



LE SOMMAIRE

LE PETIT DEJEUNER

Page 2 à 9

Les Formules Classiques
Les Formules Fresh
Les Formules sans Gluten
A la carte

LA PAUSE CAFE

Page 10 à 12

Les Formules Classiques
Les Formules Fresh
A la carte

LE PLATEAU REPAS

Page 13 à 21

Les Formules Cuisinées
Les Formules comme à la
Boulangerie
Les Formules Snacking
Les Formules Salade
Les Formules Bowl

LE COCKTAIL

Page 22 à 34

Les Formules Coktails
Les pièces salées
Les pièces sucrées
Les recettes

LE BUFFET

Page 35

Le Salé
Le sucré
Sur Devis

LA BOISSON

Page 36 à 38

Les Softs
Les alcools



LE PETIT DEJEUNER

Il faut un minimum de 80,00€ HT de commande pour une livraison en deçà 15,00 HT sera facturé .

Les tarifs annoncés sont en Hors Taxe.

Le délais pour passer commande est de minimum 48h00.

Les thermos et le matériel sont consignés et donne lieu à une récupération.

FORMULES TRADITIONNELLES

LA TRADITIONNELLE

5.50 €

Deux mini viennoiseries
Une salade de fruits frais
Un verre de jus de fruits
Une boisson chaude café / thé

LA TRADITIONNELLE BRUNCH

8.00 €

Deux mini viennoiseries
Une salade de fruits frais
Une mauricette dinde, emmental, crudités
Un blini au saumon
Un verre de jus de fruits
Une boisson chaude café / thé



FORMULES FRESH

LA FRESH

6.50 €

Deux pancakes sirop d'érable et nutella
Un donut ou un cupcake
Un verre de jus de fruit
Une boisson chaude café ou thé

LA FRESH BRUNCH

9.00 €

Deux pancakes sirop d'érable et nutella
Un donut ou un cupcake
Un bagel egg bacon
Un wrap au saumon
Un verre de jus de fruit
Une boisson chaude café ou thé



FORMULE SANS GLUTEN

LA SANS GLUTEN

6,50 €

Yaourt maison
Cake sans gluten
Un verre de jus de fruits
Une boisson chaude café / thé

LA SANS GLUTEN BRUNCH

9.00 €

Yaourt maison
Cake sans gluten
Galette au sarrasin avec du saumon
Salade de fruits frais
Un verre de jus de fruits
Une boisson chaude café / thé



A LA CARTE

LES SUCRES

Viennoiseries

Mini viennoiseries traditionnelles 0.80 €

Croissant, pain au chocolat, croissant au chocolat

Mini viennoiseries gourmandes 0.90 €

Escargot au chocolat, croissant aux amandes/nutella, escargot aux raisins

Brioche 400g accompagnée de confiture ou nutella * 8.00 €

Chouquette au sucre 0.70 €

Pâtisseries Fresh

Duo de pancakes et sauce 2,00 €

Donut sucre ou nutella 1,80 €

Cupcake 2,27 €

Kinder, fraise, chocolat, vanille, citron, passion, banane, nutella

Cookie 1,36 €

Chocolat, pépites de chocolat, pépites de chocolat blanc, noisettes, fruits secs

Fraicheur

Yaourt maison 2,00 €

Fromage blanc, céréales, fruits ou chocolat

Salade de fruits frais 2,00 €

Brochette de fruits frais 1,36 €

Corbeille de fruits frais 2kg * 20,00 €

Il faut commander un minimum 10 pièces sauf *

L'Açaí Bowl :

Açaí Bowl banane, lait d'amande, fruits rouges, coco râpée, granola

Açaí Bowl banane, lait de coco, fruits rouges, pépites de chocolat, baies de goji

Açaí Bowl ananas, mangue, banane, fraise, kiwi, pépites de chocolat

Açaí Bowl banane, yaourt, beurre de cacahuète, granola

2,50 € petit format

4,50 € grand format



Sans Gluten

Cake sans gluten

2,00 €

Cake au chocolat, Cake au citron, Cake aux amandes, Cake aux carottes

Yaourt maison

2,00 €

Fromage blanc, céréales sans gluten, fruits frais

Cookie

1,50 €

Chocolat, pépites de chocolat, pépites de chocolat blanc, noisettes, fruits secs

Réductions sucrées

0.90 €

Tarte citron meringuée, tarte au chocolat, financier, madeleine, panna cotta, tiramisu, verrine façon cheesecake, rocher coco.

