



Menu « Brunch des Amis »

- Déco Tendance & Naturelle – [\[voir implantation\]](#)
Saison 2022
22.00 € ttc /pers. A partir de 50 pers.*

*Vous êtes moins de 50 pers demandez une étude d'opportunité.

[Demandez une étude d'opportunité les commentaires de notre formulaire de contact](#)

Bar à Fontaines

Jus de fruits - Détox citron menthe - Limonade Menthe Gingembre

.....

Assortiment de mises en bouche*
5 pièces /pers.

[*Voir le détail des mises en bouche catalogue.](#)

.....

Atelier Œufs brouillés +4.00 €

Lardons - Chorizo - Emmental & ciboulette

.....

L'atelier Paella REAL

Cuisinée sur place devant vos convives et servis à l'atelier

*Voir le détail de l'atelier Paella Royale sur notre Catalogue -M- 2022

Où

L'atelier Barbecue Sous Les Pins*

Poulet curry coco - Merguez - Chipolatas aux herbes ou saucisse brassée

Où

Brochettes Poulet chorizo Porc et Poivrons & Oignons doux 160grs

Où

Entrecôte de Bœuf & Magret de canard 160grs /pers. + 4.00€ /pers.

Cuit devant vos convives - Servis à l'Atelier

Barbecue Charbon Bois ou Plancha Gaz suivant conditions

*Installation BBC (bois/charbon) Voir conditions & autorisations ou remplacement par Plancha GAZ.

...

Les Sauces Maître Rôtisseur :

- Caraïbos : Miel Moutarde Gingembre & Mangues -
- Grandes plaines : Nectar de Cèpes & Bolets au Romarin -
 - Sauce Barbecue façon Rôtisseur.

+

Poivrons - Courgettes - Champignons - Pommes de terre à la braise

Où

Salade Bar

(Voir les garnitures légumes & Salade Bar sur notre Catalogue -M- 2022)

...

Plat de remplacement : [Découvrir les plats de remplacement sur notre nouveau Catalogue -M- 2022](#)

Organisation : Vos convives font leurs choix à l'atelier et notre équipe se chargera de les servir à l'assiette.

.....

Salade de fruits frais au Basilic & Grand-Marnier

Présenté en vasque réfrigérée

-Service à discrédition-



[\(Découvrir sur rubrique Atelier Pâtissier dans notre Catalogue -M- 2022\)](#)

OU

Assortiment douceurs

Servis en plateau au buffet 3pcés /pers.

[Voir les détails plateaux douceurs](#)

• • •

Café*

[*Voir conditions de services](#)

Détails des Services & prestations inclus dans la Formule « Brunch des Amis » :

- Vaisselle complète incluse Gamme vaisselle compostable (Céram & compostables) inclus
Ou (1 verre tube + 2 verres à pieds + couverts inox + 2 assiettes Céram : +2.50€ / pers.)
[Voir détails vaisselle Elegance sur nptre Catalogue -M- 2022](#)
- Nappage et serviettes de tables en triple ouate non tissé blanc
- Glaçons XL inclus
- Assortiment de Petits pavés farinés 60grs /pers. +0.70€ / pers.
- Eaux Plates & Gazeuses Bouteilles plastiques 0.50l / pers.
- Ateliers & Buffets décorés gamme « Champêtre Party »
[\(Découvrir le détail de la Gamme Délicat & Prestige\)](#)
- Personnels en tenu Traiteur Professionnel
- Personnel de service de 10h30 à 16h00 inclus*
*au-delà la demi-heure supplémentaire entamée : 15.00 € ht
[Voir détails des heures supplémentaires](#)
- Opérateur Atelier inclus [Voir détails « Opérateurs & Cuisiniers »](#)
- Frais de Livraison et replis en sus [voir conditions](#)

Découvrez les OPTIONS disponibles sur la formule « Délicat & Prestige »

Rdv Organisation de dégustation dans nos ateliers :

6 dégustations de Produits & Vins sur Rendez-vous.

35.00 € /pour 2 pers.

Facturé ou Caution remboursable en clôture de Prestation si validation de commande : [voir détails & conditions.](#)

Les Meilleurs Moments de votre Evènement :

Retenez les meilleurs moments de la soirée avec nos partenaires Photographes et Vidéaste ()

Revivez les moments forts de votre évènement.

Un Evènement de Fraicheur Naturelle Découvrez nos meilleures Offres

Exceptionnelles de Compositions Florales avec notre Partenaire (Nathalie Fleurs) [Voir les tarifs & Compositions de Nathalie Fleurs](#)

Les Vins :

Profitez de l'OPTION Dégustation, et venez découvrir 6 vins sélectionnés

[Découvrez notre sélection La Cave à Daniel sur notre Catalogue -M- 2022](#)

Obtenez une sélection de vins à des conditions exceptionnelles, avec notre partenaire La Cave à Daniel.

Traitez en direct avec notre partenaire [« La Cave à Léon »](#)

Livraison des vins assurée par [« La Cave à Léon »](#) sur votre lieu ou sur notre Atelier, il sera ensuite pris en charge jusqu'à vos tables par nos équipes.