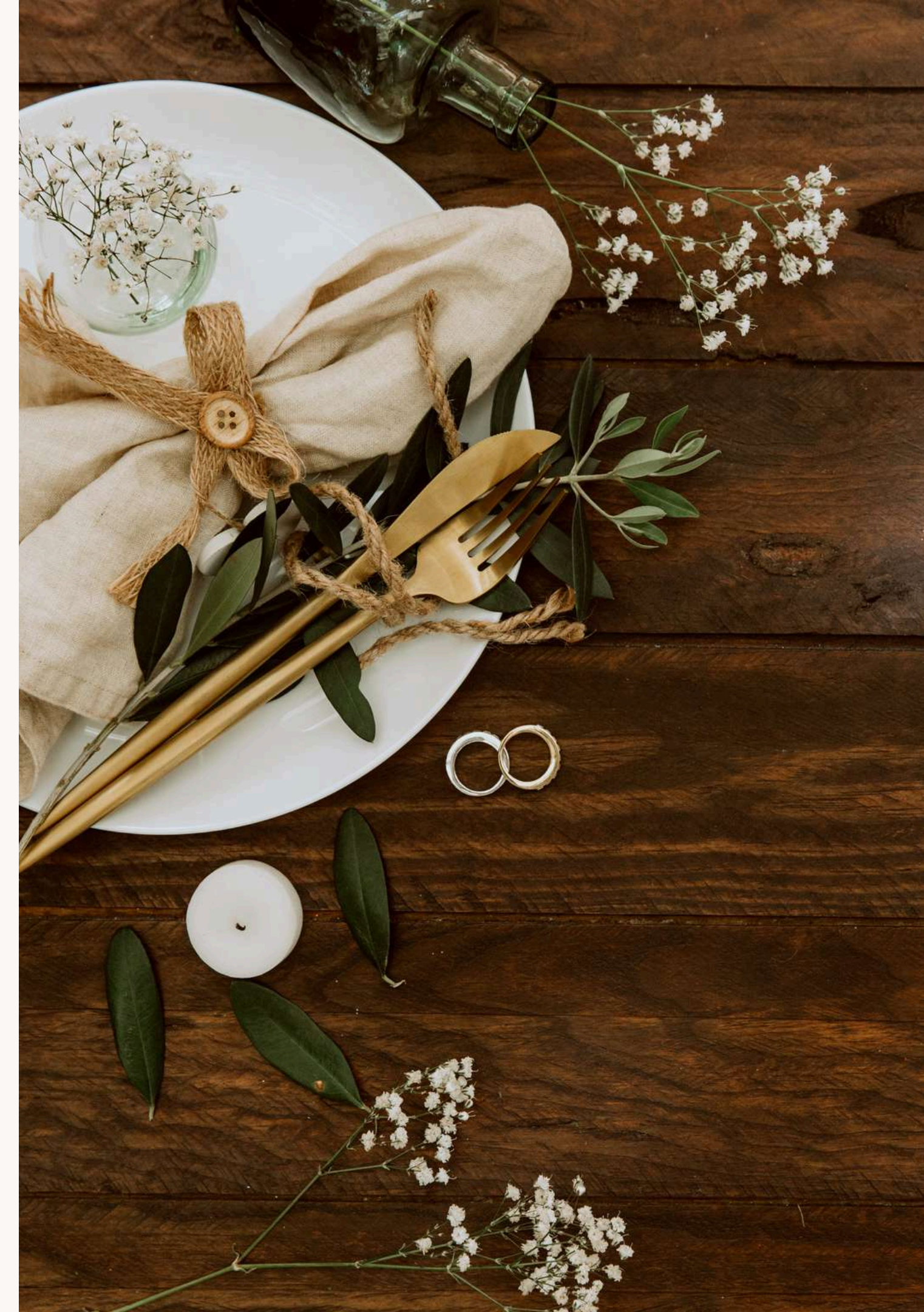
L'ART DE LA TABLE



La vaisselle est incluse pour le cocktail et le dîner.
Le nappage en tissu coton blanc peut être proposé en complément, selon les quantités nécessaires, à définir en fonction de votre configuration.

Pour permettre une mise en place sereine, les tables et les chaises sont installées en amont, selon le plan validé par vos soins.

Sur demande, nous vous accompagnons dans le choix d'une collection de vaisselle, afin qu'elle s'accorde à l'ambiance que vous souhaitez pour votre événement.



UN PACKAGE PENSÉ POUR VIVRE PLEINEMENT VOTRE JOURNÉE

Pour vous permettre d'aborder votre mariage avec sérénité, nous avons imaginé un package complet, réunissant les temps essentiels de votre réception.