LES SALES

Planche de Charcuterie 5 sortes de charcuteries*

30,00 €

Planche de Fromage 5 sortes de fromages*

35,00 €

Pains du boulanger* bûcheron, campagne, épeautre, maïs

1,80 €

Mauricette

1,73€

Dinde, emmental, crudités / jambon cru, pesto, parmesan

Bagel

1,64€

Oeuf, bacon, cheddar / saumon et fromage frais

Blini maison

0,91 €

Saumon, fromage frais / tapenade de légumes

Wrap

0,90 €

Saumon, fromage frais / boeuf séché

Il faut commander un minimum 10 pièces sauf *

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruit 1,50 L 4,00 €

Pomme, Orange, Multifruits, Ananas, Raisin, Cramberry, Mangue, Abricot

Eau minérale + Eau Gazeuse 1,50 L 3,50 €

Sodas 1,50 L 4,00 €

Coca, Coca Z, Orangina, Ice Tea, Oasis, My Tea, Sprite, etc....

BOISSONS CHAUDES

Café / par personnes 1,09 €

Thé / par personnes 1,27 €

Chocolat / par personnes 1,36 €

MATERIEL

Location thermos 1,00 L 10,00 €

Location thermos 2,50L 20,00€

Location percolateur 10,00L 40,00€

Location de verrerie sur demande



LA PAUSE CAFE

Il faut un minimum de 80,00€ HT de commande pour une livraison en deça 15,00 HT sera facturé .

Les tarifs annoncés sont en Hors Taxe.

Le délais pour passer commande est de minimum 48h00.

Les thermos et le matériel sont consignés et donne lieu à une récupération.

LA PAUSE TRADITIONNELLE

Quatre réductions sucrées Traditionnelles *

5.50 €

Boisson Fraîche

Boisson Chaude

LA PAUSE FRESH

Quatre réductions sucrées Fresh *

5,50€

Boisson Fraîche

Boisson Chaude

* Recettes page suivante



A LA CARTE

REDUCTIONS TRADITIONNELLES

0,90 €

Tarte citron meringuée, tarte chocolat, tarte aux fraises, rocher coco, financier, madeleine, mousse au chocolat, tiramisu, panna cotta

REDUCTIONS FRESH

0,90 €

Mini cupcake, mini cookie, verrine façon cheesecake, boule de donuts

BOISSON FRAICHE

Jus de fruit 1,50 L

4,00 €

Pomme, Orange, Multifruits, Ananas, Raisin, Cramberry, Mangue, Abricot

Eau minérale + Eau Gazeuse 1,50 L

3,50 €

Sodas 1,50 L

4,00 €

BOISSON CHAUDE

Café / par personnes

1,09 €

Thé / par personnes

1,27 €

Chocolat / par personnes

1,36 €

SERVICE

Location thermos 1,00 L

10,00 €

Location thermos 2,50L

20,00€

Location percolateur 10,00L

40,00€

Location de verrerie sur demande



LE PLATEAU REPAS

Il faut un minimum de 80,00€ HT de commande pour une livraison en deça 15,00 HT sera facturé .

Les tarifs annoncés sont en Hors Taxe.

Le délai pour passer commande est de minimum 48h.

Les thermos et le matériel sont consignés et donne lieu à une récupération.

FORMULES CUISINEES

LES ENTREES

Velouté ou Gaspacho (selon la saison)
Tagliatelles de courgettes, amandes grillées et parmesan
Salade de noix, pommes, tomates, parmesan
Salade de poulet rôti, chou, curry et mayonnaise
Taboulé de chou fleur, menthe et coriandre fraîche
Salade d'aubergines grillées au balsamique, tomates confites
Salade Grecque, olives, féta, concombres
Pâté lorrain / quiche lorraine / quiche au fromage

LES PLATS

Se mange froid

Emincé de poulet, légumes de saison et penne au pesto
Chiffonnade de bœuf à la Moutarde à l'ancienne et pommes grenailles rôties au cajun
Dos de cabillaud et julienne de légumes
Cheesecake aux légumes grillés et à la feta
Galette de quinoa à la patate douce et au curry

