



2025 - 2026



La carte

Charcuterie
Fromage
Végé



Le Coin Grazing

PRIX



• Plateau Grazing

• 55€

Charcuterie: Chorizo, Jambon serrano, Fuet, Boudin noir,

Fromage: Cantal, Mimolette, Tomme, Mousse de chèvre frais aux herbes de Provence

Complément : Verrines de légumes du moment, Fruits frais, Noix, cornichons

Crackers Grazing sésame et pain

Pour 4-6 personnes

• Plateau Grazing Végétarien

• 60€

Légumes: Champignons de paris, Choux, Carottes, Radis, Tomates cerise, Concombre

Disps:

- Houmous coco citron vert et gingembre
- Fromage blanc, menthe, moutarde douce
- Olivade

Complément: Gressin, crackers, Pain, Amandes torréfiées aux herbes de Provence

pour 4-6 personnes

Plateau Fromage Hâpy

(100g par personnes)
4 personnes

• 39€
Soit 9,75€/pers



- Apolline Fleurs de crottin, coeur rose (lait de chèvre)
- Tomme de Brebis au piment d'espelette (lait brebis)
- Tomme fermière à l'ail des ours (Lait de vache)
- Manchego à la truffe (lait de brebis)
- Comté 12 Mois (Lait de vache)
- Pain, Fruits frais, Noix

Brunch



Nos formules

Les formules sont proposées hors livraison et hors présentiel

Accueil Café

Pour 10 personnes

- 10 Mini Pain au chocolat
- 10 Mini Croissant
- 1 Litres de café en thermos
- 1 Litres de thé en thermos
- 1 litres jus d'orange pressée maison
- 10 serviettes, 20 gobelets

66€

(6,60€/Pers)

Accueil Café ++

Pour 10 personnes

- 10 Mini Pain au chocolat
- 10 Mini Croissant
- 20 croq Mr
- 1 Litres de café en thermos
- 1 Litres de thé en thermos
- 1 litres jus d'orange pressée maison
- 10 serviettes, 20 gobelets

88€

(8,80€/Pers)

Petit déjeuner

Pour 10 personnes

- 10 Mini Pain au chocolat
- 10 Mini Croissant
- 10 Pancake sucré, vanillé maison
- 20 mini Croq Monsieur
- 10 serviettes

62,50€

(6,25€/Pers)

Petit déjeuner complet

Pour 10 personnes

- 10 Mini Pain au chocolat
- 10 Mini Croissant
- 10 Pancake sucré, vanillé maison
- 20 mini Croq Monsieur
- 1 litre de café en thermos
- 1 litre de thé en thermos
- 1 litre de jus d'orange frais pressée maison

20 Gobelets , sucre , 10 cuillère, 10 serviettes

108€

(10,80€/pers)

Petit déjeuner Heathly

Pour 10 personnes

- 5 Salade de fruits frais maison
- 10 Toast avocat, saumon fumé
- 10 Pancake sucré, vanillé maison
- 5 Formage Blanc, confiture et muesli exotique

- 10 Serviettes, 10 cuillères

92€

(9,20€/pers)

Petit déjeuner Heathly Complet

Pour 10 personnes

- 5 Salade de fruits frais maison
- 10 Toast avocat, saumon fumé
- 10 Pancake sucré, vanillé maison
- 5 Formage Blanc, confiture et muesli exotique
- 1 litre de café en thermos
- 1 litre de thé en thermos
- 1 litre de jus d'orange frais pressée maison

20 Gobelets , sucre , 10 cuillères,
10 serviettes

144€

(14,40€/pers)

Possibilité de personnaliser un devis brunch pour vos événements

Nos formules

Les formules sont proposées hors livraison et hors présentiel

Formule Duo Brunch

Pour 2 personnes

- 2 Buns poulet colombo, cheddar
- 2 Toast chèvre frais et tomates cerise confites au thym
- 2 Roulé d'oeuf gourmet au saumon fumé
- 2 Pancake sucré, vanillé maison
- 2 Salade de fruits frais maison
- 1 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées
- 1 Brownies exotique
- 2 serviette, 2Cuillères

