CLICK & DELIVER/IDF

Les commandes doivent être passées 48h avant la prestation, soit 2 jours ouvré et 72h pour les prestations de + de 50 personnes

CAFÉ/THÉ

THERMOS DE CAFÉ BIO 1L (8 TASSES)	3.34 € TTC
THÉ VERT BIO - JARDIN DES MERVEILLES	0.39 € TTC
THÉ VERT BIO - CITRON VERT	
THÉ VERT BIO - MENTHE	
THÉ NOIR BIO - DARJEELING	
THÉ NOIR BIO - EARL GREY	
THÉ NOIR BIO - BREAKFAST	

EAUX

EAU MINÉRALE 1,5 L (VITTEL)	1.21 € TTC
EAU MINÉRALE 0,5 L (VITTEL)	0.87 € TTC
EAU PÉTILLANTE 0,5 L (SAN PELLEGRINO)	0.98 € TTC
EAU PÉTILLANTE 1 L (SAN PELLEGRINO)	1.87 € TTC

COCA

COCA COLA 1,25 L	2.32 € TTC
COCA COLA ZERO 1,25 L	2.44 € TTC

JUS

JUS D'ORANGE BIO 1 L	3.10 € TTC
JUS D'ORANGE 1 L (ALAIN MILLIAT)	6.11 € TTC
JUS DE POMME 1 L (ALAIN MILLIAT)	4.98 € TTC
JUS DE POIRE 1 L (ALAIN MILLIAT)	5.71 € TTC
JUS D'ABRICOT 1 L (ALAIN MILLIAT)	6.04 € TTC

CHAMPAGNE (HARLIN) 22.97 € TTC

CLICK & DELIVER

Les commandes doivent être passées 48h avant la prestation, soit 2 jours ouvré et 72h pour les prestations de + de 50 personnes

GOURMANDISES

CAKE CITRON	8.16 € TTC
CAKE MARBRÉ	7.24 € TTC
CAKE AUX GRAINES ET BAIES DE GOJI	10.41 € TTC
CHOUQUETTES X 16	2.99 € TTC
MINI-VIENNOISERIES X 5	0.83 € TTC
MINI-VIENNOISERIES X 15	2.65 € TTC
MINI COOKIES X 12	4.04 € TTC

DOUCEURS SUCRÉES

CANELÉS BOUCHÉE GRAND SIÈCLE X 16* — 7.43 € TTC

Une bouchée pleine de saveurs et de caractère. Confectionnée à base de lait frais, au rhum vieux Negrita® et à la vanille bourbon de Madagascar.

MINI MACARONS X 15* — 7.22 € TTC

Douceur sucrée incontournable de la pâtisserie. Parfum pistache, vanille, café, parfum citron, chocolat, framboise.

PETITS FOURS SAVEURS D'ENFANCE X 48* — 44.08 € TTC

6 choux au praliné, 6 flans à la griotte, 6 riz au lait, 6 croquants rose des sables, 6 tartelettes tatin à la pomme et à l'abricot, aromatisé, 6 fondants au chocolat au lait, 6 moelleux à la noix de coco, 6 madeleines à la noisette et croquant au praliné.

VERRINES DOUCEUR X 30* — 46.51 € TTC

10 verrines caramel (crème au coulis de caramel au beurre salé avec décor copeaux de chocolat noir), 10 verrines exotiques (graines de chia avec lait de coco et purée de mangue), 10 verrines noisette chocolat (crumble noisette, mousse chocolat tonka, noisette caramélisée).

PETITS FOURS DÉLICES CHOCOLATÉS X 50* — 62.71 € TTC

Pour accompagner un café et le rendre encore plus gourmand !

MINI DÔME EXOTIQUE X 35* — 43.63 € TTC

Citron menthe, une pièce aux saveurs originales et couleurs éclatantes.

MINI CHEESECAKE CARAMEL ET CHOCOLAT X 12* — 13.34 € TTC

Sublimés par un sablé fondant !