A réchauffer

Parmentier de canard à la patate douce
Nouilles sautées aux légumes de saison
Saumon sur fondue de poireaux et petits légumes vapeur
Magret de canard rôti, poêlées d'haricots vert et champignons
Rôti de porc façon Orloff et pommes de terre sautées
Moussaka au boeuf
Couscous poulet aux légumes de saison
Lasagnes épinard ricotta saumon OU légumes OU boeuf OU poulet

LES DESSERTS

Salade de fruits
Tarte citron meringuée
Mousse au chocolat
Tiramisu café, chocolat ou fruit
Panna cotta aux fruits
Moelleux au chocolat
Tarte aux fraises ou au chocolat
Yaourt maison

FORMULE : Entrée + Plat + Dessert

16,00€

FORMULE : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

17,00 €

**La vaisselle jetable et le pain sont inclus dans le prix des formules
Il faut rajouter 1,00 € pour les boissons dans les menus (soda ou eau
33cl)**



FORMULES COMME A LA BOULANGERIE

LES ENTREES

Salade coleslaw
Salade niçoise
Salade de penne
Salade de courgettes et amandes grillées
Salade tomate / mozzarella

LES PLATS

Pâté Lorrain
Quiche Lorraine
Quiche au fromage
Tarte flambée
Tarte aux légumes

.....
Accompagné d'une salade
verte
et crudités

LES DESSERTS

Salade de fruits
Tarte citron meringuée
Mousse au chocolat
Tiramisu café, chocolat ou fruits
Panna cotta aux fruits
Moelleux au chocolat
Tarte aux fraises ou au chocolat
Yaourt maison

FORMULE : Entrée + Plat + Dessert

12,00€

FORMULE : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

13,00€

**La vaisselle jetable et le pain sont inclus dans le prix des formules
Il faut rajouter 1,00 € pour les boissons dans les menus (soda ou eau 33cl)**

FORMULES SNACKING

LES ENTREES

Salade coleslaw
Salade niçoise
Salade de penne
Salade de courgettes et amandes grillées
Salade tomate / mozzarella

LES SNACKS

Les mauricettes

Jambon cru, pesto, tomate, salade
Saumon, aneth, citron, concombre, salade et fromage frais
Dinde, salade, tomate et mayonnaise
Thon, concombre, salade, mayonnaise, balsamique

Les bagels

Bœuf séché, cornichon aigre doux, crudités et moutarde au miel
Saumon, aneth, citron, crudités et fromage frais
Poulet épice tandoori, crudités et curry mangue
Chèvre, herbes de Provence, crudité et miel
Aubergines, poivrons, crudités et pesto

Les wraps

Bœuf séché, cornichon aigre doux, crudités et moutarde au miel
Saumon, aneth, citron, crudités et fromage frais
Poulet épice tandoori, crudités et curry mangue
Aubergines, poivrons, crudités et pesto

Les bruschettas

Fromage frais, avocat, saumon, citron, aneth

Pesto, mozzarella, tomates confites, jambon cru, roquette

Chèvre frais, poivrons, aubergines, roquette, tomate cerise, balsamique

Les desserts

Cookie (Coco, tout chocolat, pépites de chocolat, noisettes)

Donut (sucre, nutella)

Cupcake (framboise, coco, chocolat, nutella, passion)

Verrine façon cheesecake (oreo, original coulis de fruits)

Brookie

Yaourt maison

FORMULE : Entrée + Plat + Dessert

12,00 €

La vaisselle jetable est incluse dans le prix des formules

Il faut rajouter 1,00 € pour les boissons dans les menus (soda ou eau 33cl)



FORMULES SALADES

LES SALADES

NORVEGIENNE : salade verte, saumon, aneth, oignons rouges, huile d'olive aromatisée au citron et sauce balsamique

CHEVRE CHAUD : salade verte, toasts de chèvre, herbes de provence, miel, tomates et bacon

SUDISTE : salade verte, aubergines panées au parmesan, poivrons, tomates, croûtons, jambon cru

INDIENNE : salade verte, poulet tandoori, tomates, poivrons, chorizo, oignons rouges

FROMAGE

LES DESSERTS

Salade de fruits

Tarte citron meringuée

Mousse au chocolat

Tiramisu café, chocolat ou fruits

Panna cotta aux fruits

Moelleux au chocolat

Tarte aux fraises ou au chocolat

Yaourt maison

FORMULE SALADE

14,00 €

**La vaisselle jetable et le pain
sont inclus dans le prix des
formules**

**Il faut rajouter 1,00 € pour
les boissons dans les menus (
soda ou eau 33cl)**



FORMULES BOWL

BOWLS PLATS

POULET BOWL

Poulet mariné, quinoa, avocat, tomates cerises, oignons frais, coriandre, sauce soja.

