



Menu « *Brunch des Amis* »

- Déco Champêtre & Provençal – [\[voir implantation\]](#)

Saison 2024

38.00 € ttc /pers. A partir de 50 pers.*

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

Bar à Fontaines

Détox citron menthe - Limonade Menthe Gingembre

o o o o o o o

Café - Thé - Jus de fruits - Viennoiseries

o o o o o o o o o o



Atelier Œufs brouillés

Lardons - Chorizo - Emmental & ciboulette

Truffes blanche d'été +1.00€ / pers.

.....

L'atelier Paella Real

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

*Poulet - Encornet tendre - Poivrons - Chorizo doux - Moules
- Gambas Royale*

Où

L'atelier Barbecue Sous Les Pins

Cuit devant vos convives - Servis à l'Atelier en buffet chaud

Merguez - Chipolatas aux herbes ou Saucisse brassée -

Où

Brochettes Poulet chorizo Porcelet Poivrons & Oignons doux

160grs

Où

*Entrecôte de Bœuf & Magret de canard 180grs /pers. +
7.00€ /pers.*

+

*Poivrons - Courgettes - Champignons - Pommes grenaille aux
oignons doux*

Où

Salade Bar 7 variétés

° ° °

*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 au à discrétion -

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

- Vaisselle complète incluse Gamme vaisselle compostables (Céram & compostables) inclus
Ou (1 verre tube + 2 verres à pieds + couverts inox + 2 assiettes Céram : +2.50€ / pers.)
- 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 »
- Personnels en tenu Traiteur Professionnel
- Personnel de service de 10h30 à 16h00 inclus*
*au-delà la demi-heure supplémentaire entamée : 15.00 € ht
- Opérateur Atelier inclus
- Frais de Livraison et replis en sus