

LA CARTE SALÉE

Minimum 80 pièces

1,60€/pièce

Mignardises

- Burger boeuf ou Veggi ou poulet
- Navette thon, fromage ail & fines herbes & crudité
- Navette saumon fumé et mousse à l'aneth
- Navette poulet à l'indienne
- Navette chèvre miel & noix, roquette
- Hot dog oignon frits
- Brochette de charcuterie / fromage
- Quiche lorraine
- Club toast houmous
- Toast poivronnade, fromage frais & tomate cerise farcie
- Toast saumon fumé
- Toast crevette
- Club sandwich crème de thon moutarde au miel
- Wrap poulet pané
- Crevettes tempura ou crevette filo et sauce aigre douce

Verrines

Cuillères fournies

- Velouté de courgette, chèvre frais & pignons de pin
- Bouchée de crevettes caramélisées
- Verrine crevettes, crudités & mangue
- Verrine œuf mimosa
- Verrine tomates, mozzarella, basilic, salade
- Verrine italienne à la crème de parmesan

Vos événements

Sublimez vos buffets & surprenez vos convives avec nos agencements de buffet.

Pour plus d'informations, consultez notre rubrique buffet agencé.

Allergène : Peut contenir Ceuf, Lait, Moutarde, Arachide, Mollusques et crustacés, Poissons, Graines de sésame, Soja, Noix, blé

LA CARTE SUCRÉE

Minimum 40 pièces

1,60€/pièce

Mignardises

Cuillères fournies

- Tiramisu spéculos ou classique ou framboise
- Verrine crème caramel beurre salé, cacahuètes ou passion spéculos
- Fondant au chocolat
- Tartelette fraise ou citron meringuée
- Crème brûlée
- Panna cotta framboise ou passion ou abricot
- Cup cake
- Salade de fruits de saison ou cône de fruits (uniquement sur buffet agencé)
- Cheesecake framboise

Cup cake

2,5€/pièce (min. 6)

Number cake

Un chiffre

- 37€ 6/8 parts
- 52€ 10/12 parts

Deux chiffres

- 62€ 14/16 parts
- 84€ 20/24 parts

Gâteau

Sur devis personnalisé

Weeding cake, dummy cake, Naked cake



Vos événements

Nous vous proposons un large choix de gourmandises pour vos baby shower, gender reveal, Henna day, fiançaille, fête de naissance....

- Candys bar
- Cocktail
- Donuts
- Macaron
- Cake pop
- Magnum cake
- Sablé
- Cup cake

B R U N C H

28€/ personne

Classic Brunch

- Pancake beurre de cacahuète
- Brioche perdue sucre glace fruits rouge ou crêpes
- Granola bowl
- Jus d'orange pressé
- Avocado toast ou egg muffin
- 1/2 Bagel saumon/poulet
- Navette Charcuterie, fromage
- Nutella, confiture, fruits du moment

45€/5 personnes

Breakfast Brunch

- Crêpes x5
- Gauffres x5
- Pancake x5
- Brioches perdues x5
- mini viennoiseries x5

Professionnels

Mise en place & consommables inclus

Accueil café

Classique : (5,5€/pers.)

Café, thé, jus de fruits, 2 mini viennoiseries,

Gourmand : (7€/pers.)

Café, thé, mini viennoiserie, jus de fruits, gourmandise au choix (muffin, cookie, brioche, pancake, brioche perdue, crêpe...)

Pause café

(6€/pers.)

Café, thé, Jus de fruits, quatre-quarts & marbré

SUR MESURE

Pour vos événements privés ou professionnels, nous vous proposons d'élaborer un brunch ou petit déjeuner sur mesure respectant toutes vos envies.

PLATEAU À PARTAGER



Plateau de crudités

10 personnes 60€

Plateau de charcuterie / fromage

10 personnes 60€

Plateau de fruits

10 personnes 60€

Vos événements

Pour vos événements, nous vous proposons la grazing table, un assortiment de charcuterie, fromage, dips, olives, fruits et fruits secs.

Plateau de fruits / pancakes

10 personnes 55€