PATATE BOWL

Patate douce, riz, brocolis, lentilles , sauce tahini miso maison.

AVOCAT/CREVETTES BOWL

Avocat, crevettes, boulgour, chou kale, carottes marinées, concombre, gingembre.

CANARD BOWL

Pâte orzo, pesto, mozzarella, tomates confites, magret de canard.

SAUMON BOWL

Saumon Gravlax, riz japonais, sauce soja, avocat, citron, concombre, oignons rouges.

BOWLS DESSERTS

Açaï Bowl banane, lait d'amande, fruits rouges, coco râpée, granola

Açaï Bowl banane, lait de coco, fruits rouges, pépites de chocolat, baies de goji

Açaï Bowl ananas, mangue, banane, fraise, kiwi, pépite de chocolat

Açaï Bowl banane, yaourt, beurre de cacahuète, granola

GASPACHOS

Concombres, féta, menthe fraîche

Tomates, poivons, concombres, basilic

FORMULE : Bowl plat + Bowl dessert

13,00 €

FORMULE : Gaspacho + Bowl plat + Bowl dessert

15,50 €

**La vaisselle jetable et le pain sont inclus dans le prix des formules
Il faut rajouter 1,00 € pour les boissons dans les menus (soda ou eau 33cl)**





LE COCKTAIL

Les cocktails sont adaptés aux professionnels comme aux particuliers

Il faut un minimum de 80,00€ HT de commande pour une livraison
en deça 15,00 HT sera facturé .

Les tarifs annoncés sont en Hors Taxe.

Le délai pour passer commande est de minimum 48h00.

Les thermos et le matériel sont consignés et donne lieu à une récupération.

FORMULES COCKTAILS TRADI

L'APERO TRADI 6 pièces

5,50 €

minimum de 8 formules

Pâté Lorrain
Gougère au fromage
Croque monsieur
Blini au saumon
Tarte flambée
Brochette apéritive

LE DEJEUNATOIRE TRADI 12 pièces

12,50 €

minimum de 8 formules

Gougère au fromage
Croque monsieur
Blini au saumon
Tarte flambée
Brochette apéritive
Baguette apéritive
Sandwich pavot
Bagnat thon

Tarte citron meringuée
Tarte chocolat
Panna cotta
Rocher coco

LE DINATOIRE TRADI 15 pièces

15,50 €

minimum de 8 formules

Gougère au fromage
Croque monsieur
Verrine
Concombre farçi
Tarte flambée
Blini au saumon
Samossa
Brochette apéritive
Baguette apéritive
Sandwich pavot
Bagnat thon

Tarte citron meringuée
Tarte chocolat
Tiramisu
Financier

FORMULES COCKTAILS FRESH

L'APERO FRESH 6 pièces

6.00 €

minimum de 8 formules

Eclair au saumon
Wrap roulé
Cuillère apéritive
Aubergine roulée
Brochette apéritive
Crostini

LE DEJEUNATOIRE FRESH 12 pièces

14,50 €

minimum de 8 formules

Eclair au saumon
Brochette apéritive
Wrap roulé
Boule douceur
Club sandwich
Bagel
Mauricette
Navette

Tarte citron meringuée
Tarte chocolat
Panna cotta
Rocher coco

LE DINATOIRE FRESH 15 pièces

17,90 €

minimum de 8 formules

Eclair au saumon
Verrine façon cheesecake
Cannelé au chorizo
Brochette apéritive
Wrap roulé
Cuillère appéritive
Boule douceur
Mini bowl
Bagel
Mauricette
Navette