38€ le plateau
(19€/pers)

Formule Duo Brunch xl

Pour 2 personnes

- 2 Buns poulet colombo, cheddar
- 2 Toast chèvre frais et tomates cerise confites au thym
- 2 Roulé d'oeuf gourmet au saumon fumé
- 2 Pancake sucré, vanillé maison
- 2 Salade de fruits frais maison
- 1 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées
- 1 Brownies exotique
- 2 pots grazing
- 1/2L Jus d'orange pressée maison
- 2 serviette, 2Cuillères, 2gobelets

59€ le plateau
(29,50€/pers)

Formule Family Brunch

pour 4 Personnes

- 4 Buns poulet colombo, cheddar
- 2 Toast avocat, saumon fumé
- 2 Toast Chèvre frais et tomates confites
- 2 roulé d'oeuf gourmet au saumon fumé
- 4 Pancake sucré, vanillé maison
- 2 Salade de fruits frais maison
- 2 Verrine Fromage blanc, confiture et muesli exotique
- 2 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées
- 8 Minis croq truffé
- 2 Brownies exotique
- 1 serviette, Cuillères

80€ le plateau
(20€/pers)

Formule Family Brunch XL

pour 4 Personnes

- 4 Buns poulet colombo, cheddar
- 2 Toast avocat, saumon fumé
- 2 Toast Chèvre frais et tomates confites
- 2 roulé d'oeuf gourmet au saumon fumé
- 4 Pancake sucré, vanillé maison
- 2 Salade de fruits frais maison
- 2 Verrine Fromage blanc, confiture et muesli exotique
- 2 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées
- 8 Minis croq truffé
- 2 Brownies exotique
- 4 pots grazing
- 1l jus d'orange, pressé Maison
- 4 serviette, 4 Cuillères, 4 gobelets

118€ le plateau
(29,50€/pers)

Possibilité de personnaliser un devis brunch pour vos événements

Nos formules wedding

Les formules sont proposées hors livraison et hors présentiel

Formule Brunch minimum 25 personnes

- 1 Buns poulet colombo, cheddar ou 4 mini croq nature ou truffé
 - 1 Toast avocat, saumon fumé ou 1 Toast Chèvre frais et tomates confites
 - 1 Pancake sucré, vanillé maison ou 2 Mini viennoiseries
 - 1 Salade de fruits frais maison ou 1 Verrine Fromage blanc, confiture et muesli exotique
 - 1 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées ou 1 Brownies exotique
- 1 serviette, Cuillères, assiettes recyclable

**A partir de 20€/pers
hors livraison / hors présentiel**

**A partir de 30€/pers en présentiel
Comprend tables, nappes, deco
hors frais km**

Option Boissons Pour minimum 25 personnes

**12€/ personne vaisselle recyclable
15€/ pers avec verrerie**

- Café ou thé ou Chocolat chaud antillais (possibilité classique)
- Jus d'orange maison
- Élixir Hâpy glacé
- Eau plate et gazeuse

uniquement en présentiel

Formule Brunch I minimum 25 personnes

- 1 Buns poulet colombo, cheddar ou 4 mini croq nature ou truffé
 - 1 Toast avocat, saumon fumé ou 1 Toast Chèvre frais et tomates confites
 - 1 Pancake sucré, vanillé maison ou 2 Mini viennoiseries
 - 1 Salade de fruits frais maison ou 1 Verrine Fromage blanc, confiture et muesli exotique
 - 1 Brioche perdue maison, sauce caramel et amandes effilées caramélisées ou 1 Brownies exotique
- Plateau grazing (charcuterie/ fromage, crackers, pain, gressin sésame)
- 1 serviette, Cuillères, assiettes recyclable

Hors présentiel / Hors livraison

**A partir de 36€/pers en présentiel
hors frais km
2€ de plus si table nappe**

Atelier oeuf brouillé Pour minimum 25 personnes à partir de 190€ l'animation

2 œufs brouillés crémeux par personne

**Possibilité suivant la saison de proposer
truffé**

uniquement en présentiel