



*Plateaux
cocktail*



*Menus
préparés*

Pour commander **07 . 68 . 83 . 98 . 88**



Les plateaux salés pour 10 personnes

Environ 850 grammes

- **Charcuterie** **28.60€ TTC**
(Saucisson à l'ail, jambon fumé de la Manche, andouille de Vire, saucisson sec, cornichons)
 - **Charcuterie italienne** **39.60€ TTC**
(Jambon de Parme, jambon blanc, mortadelle, rosette)
 - **Poisson fumé** **39.60€ TTC**
(Saumon fumé)
 - **40 petites brochettes assorties** **49.50€ TTC**
(Poulet Paprika, kefta de boeuf, poulet curry)
 - **Fois gras au Porto** **120€ TTC/KG**
 - **Boîte légumes à croquer** **30.80€ TTC**
 - **Fromages** **33.00€ TTC**
(Camembert, Comté, Pont L'Evêque, raisins secs)
- Supplément*
Pain individuel **0.55€ TTC** - La petite boule **0.60€ TTC**

Photos non contractuelles.





▪ Le Panier de crudités

(Endives, carottes, céleris, tomates cerises, fenouil, poivrons, radis)

30.80€ TTC

▪ Le pain surprise

Charcuterie

Poisson

Mixte charcuterie, poisson et crudités

44.00€ TTC



▪ Plateau de 35 pièces boulangères et mini clubs

Navette jambon blanc

Navette jambon crue

Navette saumon fumé

Mini club saumon fumé crème citronné

Mini club crudités

Mini club jambon emmental

38.50€ TTC



*Les produits sont dressés
sur plateaux cartonnés noirs
et livrés dans des boîtes.
Photos non contractuelles.*

Les plateaux de 20 pièces



▪ Burger	30.00€ TTC
▪ Pizza anchois ou fromage	25.00€ TTC
▪ Wrap poulet	25.00€ TTC
▪ Wrap poulet façon panko pané	30.00€ TTC
▪ Quiche (lorraine ou légumes)	25.00€ TTC
▪ Wrap saumon	30.00€ TTC
▪ Navette lunch	25.00€ TTC
▪ Navette bagnat	25.00€ TTC
▪ Nem ou samoussa	30.00€ TTC

Photos non contractuelles.





▪ Mini Croc Comté	30.00€ TTC
▪ Mini Croc légumes	25.00€ TTC
▪ Hot Dog	35.00€ TTC
▪ Poivrons confits	35.00€ TTC
▪ Guagamole crevettes	35.00€ TTC
▪ Verrine salade de pâtes	25.00€ TTC
▪ Verrine salade de riz	25.00€ TTC
▪ Verrine de taboulé	25.00€ TTC
▪ Verrine italienne	35.00€ TTC
▪ Verrine saumon endives	35.00€ TTC

Photos non contractuelles.





Tarifs produits

Mini burger viande	1.90€
Plaque pizza fromage ou anchois	25.00€
Plaque de quiche lorraine	35.00€
Wrap poulet croustillant	1.50€
Wrap saumon fumé	1.60€
Quiche lorraine	1.10€
Quiche légumes	1.00€
Mini pain lunch	1.00€
Mini pain bagnat	1.00€
Kefta	1.50€
Cupcake salé/sucré	2.00€
Plateau de crudités 10 pièces	20.00€
Nem ou samoussa	1.50€
Mini croc	1.10€
Hot Dog	2.00€

Photos non contractuelles.



Tarifs produits



Navette charcuterie	1.20€
Navette lunch	1.50€
Navette bagnat	1.20€
Verrine guacamole crevettes	2.00€
Verrine poivrons confits	2.00€
Verrine taboulé	1.50€
Verrine salade de riz	1.50€
Verrine salade de pâtes	1.50€
Verrine italienne tricolore (poivrons, ricotta, cougettes)	2.00€
Verrine saumon endive crème de Roquefort	2.00€
Verrine tartare de saumon	2.50€
Panisse 5 pièces	2.50€

Photos non contractuelles.