LE PACKAGE MARIAGE – 110 € / PERSONNE

Il comprend :

- Accueil Aqua Jar
- Le cocktail 10 pièces et une animation culinaire au choix ainsi que champagne et soft
- Le dîner en trois temps : entrée, plat et farandole de desserts
- Des boissons incluses dont une sélection de vins, eaux pour le dîner
- Du mobilier pour le cocktail.
- Un service d'une amplitude horaire de 10h00

Chaque élément est conçu dans le respect de notre approche : une cuisine sincère, de saison, ancrée dans le terroir du Grand Est, accompagnée d'un service attentif et discret.

Ce package constitue une base harmonieuse, que nous adaptons ensuite à votre image, selon vos envies, le lieu et l'ambiance que vous souhaitez créer.

UN TEMPS DE DÉGUSTATION POUR DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE

Afin de vous permettre de découvrir notre cuisine et l'attention portée à chaque détail, nous vous proposons de participer à une dégustation organisée à dates définies dans l'un de nos châteaux partenaires.

Ce temps de dégustation vous permettra de vous projeter dans votre réception et de découvrir notre approche à travers :

- une sélection de pièces froides et chaudes du cocktail et des animations culinaires,
- l'entrée,
- le plat,
- le dessert ou, selon votre préférence, une sélection de pièces issues de la farandole de desserts.

La dégustation est proposée au tarif de 100 € TTC par personne, dans la limite de 6 personnes par table.

Elle est offerte pour deux personnes si notre maison est retenue pour votre mariage.



**À PROPOS
DE NOUS**

LÀ OÙ TOUT COMMENCE ...

En Lorraine, dans le Grand Est, il y a cette lumière, qui change avec les saisons, ce terroir authentique et généreux. C'est là que Code Cuisine est né, il y a près de quinze ans. Non pas pour suivre une mode, mais pour incarner la conviction qu'un événement réussi commence par une cuisine sincère, engagée et enracinée.

C'est dans cet esprit qu'Audrey et Nicolas Rivoallan ont fondé Code Cuisine, deux sensibilités réunies par une même ambition, celle de valoriser, à travers leur travail, les produits et les savoir-faire du Grand Est.

Audrey Rivoallan, diététicienne de formation, apporte une vision juste et éclairée de l'alimentation, une approche où le plaisir s'accorde naturellement avec le bien-être, et où chaque recette respecte le corps autant que la terre.

Nicolas Rivoallan, cuisinier passé par de grandes maisons étoilées, a fait du produit local son terrain d'expression. Il cuisine avec précision, respect et curiosité, révélant la richesse et la subtilité du terroir du Grand Est.



SAVOIR-FAIRE ET TERROIR

Ensemble, ils signent une gastronomie mais surtout un art de recevoir. Ils défendent un luxe simple et vrai, celui du terroir, du temps et du soin apporté à chaque détail. Leur cuisine est une manière de prendre soin de la terre, des saisons, et de ceux qu'ils accueillent autour de leurs tables.

Depuis 2011, au fil des hivers blancs, des étés lumineux, des récoltes, des rencontres et des tables dressées, ils ont fait de cette région leur terre nourricière et leur source d'inspiration.

*C'est ici que tout a commencé,
et c'est ici que réside l'essentiel :
terroir, savoir-faire et gourmandise du Grand Est.*



L'HOSPITALITÉ COMME SECONDE NATURE

Recevoir, c'est aussi une manière de prendre soin de ceux qui arrivent, de ceux qui partagent la table et de ceux qui repartent avec un souvenir. Chez Code Cuisine, cela s'exprime par une attention discrète et une écoute.

L'hospitalité vit dans les détails, dans la manière d'accueillir, de servir et d'être présent au bon moment et au bon endroit.

Elle prolonge ce que nous mettons dans nos assiettes, du respect, de la générosité et de l'attention.

Nous croyons en une gastronomie artisanale, portée par l'amour du métier, un savoir-faire qui se poursuit naturellement dans le service et dans cette façon d'être attentif qui fait toute la différence.



LES GRANDES DATES CLÉS

- 2011** – Création de Code Cuisine, d'abord atelier de cuisine.
- 2012** – Ouverture de Code Cuisine Traiteur-Boutique et premiers mariages.
- 2014** – Création de Code Cuisine Luxembourg.
- 2015** - Obtention de l'agrément sanitaire Européen.
- 2016** – Nicolas devient Chef Euro-Toques.
- 2018** – Membre des Cuisiniers de France et préparation au concours des Meilleurs Ouvriers de France.
- 2020** – Création de Léon & Marcel et achat des nouveaux locaux.
- 2021** – Création du potager bio, de Code Formation, et certification BIO & ISO 20121.
- 2022** – Adhésion à l'association Traiteurs d'Avenir.
- 2023** – Signature de la Charte Diversité.
- 2025** – Nicolas Rivoallan devient Maître Artisan.

... Nous continuons d'écrire la suite



CONTACT

contact@code-cuisine.com

www.code-cuisine.com



CODE
CUISINE

Le Traiteur Grand-Est