



# ORIGINE

## TRADITION

FOOD WINE & FIRE



# About us.

Après 20 ans en cuisine, j'ai eu besoin de tout oublier pour réapprendre et revenir aux origines.

Trouver les artisans de la terre qui produisent de façon responsable, économiquement, écologiquement et humainement. La meilleure façon de respecter leur travail était de trouver un mode de cuisson simple et originel, le feu de bois s'est imposé comme une évidence. Le feu de bois amène à une humilité, un rapport au temps différent.



En cuisine le plus simple est le plus compliqué à faire, c'est pour cela que ma cuisine est brut, sans fioritures inutiles pour ne pas dénaturer ces produits d'exceptions. J'aime les aventures. Dans des champs de fleurs sauvages, des tables au bord de la mer et des cabanes dans les bois. La cuisson à feu ouvert me permet de faire du monde ma cuisine. Je suis connus pour la cuisine des animaux entiers, les huîtres fraîchement écaillées, les fruits de mer fumés sur des planches de cèdre, les énormes poêles à paella mijotant sur les flammes, les légumes rôtis à la cendre, les salades de saison les plus fraîches.

N'hésitez pas et contactez moi.

STÉPHANE BEDEL



# MARIAGE



## Notre promesse

Nous vous proposons une expérience unique pour cette magnifique journée. Du vin d'honneur jusqu'au brunch du lendemain nous vous proposons une prestation sur mesure autour de notre cuisine au feu de bois. Nous pouvons aussi vous mettre en relation avec nos partenaires.

En 2025, nous sommes fiers de vous annoncer que Origine est référencé au prestigieux guide Gault et Millau, une reconnaissance de notre engagement envers la qualité, la créativité et l'excellence.

# BEST SELLER



## Accueil

L'arrivée des convives est un moment important, nous avons mis en place un accueil spécifique pour qu'elle se fasse d'une manière rafraîchissante avec nos eaux parfumées à discrétion.

## Vin d'honneur

Nous vous proposons un choix de boissons pour trinquer à votre union avec vos invités. Marquissette, Sangria, punch.





## Ateliers boissons

Une animation pour mettre du soleil dans votre vin d'honneur. Laissez vous tenter par nos ateliers.

Bar à cocktails

Bar à rhum

Beer n' combi



## Grignotage

Autour du brasero nous vous proposons une sélection de pièces et d'animation préparés minute pour régaler vos convives:

- Pièces chaudes et froides
- Découpe de jambon.
- Four tandoori.
- Bar à mozza.
- Bar à foie gras.

Nous vous proposons de créer aussi votre animation suivant vos désirs.

# BEST SELLER



# PLAT PRINCIPAL



## Moment phare

L'instant primordial de notre cuisine au feu de bois. Nous vous proposons un large choix de viandes, poissons ou crustacés cuisinés le jour j selon diverses méthodes.

Grill.

Brasero.

Tournebroche.

Kamado.

Four à charbon.

Proposés en plats à partager, nos recettes sont accompagnés de garnitures de saison et de condiments créés spécialement pour accompagner le plat.



# POUR TERMINER

Nous vous proposons nos plateaux de fromages sélection sud-ouest.



Pour terminer, nous proposons une sélection de gâteaux créés par notre partenaire pâtissier/boulangier. Nous ne proposons pas de pièce montée en choux et de wedding cake.







# CONTACTEZ NOUS



Nous serons heureux de vous accompagner pour cette journée. Contactez nous pour obtenir un devis détaillé rapidement.

STÉPHANE BEDEL

0633310535

[WWW.TRAITEURORIGINE.COM](http://WWW.TRAITEURORIGINE.COM)

[TRAITEURORIGINE@GMAIL.COM](mailto:TRAITEURORIGINE@GMAIL.COM)

828 766 246 RCS TOULOUSE



# Thankyou.

FOOD WINE & FIRE

ORIGINE

*TRAITEUR*

@BEDELSTEPHANE