Tarte citron meringuée
Tarte chocolat
Tiramisu
Financier

FORMULES COCKTAILS

AMERICAINE 11 pièces

15.90 €

minimum 8 formules

Salade coleslaw

Salade Caesar

Bagels au poulet mariné

Club sandwich au boeuf seché

Wrap roulé au saumon

Hot dog, cheddar, pickles

Burger de boeuf

Muffin au bacon

Cookie

Donuts

Cupcake

ITALIENNE 12 pièces

14.50 €

minimum 8 formules

Salade de penne pesto

Salade tomate/mozzarella

Pizza origan

Aubergine roulée

Burger de courgettes, mozzarella

Verrine poivrons, ricotta, courgettes

Crostini poivrons, anchois

Bruschetta pesto, jambon cru

Burger boeuf, parmesan

Panna cotta

Tiramisu

Verrine façon cheesecake ricotta

SANS GLUTEN 13 pièces

16.50 €

minimum 10 formules

Taboulé de choux fleur

Mini Saumon Bowl

Verrine

Blini avocat, crevettes

Cake courgettes féta

Cuillère apéritive

Brochette apéritive

Club sandwich

Wrap roulé

Tarte chocolat

Macaron

Tarte citron meringuée

Rocher coco

= VEGETARIENNE 14 pièces

16,50 €

minimum 10 formules

Verrine betteraves, avocats, carottes

Blini tapenade de légumes

Burger de courgettes mozzarella

Roulé d'aubergines

Bruschetta avocat, balsamique

Salade pommes, noix, parmesan

Gaspacho concombres féta

Bagel au chèvre miel

Mauricette légumes pesto

Crostini chèvre frais tomates séchées

Mousse de fruits

Brochette de fruits

Tarte chocolat

Verrine façon cheesecake

La vaisselle jetable est incluse dans le prix des formules



LES PIÈCES SALÉES

BAGELS

1,64 €

Saumon, fromage frais, aneth, citron, salade, oignons rouges
Chèvre, miel, tomate, herbes de provence, salade
Dinde, emmental, salade, tomate, pickles, mayonnaise
Thon, tomate, salade, mayonnaise
Poulet mariné, oignons rouges, tomate, salade, sauce curry mangue
Aubergine, poivron, tomate, salade, parmesan, pesto
Boeuf séché, tomate, pickles, salade, fromage frais, moutarde au miel
Boeuf séché, tomate, salade, fromage frais, emmental, sauce barbecue

BAGUETTES APERITIVES

0.90 €

Viennois garni de thon, tomate, salade mayonnaise
Viennois garni fromage frais, dinde, tomate, salade, mayonnaise
Viennois garni chèvre frais, tomate séchée, balsamique
Viennois garni fromage frais, saumon, citron, aneth, balsamique

BLINIS

0.91 €

Fromage frais, saumon, aneth, citron
Purée d'avocat, crevette
Mousse de betterave, fromage frais
Fromage frais, brunoise de concombre

BURGERS

1,82 €

Boeuf, cheddar, bacon, pickles, sauce américaine
Boeuf, parmesan, roquette, pesto
Boeuf, mozzarella, tomate, fromage frais, balsamique
Aubergine, poivrons, mozzarella, roquette, pesto

BROCHETTES

1,36 €

Jambon cru, comté, tomate
Pastèque, féta, melon, jambon cru
Tomate, mozzarella
Poulet mariné, poivron, tomate

BRUSCHETTAS

1,36 €

Fromage frais, avocat, tomate cerise, baslamique
Pesto rosso, légumes grillés, parmesan, roquette
Pesto, mozzarella, jambon cru, roquette
Chèvre miel, tomate séchée, roquette

CANNELES

0,90 €

Chorizo
Cheddar,bacon
Courgette, féta

CLUB SANDWICHES

1,73€

Saumon, fromage frais, concombre, aneth, citron, salade
Boeuf séché, pickles, tomate, salade, moutarde au miel
Dinde, concombre, tomate, salade, sauce américaine

COOKIES

1,10€

Bacon, cheddar
Parmesan
Carotte

CONCOMBRES FARCIS

0,90 €

Chèvre miel, bacon
Fromage frais, saumon
Mousse de thon, poivron

CUPCAKES SALES

2,24 €

Poulet mariné,emmental / fromage frais
Saumon, féta / fromage frais
Chèvre miel, tomate / fromage frais

CROQUE MONSIEUR

1,00 €

Dinde, emmental
Cheddar, bacon
Mozzarella, jambon cru

CROSTINI

1,36 €

Poivron, anchois, mozzarella
Jambon cru, parmesan, pesto
Chèvre miel, herbes de provence, tomate

