



# 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

o o o o o o o

Assortiment de mises en bouche\*

5 pièces /pers.

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

o o o o o o o o o o o o o

## Atelier Œufs brouillés +4.00 €

Lardons - Chorizo - Emmental & ciboulette

o o o o o o o



# 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 Porcelet 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 discrétion-



OU

## Assortiment douceurs

Servis en plateau au buffet 3pcs /pers.

[Voir les détails plateaux douceurs](#)

o o o

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 Élégance 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.

