- SERGE BARRA –
UN METIER, UNE PASSION : TRAITEUR ORGANISATEUR DE RECEPTIONS DEPUIS 25 ANS.

TRAITEUR …Fabriqués de manière artisanale dans le laboratoire de la Roque d'Anthéron avec des matières premières de qualité, de saison et si possible locales, tous les mets proposés garantissent goût, fraicheur et diversité. Et parce que cuisiner dans la tradition c'est aussi prendre appui dans les modes de vie d'aujourd'hui, des propositions résolument fonctionnelles, contemporaines et modulables sont imaginées. Etre moderne c'est aussi se soucier de son environnement : le 100% « fait maison » permet une maitrise de la production qui évite le gaspillage et permet recyclage et compostage des déchets.

ORGANISATEUR DE RÉCEPTION… depuis 25 ans, Serge Barra à l'expertise pour répondre à toutes vos demandes de réceptions. Particuliers ou entreprises, du petit déjeuner au cocktail en passant par des repas de mariages ou de séminaires, lui et son épouse maitrisent l'organisation de tous type de repas sur tous les terrains. Prise de rendez vous sur site, interlocuteur unique, personnalisation totale, disponibilité et réactivité autant d'éléments qui attestent du professionnalisme de l'équipe . Cerise sur le gâteau : Nathalie Barra, styliste de formation, qui vous propose la mise en scène de vos événements en fonction de vos couleurs, votre thème et vos envies…