Paëlla

Paëlla royale

Paëlla Gambas, poulet, fruits de mer

12.00€ TTC



Formules Buffets

11 pièces par personne

*Vous avez un évènement marquant à célébrer ?
(Mariage, baptême, anniversaire, lancement de produits...)*

Alors ce buffet complet est fait pour vous !

*Ce buffet traditionnel est composé de pièces,
bouchées et verrines savoureuses, salées et sucrées,
travaillées avec une attention particulière par notre Chef*

40€ TTC/personne

(quantité minimum de commande : 30 personnes)

Cette formule inclus :

- Buffet salé et sucré (plats selon thématique choisie)
- Boissons (selon thématique choisie en supplément)

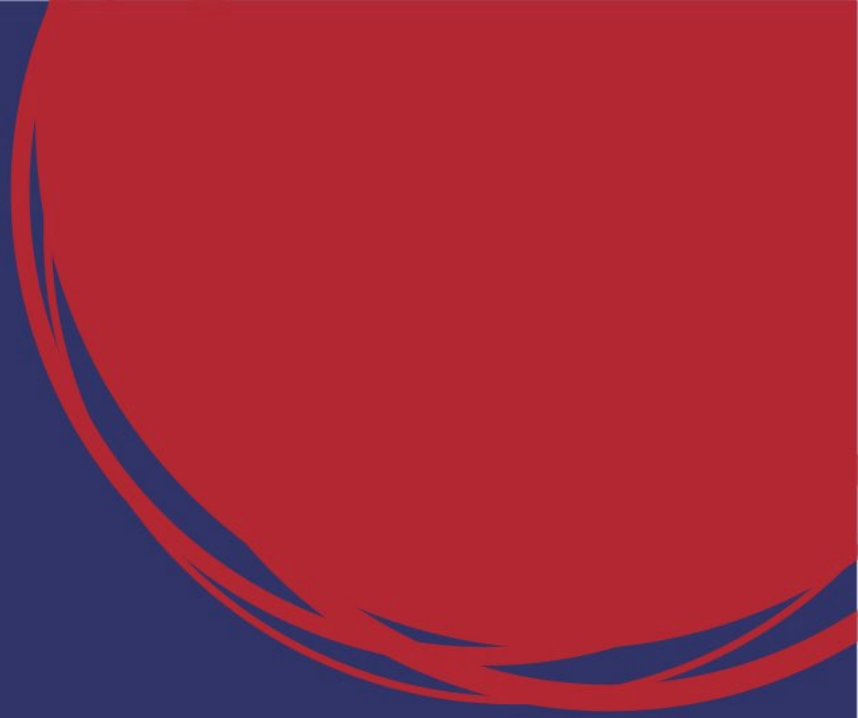
Options (au choix) "Type de prestation" :

- Livraison uniquement
- Livraison & Dressage du Buffet :
mise en scène du buffet sur vos tables (le dressage de votre buffet est réalisé
par nos équipes // temps dressage approximatif : 20/30min en supplément)
- Livraison, Dressage & Service : Service de votre Buffet par nos équipes
(1 serveur par tranche de 30 convives) // Durée de présence 4h // serveur supp. : 150€/serveur
Classic (11 pièces par personne)



Buffet
Provençal



- 
- 
- Tapenade verte et noire et ses croûtons
 - Anchoïade maison et ses légumes de saison
 - Minis pan bagnat
 - Pissaladière & Fougasses provençales
 - Grande salade de tomates et basilic frais
 - Poivrons rouges marinés ail et persil frais
 - Planche de charcuterie provençale
 - Planche de fromage issu de nos producteurs locaux
 - Fruits Frais de saison
 - Navettes et Croquants



