

# 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 )**

**24,00 €**

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**

**49,00 €**

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

**DÉLAI DE COMMANDE** : MINIMUM UNE SEMAINE À L'AVANCE

**LIVRAISON** : PAYANTE, CALCULÉE AU KILOMÈTRE DEPUIS NOTRE ATELIER (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)