CLICK & DELIVER

Les commandes doivent être passées 48h avant la prestation, soit 2 jours ouvré et 72h pour les prestations de + de 50 personnes

DOUCEURS SALÉES

CANAPÉS FRAICHEURS VEGETALES X 54*

72.59 € TTC

100 % végétarien, frais et coloré. Sélection soignée de bouchées, alliant saveurs authentiques et différenciantes à des textures variées, pour une expérience végétarienne gourmande

MINI MUFFINS X 16*

14.16 € TTC

Assortiment : jambon fromage, tomate basilic, poulet bacon, chèvre pesto épinards

MINI CRÊPES X 24*

33.12 € TTC

Assortiment de mini crêpes original et sans viande. 6 crêpes légumes du soleil et pois gourmand, 6 crêpes crème fromagère aux deux saumons, 6 crêpes crème fromagère ail et fines herbes et tomate séchée, 6 crêpes crème fromagère au guacamole et crevette

PIC'APÉRO CHAMPÊTRE X 40*

60.80 € TTC

Bresaola mozzarella aux noix et mangue, Canard cuit mozzarella au pain d’épices et cranberries, Coppa mozzarella ciboulette et raisin blond, Pastrami mozzarella à la noisette et papaye

MINI COOKIE SALÉ AU CHORIZO X 12*

9.47 € TTC

Pépites de chorizo rouge d'origine France.

MINI COOKIE SALÉ MOZZA, PARMEZAN, BASILIC X 12*

9.80 € TTC

SANDWICH MÉDITERRANÉEN COCKTAIL X 35*

51.89 € TTC

Sandwich cocktail façon brioché, garni avec du fromage frais, des poivrons (rouge et jaune) et des lamelles courgettes marinées. Topping oignons grillés.

SANDWICH COCKTAIL NORDIQUE X 24*

38.50 € TTC

8 fromage de brebis légumes grillés, 8 saumon fumé citron ciboulette, 8 poulet tandoori concombre

MINI BAGNAT POULET PROVENÇAL X 40*

81.05 € TTC

Recette généreuse et gourmande avec un pain moelleux

CLICK & DELIVER

Les commandes doivent être passées 48h avant la prestation, soit 2 jours ouvré et 72h pour les prestations de + de 50 personnes

CANAPÉS LE GOURMET X 40* — 96.96 € TTC

8 sablés parmesan, crème de poivron rouge, tagliatelles de carottes et olive de Kalamata, 8 billes de pomme granny au curry, lamelle de magret fumé et copeau de noix de coco, 8 sushi saumon fumé, riz au gingembre et œufs de truite, 8 galettes de sarrasin, duxelle de champignon et noisettes

CANAPÉS LE VÉGÉTARIEN X 20* — 43.40 € TTC

5 gaspachos tomate poivron et concombre, 5 bouchées houmous tomate et petits pois, 5 opéras fèves de soja et poivron piquillos, 5 brochettes ananas poivron piquillos carotte

CANAPÉS LUNCH X 48* — 53.86 € TTC

8 saveurs : charcutières, fromagères et marines

PLATEAUX-REPAS

AFFAIRE : Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Pain, Eau minérale — 12.36 € TTC

- Poisson
- Viande
- Végétarien

TRAVAIL : Entrée, Plat, Dessert, Pain, Eau de source — 9.01 € TTC

- Poisson
- Viande
- Végétarien

AU DELÀ DE 75 PERSONNES,
POUR TOUTES INTERROGATIONS, NOUS VOUS INVITONS À VOUS RAPPROCHER DE VOTRE RESTAURANT

Prestation incluant le service (préparation, livraison, installation et reprise) ainsi que le matériel (nappes, serviettes, gobelets ...).

Option “Supplément vaisselle” (Verres (coupe si champagne), tasses, sous-tasses, cuillères) disponible en ligne (Rubrique “Choisissez vos options”) pour un tarif de 0.74€ TTC/personne

Tout thermos non restitué sera facturé : 16,00 € TTC/thermos

N’oubliez pas de saisir le nombre de participants dans la rubrique en ligne “Nombre de participants à saisir” (sauf pour les plateaux-repas)

* Produits à consommer dans les 2 heures maximum (ne pas laisser près d’une source de chaleur, ni au soleil)