

BOX GOURMETS-LIVRÉES POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Des créations raffinées, 100 % produits locaux et de saison, pour vos déjeuners, événements ou instant gourmets d'exception.

Chaque box est composée de pièces gourmandes et élégantes, plus généreuse que de simples bouchées cocktail, pour allier finesse, plaisir et satisfaction, prêtes à être dégustées sans cuisson ni préparation, elles sont idéales pour vos repas d'entreprise, réunions ou réceptions privées.

Box gourmande - 6 pièces : 4 salées et 2 sucrées

26,00 €

Idéale pour une petite pause raffinée et gourmande.

Box Signature - 8 pièces : 6 salées et 2 sucrées

36,00 €

Un équilibre parfait entre variété et générosité.

Box Prestige -10 pièces : 7 salées et 3 sucrées

45,00 €

Un véritable repas gastronomique en format box.

Prix TTC par personne - emballage et vaisselle jetable inclus - hors forfait livraison.

PIÈCES SALÉES

Mini Burger signature : Poulet grillé au piment d 'Espelette, Ossau Iraty, mayonnaise truffée, ice berg et pickles.

Mini Club gourmet : Magret de canard fumé, crème fromagère aux figues, oignon caramélisé et roquette.

Mini hot dog du Sud Ouest : Saucisse de cochon, oignons rôtis, cheddar fumé, ketchup artisanal, moutarde au miel et oignon frit.

Verrine : Ceviche de thon rouge, leche de tigre exotique, mangue, citron vert et piment.

Mini Navette Basque : Rillettes de maquereau maison au piment d'Espelette, citron vert et pickles de légumes.

Mini Bagel fumé : Truite fumé, crème de brebis au paprika fumé, citron vert, courge grillée et pickles oignon rouge.

Brochette aux Gambas : Gambas au cajun et flambée, crème de piquillos et fêta, jeune pousse, citron confit, herbes fraîches.

Brioché Gourmand : Toast de foie gras du sud ouest IGP, poire confite, noisette et baie rose.

Ma Focaccia végétale : Légumes grillés, pesto, burrata et pickles oignon rouge.

Verrine Automnale : Crèmeux de potimarron au parmesan, crumble noisette et parmesan.

Gougère : Brie, compoté de poire légèrement citronnée, sumac et noix.

Verrine Végétale : Salade de lentille verte, potiron rôtie, légumes de saison, crème onctueuse au de Bleu des Basques.

PIÈCES SUCRÉES

Mini Moelleux au chocolat noir, praliné noisette, crème mascarpone vanille
cheesecake en verrine, spéculos, vanille et confit de pomme caramélisé

Mini Cookie chocolat lait et noir, noisette et pâte à tartiner bio

Tiramisu sirop aux rhum et agrumes, confit de poire

Verrine, crémeux citron, sablé fleur de sel et meringue italienne

✦ COMPLÉTEZ VOS FORMULES AVEC NOS EXTRAS GOURMANDS
POUR RENDRE VOS MOMENTS ENCORE PLUS CONVIVIAUX, NOUS VOUS
PROPOSONS EN SUPPLÉMENT :

- **PLANCHE PRESTIGE** : SÉLECTION DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS, ACCOMPAGNÉS DE FRUIT SEC, GUINDILLAS ET PAINS AUX GRAINES
8 À 10 PERSONNES / 95,00 €
- **FOIE GRAS IGP ENTIER** (500 GR) À PARTAGER, SERVI AVEC CONFITURE DE CERISE NOIR, CHUTNEY MAISON, PAIN BRIOCHÉ, PAIN SPECIAL, RAISIN ET NOIX
12 À 15 PERSONNES / 119,00 €
- **PLATEAU DE FRUITS DE MER** (DÉJÀ CUIITS PRÊTS À SERVIR)
CREVETTES ROSES, LANGOUSTINES, BULOTS, HUÎTRES OUVERTES, QUARTIERS DE CITRON, AÏOLI
8 À 10 PERSONNES / 179,00 €
- **DIPS GOURMETS** : HOUMOUS AU SÉSAME NOIR, CRÈME DE POIVRONS RÔTIS, TAPENADE D'OLIVES KALAMATA, SERVIS AVEC GRESSINS ARTISANAUX, PAIN PITA ET LÉGUMES CROQUANTS
8 À 10 PERSONNES / 43,00 €

📋 CONDITIONS & INFORMATIONS PRATIQUES

COMMANDE MINIMUM : 40 PERSONNES OU 1000 EURO DE COMMANDE

DÉLAI DE COMMANDE : MINIMUM UNE SEMAINE À L'AVANCE

LIVRAISON : PAYANTE, CALCULÉE AU KILOMÈTRE DEPUIS NOS ATELIER BORDEAUX ET
BIDART (1,00 €/KM)

RETRAIT GRATUIT SUR PLACE POSSIBLE SUR RENDEZ-VOUS

ACOMPTE : 50 % À LA COMMANDE, SOLDE À LA LIVRAISON

TOUS NOS PRIX SONT TTC, INCLUANT L'EMBALLAGE ET LA VAISSELLE JETABLE (HORS FRAIS DE LIVRAISON)