

Voici nos différentes possibilités ... Liste non exhaustive N'hésitez-pas à demander une offre sur mesure

Si vous avez des contraintes vegan, végétariennes, sans gluten, etc..., nous nous ferons un plaisir de nous adapter à vos besoins.

Conditions d'annulation et de modifications : jusqu'à 48H avant le début de l'évenement

# 800/0 de nos clients choisissent cette formule

Plateaux sandwichs mixtes - 7,40€/personne (bagels, wraps, petits pains aux graines, pain complet, mini mous, ...)

3 morceaux par personne

Salades individuelles - 4,40€/personne

(assortiment végétarien, végan, viande ou poisson)

Desserts individuels - 4,20€

 $\bigcap_{i}$ 

Assortiment de douceurs « homemade » - 5,50€/personne (Cakes, cookies, brownies, sablés aux amandes, ...)

(Couverts et assiettes jetables eco-friendly - sur demande)

# Petit-déjeuner

Possibilité de placement de samovar à café et machine à thé - 4,40€ / personne

Assortiment de mini viennoiseries - 1,60€ /pc

Assortiment de mini viennoiseries et buns "spécial p'tit dej "
mini viennoiseries et ½ bun - 6,40€ / personne

#### Cakes « homemade »

(banane-noix, poire-amande, pomme-spéculoos, carotte, framboise-chocolat blanc, citron-yaourt)
Cake entier (8 à 10 personnes) - 22,40€
Cake vegan (citron - pavot - yaourt végétal) - 25,20€

Yaourts grecs - 4,40€

Miel & noix

Aux fruits

Homemade granola

Mélange « vitalité »

#### Fruits

Salades de fruits individuelles (bio) – 4,20€ Paniers de fruits de saison (bio) Small (5 à 10 personnes) - 35,00€ Medium (10 à 15 personnes) - 42,00€ Large (15 à 20 personnes) - 50,00€

Jus (bio) - Bouteille en verre 20cl Pajottenlander 3,20€

Possibilité de petit-déjeuner « chaud » servi en chafing dish électrique (sur demande – minimum 10 personnes)

### Lunch

#### Plateaux sandwichs mixtes

(buns, wraps, petits pains aux graines, pain complet, mini mous, ...) 3 morceaux par personne - 7,40€ / personne 4 morceaux par personne - 9,00€ / personne

Plateaux de sandwichs « baguette » - 6,80 €

Assortiment de soft drinks (1 1/2 par personne) 4,20€ / personne

## Quiches

(pour 8 personnes) – 40,00€

Plats chauds servis en chafing dish (sur demande - minimum 10 personnes)

Salades individuelles (assortiment végétarien, végan, viande ou poisson) - 4,40€ personne

> Grands saladiers +/- 10 personnes - sur demande

Soupe aux légumes de saison (à partir de 10 personnes) - 4,80€ / personne

Desserts individuels 4,20€ / personne

## Coffee break

Assortiment de douceurs « homemade » - 5,50€ / personne (Cakes, cookies, brownies, sablés aux amandes, ...)

Assortiment de douceurs « homemade » vegan - 5,80€ / personne

Possibilité de placement de samovar à café et machine à thé - 4,40€ / personne

## Finger food etc...

Plateau de wraps & tartines coupés façon "canapés " - 83,20€" (10 à 15 personnes)

Verrines de houmous, tsatsiki, caviar d'aubergine, tapenade d'olive "Kalamata "servies avec grissini 7,00€ / verrine (200gr)

Mix assortiment de charcuteries et fromages (servi avec quelques fruits frais et secs, épices, crème balsamique, grissini,...) 97,50€ / plateau (10 à 15 personnes)

Plateau d'assortiment de légumes, sauces et houmous variés 80,00€ / plateau (10 à 15 personnes)

Rouleaux de printemps (végétarien, saumon-aneth, poulet-citronnelle, scampis-gingembre) 2,00€ / rouleau

Assortiment de mini-desserts en verrines (salade de fruit, mousse chocolat, panna cotta, etc...)
3,20€ / dessert

Autres possibilités selon vos envies , nos idées, les saisons... N'hésitez pas à nous demander un devis sur mesure