CROISSANTS SALES

1,64 €

Façon pizza
Jambon, emmental
Fromage frais, saumon
Chèvre miel

DOUCEUR EN BOULE

1,73 €

Salade Coleslaw
Mousse de betterave, féta, brunoise de concombre
Mousse de thon, purée d'avocat, oeuf dur, croûton

ECLAIRS SALES

1,73 €

Chèvre miel, pavot
Fromage frais, saumon
Avocat, sésame

GASPACHOS

1,73 €

Andalou (tomate, concombre, poivron, piment)
Concombre, basilic, féta menthe
Courgette, basilic

HOT DOGS

1,73 €

Cheddar, bacon, pickles, sauce américaine
Vache qui rit, ketchup, moutarde miel
Emmental, chorizo, sauce barbecue

MADELEINES SALEES

1,00 €

Légumes de saison
Chèvre miel
Poulet curry
Chorizo, emmental

MAURICETTES

1,73 €

Dinde, emmental, tomate, salade, mayonnaise
Jambon cru, emmental, tomate, salade, pesto
Thon, salade, tomate, mayonnaise
Saumon, fromage frais, aneth, citron, salade

MINI BOWLS

2,27 €

Poulet mariné, quinoa, avocat, tomates cerises, oignons frais, sauce soja
Patate douce, riz, brocolis, lentilles , sauce tahini miso maison.
Avocat, crevettes, boulgour, concombre, gingembre
Pâte orzo, pesto, mozzarella, tomates confites, magret de canard
Saumon Gravlax, riz japonais, sauce soja, avocat, citron

NAVETTES

1,73 €

Thon, tomate, salade, mayonnaise
Mousse de betterave, féta, salade
Purée d'avocat, saumon, salade

POMMES GRENAILLES FARCIES

1,00 €

Fromage frais, ail, fines herbes
Fromage frais, citron, saumon
Lardons, Fromage
Bacon, Cheddar

PETITS FOURS

0,90 €

Pâté Lorrain
Quiche Lorraine
Quiche au fromage
Pizza
Tarte flambée

ROULES DE LEGUMES

0,91 €

Roulé d'aubergine, tomate séchée, chèvre frais
Roulé d'aubergine, mozzarella, jambon cru, pesto rosso
Roulé de courgette, chèvre miel
Roulé de courgette, saumon, fromage frais

ROULES FEUILLETES

0,91 €

Crème, coppa, parmesan
Saumon, fromage frais, aneth, citron
Thon, fromage frais, ail, fines herbes
Jambon, tomate, herbes de provence

SALADES INDIVIDUELLES

1,73€

Salade, pomme, noix, parmesan, jambon cru, tomate
Roquette, tomates cerises, carottes râpées, copeaux de parmesan,
betteraves en dés, radis en rondelles
Taboulé de chou fleur
Salade de pâte, saumon, concombre

SAMOSSAS

1,00 €

Légumes épicés indiennes
Fromage
Bœuf, mozzarella, tomate
Poulet mariné, poivron

SPOONS "Cuillères apéritives"

1,45 €

Crème chantilly de chèvre et brunoise de tomate
Ceviche de saumon sur purée d'avocat
Concombre, dips de poivrons, parmesan
Pomme, jambon cru et parmesan

VERRINES

1,73 €

Compotée de pomme, chantilly de chèvre frais, chips de jambon cru
Tzatziki, tartare de saumon, aneth, citron
Thon, purée d'avocat, œuf dur, mayonnaise
Mousse de betterave, purée d'avocat, tagliatelle de carotte
Crème de poivrons, ricotta, mousse de courgette
Compotée de poire, mousse de foie gras, croûton

VERRINES FACON CHEESECAKE

1,73 €

Biscuit salé, feta, courgette, menthe
Biscuit salé, fromage frais, saumon
Biscuit salé, chèvre frais miel, brunoise de tomate

WRAPS ROULES

0,90€

Bœuf séché, pickles, tomate, salade, moutarde au miel
Bœuf séché, emmental, tomate, salade, sauce barbecue
Saumon, aneth, citron, concombre, salade fromage frais
Aubergine, poivron, tomate, salade, pesto
Dinde, fromage frais, concombre, salade, sauce curry mangue



