



Buffet « Gueuleton des Amis »*

- Tendance & Naturelle –

[\[voir implantation\]](#)

Saison 2022

Buffet Chaud / Froid

En Livraison ou Emporté 28.90 € ttc /pers. A partir de 50 pers.*

33.90€ /pers. avec mise en place du buffet et assistance technique à domicile pendant le service (3h de service maximum)

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

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

Assortiment Mini bouchées 5 Pces /pers

Mini Pains - Mini navettes - Mini Croque du Rôtisseur

Dressés sur Plateaux

Mise à disposition sur vos tables

[Voir détails Assortiment Mini bouchées](#)

o o o o o o

Cuissot de porcelet rôti sauce Ail & olives

Ou Bocconcini de volaille (Pancetta & Gorgonzola)

Gratin Dauphinois & Petits flan de légumes ou ratatouille
Chafing Dish chaud

[Voir détails cuissot de Porcelet rôti ail & olives](#)

Ou

L'atelier Paella REAL réalisée dans nos ateliers (livrée Chaude)
Cuisiné sur place et servi à l'atelier

[*Voir le détail de l'atelier Paella Royale sur notre Catalogue -M- 2022](#)

o o o o o o o o

Salade de fruits frais Vanille & Fleurs d'oranger

Présenté en vasque réfrigérée

-Service à discrétion-

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

OU

Entremet Multi fruits ou Feuillantine Chocolat

[Voir les détails plateaux douceurs](#)

o o o

Café*

[*Voir conditions de services](#)

*Une caution pour le matériel par chèque non encaissé est demandé (Montant suivant nombre de pers.

Détails des Services & prestations inclus dans la Formule « Brunch sous les Pins » :

- Vaisselle complète incluse Gamme vaisselle Mixte (2 verres + 1 assiette Céram couverts inox & vaisselle compostables) inclus
[Voir détails vaisselle Elégance sur nptre Catalogue -M- 2022](#)
 - Nappage et serviettes de tables en triple ouate non tissé blanc
 - Glaçons XXL inclus
 - Assortiment de Petits pains variés 60grs / pers.
 - Eaux Plates & Gazeuses Bouteille plastique 0.50l /pers.
 - Ateliers & Buffets décorés gamme « Champêtre Party »
[\(Découvrir le détail de la Gamme Délicat & Prestige\)](#)
 - Personnels en tenu Traiteur Professionnel
 - Pour les prestations à domicile, Personnel de service de 12h00 à 15h00 ou 19h00 à 2h00 inclus*
 - *au-delà la demi-heure supplémentaire entamée : 15.00 € ht
- Caution Matériels & Personnels**
[Voir détails des heures supplémentaires](#)
- Opérateur Atelier inclus [Voir détails « Opérateurs & Cuisiniers »](#)
 - Frais de livraison & replis en sus [voir conditions et tarifs](#)
-

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

Le repli du matériel est pris en charge par le client à notre dépôt :

(Le repli du matériel sale mais débarrassé & rangé dans les réceptacle d'origine et déposé à l'abord de la zone d'enlèvement)

Repli du matériel par nos soins (sur devis)

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 (Mathieu Chouddar Production) 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.