Buffet
Méditerranéen

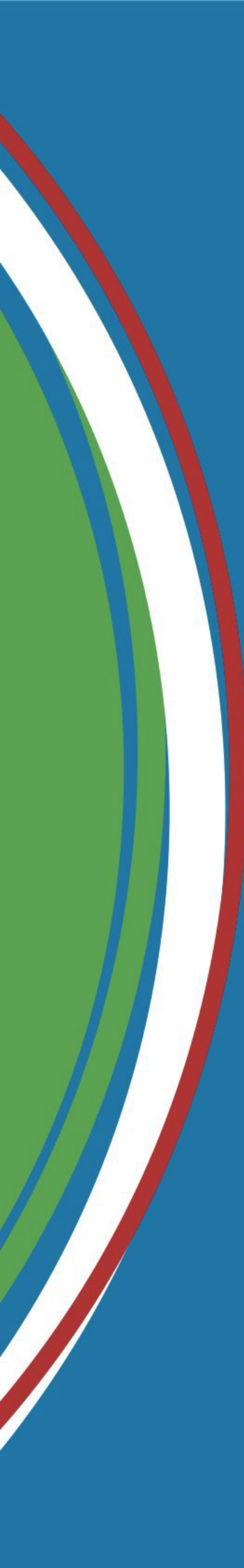


- Bruschetta fraîcheur
(Coppa, basilic, tomate, ricotta)
- Navette brioché farcis (tomate, mozzarella, pesto)
- Minis pizzas anchois tomate fromage
- Pan bagnat façon niçois
- Plateau de charcuterie
- Club sandwich oeuf mimosa
- Petit hot dog maison
- Anchoïade maison et ses légumes de saison
- Roulade fraîcheur
(enroulé de courgette farci au thon, fromage frais, échalote, ciboulette)
- Mix de petits gâteaux
et brochette de fruits frais de saison



Buffet
Italian



- 
- Tartine fraîcheur ricotta, basilic, tomate, coppa & gorgonzola, pignon, roquette
 - Focaccia Truffe noire et comté
 - Mini cakes pesto/chorizo, minis pizzas, chaussons farcis (épinard/jambon/ anchois)
 - Grande salade de penne au thon, tomates et câpres
 - Croquettes de mozzarella di buffala et basilic frais
 - Tartinades de courgettes et poivrons marinées
 - Wrap pastrami et fromage aux herbes
 - Plateaux de charcuterie italienne
 - Cheesecake caramel beurre salé



Formules Brunch

Chill Brunch 20 €

2 Crêpes + 2 Pancakes

Nutella & confiture (fraise ou abricot)

Duo de mini viennoiseries

Fruits de saison

1 Egg Muffin (oeuf & cheddar)

ou

Bagel (blanc de poulet, fromage frais
et crudités)

Fromages & Charcuteries

1 jus d'orange



Cosy Brunch 30 €

Pain Perdu / 2 Crêpes / 2 Pancakes

Nutella & confiture (fraise ou abricot)

4 mini viennoiseries

Fruits de saison

1 Tartine Saumon Avocat fromage frais

1 Tomate Burrata Huile d'olive & basilic

Fromages & Charcuteries Pain de campagne

1 yaourt au granola & fruits rouges

1 Smoothie aux fruits frais



Formules Brunch

Full Brunch 40 €

4 Pancakes

2 Brioches au Nutella et ses noisettes concassées

2 Yaourts aux granola et fruits rouges

4 mini viennoiseries

Assortiments de fruits frais Nutella & confitures

1 Buratta crémeuse & ses tomates anciennes, basilic

2 Bagels à la crème de thon

(Pains briochés aux graines, crème de thon, roquette & oignons rouges)

2 Eggs Muffins (oeuf & cheddar fondu)

2 Tartines Avocat au choix :

oeuf bénédicte ou saumon fumé mariné

(pain à l'ancienne toasté, fromage frais, purée d'avocat)

Assortiment de fromages et ses accompagnements

Pain de campagne

2 Smoothie aux fruits frais



Supplements

Nutella, Confitures 2 €

Jus d'orange 3 €

Smoothie aux fruits frais 3.90 €

4 minis viennoiseries 3 €

2 crêpes / pancakes 3 €

Gaufre 3 €

Cookie 3 €

Donut 3 €

Muffin 3 €

Fruits 3 €

Brioche perdue 3 €

Brioche au Nutella 4 €

Yaourt au granola & fruits rouges 3 €

Egg muffin 3 €

Bagel poulet ou thon 4 €

Tartine Saumon & avocat 4 €

Tomate Burrata 7 €





Traiteur - Décorateur - Cake Design - Animation DJ - Location matériel
Anniversaire baptême mariage animation - Location Photo Booth