



RESTAURATION - COFFEE SHOP - AFTER WORK

LES PAUSES ENTREPRISES

Du "Fait Maison", "Local" au possible, réduction des déchets

Pause Classique

- ✓ 1 boisson (Café Coïc/ Thé Damann)
- ✓ Lait Entier / Lait d'Avoine
- ✓ 1 jus de fruits Bio
- ✓ 1 Cookie blé noir ou froment (maison)

2,73€
HT /personne

Pause Gourmande

- ✓ 1 boisson (Café Coïc/ Thé Damann)
- ✓ Lait Entier / Lait d'Avoine
- ✓ 1 jus de fruits Bio
- ✓ 1 Cookie blé noir ou froment (maison)
- ✓ 1 Mini-viennoiserie
- ✓ Plateau defruits frais

4,18€
HT /personne

Petit-Déjeuner

- ✓ 1 boisson chaude (Café Coïc / Thé Damann)
- ✓ Lait Entier / Lait d'Avoine
- ✓ 1 jus de fruits Bio (2 saveurs)
- ✓ 1 verrine lactée
- ✓ 1 mini viennoiseries
- ✓ 1 part de Cake
- ✓ 1 cookie blé noir ou froment (maison)
- ✓ Plateau de fruits frais

8,18€
HT /personne



RESTAURATION • COFFEE SHOP • AFTER WORK

FORMULE TRAITEUR

Livraison, installation, débarrassage sur site possible

Le contenu des mets varie selon les saisons

BUFFET SANDWICH

- ✓ Bouchée sandwich façon mimosa
- ✓ Bouchée Club poulet façon Gourmand
- ✓ Bouchée poire, fromage frais, échalote confite
- ✓ Wrap de légumes croquants
- ✓ Chips Bret's

- ✓ Cookie chocolat noir blé noir
- ✓ Fondant au chocolat et caramel
- ✓ Sablé citron meringué
- ✓ Plateau de fruits frais

- Vin rouge Dôme de Montine
 - Vin blanc Caprice
 - Eau Détox
- 2 verres par personne

15,36€
HT

/PERSONNE

13,56€ HT en formule sans alcool

BUFFET GOURMAND

- ✓ Bouchée sandwich façon mimosa
- ✓ Salade de lentilles, lard, carotte et échalote
- ✓ Bouchée boeuf séché sauce Gourmand
- ✓ Bouchée poire, fromage frais, échalote confite
- ✓ Verrine de blé tendre, jambon cru, noix et fêta
- ✓ Planche fromage et charcuterie

- ✓ Chou craquelin et chantilly
- ✓ Fondant au chocolat et caramel
- ✓ Sablé citron meringué
- ✓ Plateau de fruits frais

- Vin rouge Pinot noir
 - Vin rosé Corse Umanu ou blanc Caprice
 - Eau Détox
 - Thé glacé maison
- 2 verres par personne

23,54€
HT

/PERSONNE

21,72€ HT en formule sans alcool



RESTAURATION • COFFEE SHOP • AFTER WORK

FORMULE TRAITEUR

Livraison, installation, débarrassage sur site possible
Privatisation du restaurant possible également sous conditions

BUFFET CONVIVAL

- ✓ Salade de petits pois, pommes, yaourt grec et saumon fumé
- ✓ Salade de blé tendre, fêta, noix et jambon cru
- ✓ Salade de chou rouge, hisbiscus, riz vinaigré et tofu

- ✓ Planche fromage et charcuterie

- ✓ Cookie blé noir et chocolat
- ✓ Fondant au chocolat
- ✓ Sablé citron meringué
- ✓ Plateau de fruits frais

- Vin rouge Dôme de Montine
- Vin rosé blanc Caprice
- Eau Détox
- Thé glacé maison 2 verres par personne

19,91€
HT

/PERSONNE

18,09€ HT en formule sans alcool

Pour les buffets,
supplément boissons chaudes :
1,82€ ht/personne