LES PIÈCES SUCRÉES

BROCHETTES

1,18€

De fruits

De fruits Marshmallow chocolat

De bonbons

BOL DE SALADE DE FRUITS

1,73 €

CHOUX FOURRES

0,90 €

Crème pâtissière

Mousse vanille

Ganache chocolat

CHOUQUETTES

0,70 €

COOKIES

1,00 €

Noisette

Tout chocolat

Pépites de chocolat

Coco

Fruits secs

CUPCAKES

2,27 €

Kinder

Fraise

Chocolat

Oreo

Banane/nutella

Coco

Mangue

Passion

Framboise

Passion

Citron meringuée

Ananas

Vanille

Nutella

Cassis

DONUTS

1,80 €

Sucre

Nutella

Glaçage royal

ECLAIRS

1,00 €

Chocolat

Vanille

Café

FINANCIERS	0,90€
Poudre d'amande	
Chocolat / Poudre d'amande	
MACARONS	1,00€
Citron	
Chocolat	
Caramel beurre salé	
Fraise balsamique	
MADELEINES	1,00€
A la vanille	
Au citron	
Nutella	
Au thé vert Matcha	
MOUSSES	1,00€
Chocolat	
Chocolat blanc / spéculoos	
Citron vert	
Framboise	
Carambar	
MUFFINS MINI	0,90€
Chocolat	
Vanille	
Fruits	
PANCAKES MINI	0,90€
Nutella	
Confiture	
Beurre de cacahuète	
Sirop d'érable	
PANNA COTTA	1,00€
Fruits (passion, fraise, fruits rouge, mangue, etc...)	
Chocolat	
Vanille	

PETITS SABLES

0,91€

ROCHER COCO

0,90€

TARTELETTES

0,90€

Citron meringuée

Chocolat

Fruits

Carambar

TIRAMISUS

0,90€

Café

Chocolat

Fruits

Spéculoos / Nutella

VERRINE FACON DESSERT

1,00€

Crumble aux pommes

Forêt noire

Fraisier

Trifle

VERRINE FACON CHEESECAKE

1,00€

Original / coulis de fruits

Oréo

Fruits (passion, fraise, fruits rouge, mangue, etc...)





LE BUFFET

Nous vous invitons à prendre contact avec nous pour toute demande de buffet.

Nous vous établirons un devis personnalisé en fonction de votre budget et de votre événement.



LA BOISSON

Nous vous proposons un service boisson pour accompagner l'ensemble de vos événements .

Vous pouvez également nous demander des prestations sur mesure tel que des Cocktail ou Punch avec ou sans alcool .

Pour ces prestations particulières nous procéderons à un devis sur mesure .

LES ALCOOLS

LES VINS Sous réserve de disponibilité

LES BLANCS

ST Preignan IGP Pays d'Herault "Le mas des Cigales"	8,00 € HT
ST Preignan IGP Pays d'Oc Chardonnay	10,00 € HT
ST Veran AOC Domaine David Fagot	15,00 € HT

LES ROSES

ST Preignan IGP Pays d'Herault "Le mas des Cigales"	8,00 € HT
Coteaux d'Aix-en-Provence "La Source"	14,00 € HT

LES ROUGES

ST Preignan IGP Pays d'Herault "Le mas des Cigales"	9,00 € HT
ST Preignan Coteaux du Languedoc	9,00 € HT
Bordeaux Supérieur Domaine de la Gadette	10,00 € HT
Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Domaine de Parigot	19,00 € HT

CHAMPAGNE

Comte Alexandre Sauveur Brut	23,00 € HT
------------------------------	------------

LES BIERES

Grimbergen blonde, blanche ou rouge	3,50 € HT
Malacuria bière locale ambrée, blanche, blonde, IPA	5,50 € HT

LES SOFTS

Jus de fruit 1,50L

4,00 €

Pomme, Orange, Multifruits, Ananas, Raisin, Cramberry, Mangue, Abricot

Eau minérale + Eau Gazeuse 1,50 L

3,50 €

Sodas 1,50L

4,00 €

Coca, Coca Z, Orangina, Ice Tea, Oasis, My Tea, Sprite, etc....

Nous pouvons également proposer des cocktails avec ou sans alcool, ou des boissons locales sur devis .

