



Menu

« Brunch sous les Pins »

- Déco Tendance & Naturelle – [\[voir implantation\]](#)

Saison 2027

30.00 € 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

Atelier Œufs brouillés

Lardons - Chorizo - Emmental & ciboulette + Toasts

+

Café & jus de fruits

o o o o o o o

L'atelier tourne broche Sous Les Pins*

Cochon de lait à la broche (Agneau fr +3.00€ /pers.)
Cuit & découpé devant vos convives - Servis à l'Atelier
Mise en place d'un Self/buffet de maintiens au chaud

° ° °

Les Sauces Maître Rôtisseur :

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

+

Garniture légumes 2 au choix

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 l'atelier-

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

Où

Assortiment douceurs

Servis en plateau au buffet 3pcs /pers.

[Voir les détails plateaux douceurs](#)

Où

Entremet au choix

° ° °

Café*

[*Voir conditions de services](#)

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

- Vaisselle complète incluse Gamme vaisselle (Céram / inox & compostables) inclus
Ou (1 verre tube + 2 verres à pieds + couverts inox + 2 assiettes Céram : +2.00€ / 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 « Gamme Naturelle & Tendance»
[\(Découvrir le détail des Gammes d'implantation\)](#)
- Personnels en tenu Traiteur Professionnel
- Personnel de service de 10h30 à 16h00 inclus* (dont 3 heures de services)
*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.

45.00 € /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.