



Nos formules

Nos formules pauses sucrées

Minimum 20 convives

Le Matinal.....8,40 € HT 9,24 € TTC

Café (1 café par convive / 1 thermos pour 10 tasses)

Thé (1 thé pour ¼ des convives / 5 thé dans 1 thermo)

3 mini viennoiseries (croissant, pain chocolat, pain aux raisins)

Jus de fruits frais

Eau minérale naturelle

L'intégral10,70 € HT 11,77 € TTC

Café (1 café par convive / 1 thermos pour 10 tasses)

Thé (1 thé pour ¼ des convives / 5 thé dans 1 thermo)

3 mini viennoiseries (croissant, pain chocolat, pain aux raisins)

Verrines de fromage blanc coulis de fruit rouge

Fruits de saison

Jus de fruits frais

Eau minérale naturelle

L'entracte9,70 € HT 10,67 € TTC

Café (1 café par convive / 1 thermos pour 10 tasses)

Thé (1 thé pour ¼ des convives / 5 thé dans 1 thermo)

2 mignardises sucrées (ex : canelés, muffin, madeleine, etc.)

Jus de fruits frais

Eau minérale naturelle

Nos options

Brochettes de fruits1,80 € HT 1,98 € TTC

Brochettes de fruits frais de saison

Chocolat chaud16,50 € HT 18,15 € TTC

Un thermos pour 5 convives

Pancakes.....3,80 € HT 4,18 € TTC

Pancakes, sucre, sirop d'érable et Nutella en dosette

Fontaines détox.....1,50 € HT 1,65 € TTC

Citronnade ou orangeade ou eau détox (fontaine consignée)

Bar Healthy.....2,65 € HT 2,91 € TTC

Assortiment de fruits secs (amandes, noix, raisins secs, abricots sec...)

Biscuits1,65 € HT 1,82 € TTC

Assortiments de biscuits secs (ex : spéculos, canistrellis, navette, madeleine, Granolas, etc.)

Bouchées salées.....2,65 € HT 2,91 € TTC

Assortiment de 2 pièces salées par personne



Livraison et matériel

Livraison sans contact

Nos équipes livrent votre cocktail à l'heure convenue ensemble et l'installent à l'endroit de votre choix.

Une table devra être préparée par vos soins afin d'installer la pause sucrée ou le petit déjeuner.

Nous prévoyons un nappage blanc jetable.

Matériel

Nappage blanc jetable

Plats de service en carton jetable

Serviettes cocktail, mini cuillères le cas échéant

Gobelets en carton, sucre, touillette

Pour toute demande spécifique impliquant du matériel, celui-ci sera consigné et des frais de transport supplémentaires pourront être facturés pour la récupération du dit matériel.

Nos Frais de livraison

Livraison inférieure à 25 kms Allier-retour :18 € HT 21,60 € TTC

Livraison entre 25 et 60 kms Allier-retour : 35 € HT 42,00 € TTC

Livraison supérieure à 60 kms Allier-retour :Sur Devis

Minimum de commande : 20 convives

Frais d'installation : à partir de 30 € HT, sous réserve du temps de trajet et du nombre de convives



Traiteur engagé !

Parce que le monde change et que notre avenir se joue aujourd'hui, nous avons décidé d'engager une démarche éco-responsable. Pour cela :

Nous travaillons essentiellement en circuits courts, avec des partenaires locaux sur Marseille, Aix-en-Provence, Gardanne, Chateauneuf-les-martigues, les Pennes-Mirabeau, Allauch, Aubagne...

Nous privilégions les produits français, parce que nous croyons au savoir-faire de notre beau pays !

Nos plats sont faits maison avec des produits frais, dans nos laboratoires à Marseille, dans le 11ème arrondissement boulevard Saint Marcel...

Nous utilisons des matériaux recyclés et/ou recyclables, et des emballages éco-conçus afin de préserver notre planète (bambou, bois, carton recyclé, etc.),

Nous recyclons nos déchets, notamment lors de vos réceptions où nous avons à cœur de tendre vers une amélioration de nos performances environnementales !

