

---

# T A R I F S

## C L I C K & D E L I V E R

---

Les commandes doivent être passées  
48h avant la prestation, soit 2 jours ouvrés.

THERMOS DE CAFÉ 1L (8 TASSES)	9,28 € TTC
THÉ/PERSONNE	1,04 € TTC
<b><u>BOISSONS</u></b>	
EAU MINÉRALE 1,5 L	2,73 € TTC
EAU MINÉRALE 0,5 L	1,41 € TTC
EAU PÉTILLANTE 33CL	1,41 € TTC
EAU PÉTILLANTE 1 L	2,76 € TTC
JUS D'ORANGE BIO 1 L	4,74 € TTC
JUS DE POMME 1 L	4,74 € TTC
COCA COLA 1,25 L	4,74 € TTC
COCA COLA ZERO 1,25 L	4,74 € TTC
CHAMPAGNE HARLIN	22,32 € TTC
<b><u>GOURMANDISES</u></b>	
YAOURT NATURE BIO	0,63 € TTC
YAOURT NATURE PREMIUM	1,27 € TTC
MINI-VIENNOISERIES X 5	2,40 € TTC
MINI-VIENNOISERIES X 15	7,19 € TTC
COOKIES X 5	3,86 € TTC
MUFFINS X 5	3,86 € TTC

# T A R I F S

## C L I C K & D E L I V E R

Les commandes doivent être passées  
48h avant la prestation, soit 2 jours ouvrés.

### DOUCEURS SALÉES

MINI SANDWICHS TAPAS X 20	25,43 € TTC
Poulet cheddar (pain curcuma), Crème de légumes grillés (pain aux céréales), Jambon fumé (pain poivron pavot), Saumon fumé (pain citron aneth)	
MINI TORTILLAS GARNIES X 48	35,61 € TTC
Poulet, Jambon Serrano, Légume chèvre, Saumon fumé	
PAIN NORDIQUE SURPRISE X 64	54,70 € TTC
Thon en anchoïade, Saumon fumé, Jambon cru fumé, Fromage aux tomates rissolées	
PIC'APÉRO CHAMPÊTRE X 40	59,77 € 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	
CANAPÉS SALÉS EXCELLENCE x 48	66,11 € TTC
Truite fumée, fromage, noix de Saint-Jacques et écrevisses, Jambon Serrano, olives et beurre aux piquillos, Filet de canard, pêches et amandes (...)	

### PLATEAUX-REPAS

AFFAIRE : Entrée, Plat, Fromage, Dessert, Pain, Eau minérale	26,96 € TTC
• POISSON • VIANDE • VÉGÉTARIEN	
TRAVAIL : Entrée, Plat, Dessert, Pain, Eau de source	18,61 € TTC
• POISSON • VIANDE • VÉGÉTARIEN	

# T A R I F S

## C L I C K & D E L I V E R

Les commandes doivent être passées  
48h avant la prestation, soit 2 jours ouvrés.

### DOUCEURS SUCRÉES

MINI CANNELÉS X 16 12,35 € TTC

MINI MACARONS X 15 11,59 € TTC

MINI ÉCLAIRS CHOCOLAT ET CAFÉ X 40 25,43 € TTC

MINI FINANCIERS AUX FRUITS X 48 22,47 € TTC

PETITS FOURS EXCELLENCE X 50 53,42 € TTC

Barquettes abricot sur lit d'amandes

Confit d'oranges et moelleux à la coriandre

Barquettes duo framboise Mecker et copeaux coco

Tartelettes pommes poêlées à l'ancienne et moelleux noisette

Rectangles à la crème de nougat de Montélimar Chabert et Guillot® truffé  
pistache et noisette

Barquettes poire sur suprême vanille de Madagascar

Tartelettes gianduja framboise et moelleux amande

Barquettes trio de fruits mandarine griottine et ananas

PETITS FOURS CHOCOLAT x 54 57,24 € TTC

Croquants feuillantine avec ganache chocolat café décor scintillant doré

Financiers nature ganache chocolat orange décor noisette hachée colorée

Cadres gianduja noisette avec sérigraphie

Croquants mendiant avec ganache chocolat Sao Tomé décor amande hachée

Financiers nature avec mousse chocolat noir et crème chocolat blanc

Tartelettes ganache chocolat avec décor noisettes

### FRAIS/PERSONNE

Incluant le service (préparation, livraison, installation et reprise) et le matériel jetable  
(nappes, serviettes, gobelets...)

DE 5 À 15 PERSONNES 3,04 € TTC

DE 16 À 25 PERSONNES 2,41 € TTC

DE 26 À 35 PERSONNES 1,99 € TTC

DE 36 À 50 PERSONNES 1,68 € TTC

AU-DELÀ DE 50 PERSONNES 1,36 € TTC

### EN OPTION

Supplément vaisselle :

Verres (coupe si champagne), tasses, sous-tasses, cuillères

0,74 € TTC/PERSONNE