

“L'ARBITRE DU MATCH, C'EST LE MAÎTRE D'HÔTEL”

Le traiteur **Cordon Blanc** joue la Coupe du monde

La société créée par Aymeric Blanc propose une décoration originale et des associations de goûts dans des mini-ballons en plexiglas.

Cordon Blanc, société de chef à domicile devenu traiteur événementiel créée par Aymeric Blanc, propose à l'occasion de la Coupe du monde de foot 32 saveurs, une décoration inventive et des boissons thématiques autour de l'événement. “Un match où les mains sont autorisées”, précise Aymeric Blanc. Au programme : un buffet dressé sur du gazon artificiel qui se transforme en terrain de jeu. “Les pièces, servies dans des minis ballons en plexis sont autant de ballons en action sur la pelouse. L'arbitre du match, c'est le maître d'hôtel”, qui commente pour les convives, joueurs sur le moment, les Brochette de viande 'Biltong' (Afrique du Sud), Sushi et maki (Japon), Mini-burger (États-Unis), Brochette de tomates et mozzarella (Italie), Croquant de pain d'épices, foie gras et bigarreau (France), Duo de Saint-Jacques et chorizo (Espagne), accompagnés d'ouzo (Grèce), de vins de la Mendoza (Argentine), de bière (Angleterre) ou de thé à la menthe (Algérie)... Cordon Blanc va plus loin en déclinant des prestations annexes comme des écrans géants, des écharpes de supporters ou encore mouchoirs en cas de victoire de l'équipe adverse !



Un buffet de 32 saveurs dressé sur du gazon artificiel qui se transforme en terrain de jeu... gustatif.

WWW.CORDONBLANC.FR