

TRAITEUR CHIC DE VENDÉE

L'APÉRO BRUNCHY

Catalogue de Buffet Fleuri
Prestation Sur Mesure



Le Parcours Client

01

Choix Du Buffet

Requis (sur devis)

- Buffet de Coffrets
- Buffet Cocktail
- Buffet Dinatoire
- Buffet Cocktail Dinatoire

02

Installation

Requise (sur devis)

- Nappage: Noir ou Blanc
- Décoration en Bois et Florale
- La mise en place des Plats

03

Livraison

Requise

- Frais de Livraison (1€/km)

04

Autres

Optionnel

- Prestataire Cochon de lait (**Devis**)
- Location de pack de vaisselle (Assiette + Couverts) (**3€**)
- Maitre d'hôtel (**40€/h**)
- Choix de la décoration florale

*Choisissez le buffet le plus adapté à votre évènement
(à partir de 20 personnes)*



Choix du Buffet



Le Buffet de Coffrets

Offrez à vos convives un buffet de coffrets élégant et raffiné

- À partir de 5 coffrets au choix ou personnalisés : fruits, légumes, charcuterie, fromages... mets sucrés et/ou salés.
- Installation : mise en place des coffrets et décoration florale. (15min)

👉 Disponible dès 10 personnes

👉 prestation personnalisable sur devis



Le Buffet Cocktail

Une invitation à la convivialité et à l'élégance.

- Adaptés à vos événements : réceptions privées, cocktails dînatoires, inaugurations, soirées professionnelles...
 - Assortiment de mets salés et/ou sucrés.
 - Installation : Mise en place de décoration en bois et florale (30min à 1h).
 - Faciles à partager et pensés pour un service en autonomie.
- ➡ Disponible dès 20 personnes
- ➡ Prestation personnalisable sur devis



Le Buffet Dinatoire

Générosité et convivialité autour de plats à partager.

- Préparations froides en grands formats : salades gourmandes, plateaux fruits/légumes, sélections de charcuterie/fromages.
- Installation: Mise en place de décoration en bois et florale (30min à 1h).
- Service simple et autonome : vos invités se servent librement tout en profitant de produits frais et de qualité.

👉 Disponible dès 30 personnes

👉 Prestation personnalisable sur devis



Le Grand Buffet

Convivialité et gourmandise pour vos grandes réceptions.

- Assortiment varié : pièces salées et sucrées en version mets, complétés par des plats à partager raffinés.
- Installation: Mise en place de décoration en bois et florale (1h à 1h30).
- Service autonome : vos convives profitent d'une expérience culinaire variée et raffinée.

👉 Disponible dès 35 personnes

👉 Menu personnalisable sur devis





Choix des Produits



Apéritif

1 - Planche ou Coffret Charcuterie (Sur Devis)

- Bœuf Angus Nature - Bœuf Angus Chorizo - Saucisson Vendéen - Coppa des Pyrénées

2 - Planche ou Coffret Fromages (64€) - Grandes Planche (128€)

- Gouda au Pesto Rouge ou Vert - Gouda à la Truffe - Comté d - Saint Nectaire - Abondance

3 - Planche ou Coffret Mixte (Sur Devis)

- Sélection de 3 charcuterie et 3 fromages

4 - Coffret Bar à Légumes 54€

- Choux Fleurs - Carotte de Couleurs - Concombre Tomates Cerises. Accompagné de Sauce Poivrons



Brunch Salé

Assortiment Mini Burger (10 minimum de chaque)

1- Pastrami de Bœuf, Cheddar Maturé, Sauce Miel Moutarde, Oignons Frits 2,9€/p

2- Saumon Gravlax (Maison), Crème Avocat Wasabi, Roquette 2,5€/p

3- Caviar de Tomate, Billes de Mozzarella, Basilic 2,5€/p

Assortiment Mini Navette (10 minimum de chaque) 2,5 €/p

1- Thon, Caviar de Tomate, Ciboulette / 2- Chèvre, Miel, Noix

/ 3- Courgette Mariné

Assortiment Mini Wraps (12 minimum de chaque) 1,90 €/p

1- Jambon, Crème de Truffe, Roquette. / 2- Saumon Gravlax, Crème d'Avocat Wasabi, Roquette / 3- Crevette, Mangue, Crème Curry Rouge, Coco, Roquette

Assortiment de Macarons Salés 2,2€/p

Saumon Fumé Aneth - Tomate séchées Pesto - Chèvre Miel



Brunch Sucré

- Mignardises Du Moment 2,30€/p

- Lunch 2.29€/P

1- Crêpes Nature / 2- Gaufres Nature

- Assortiment de Mini Viennoiserie 1,25€/P

1- Mini Croissants / 2- Mini Pains aux Chocolat

- Assortiment de Macarons Sucrés 2,2€/p

Crousti Caramel Praliné - Ananas Roti Mure - Violette

Myrtille - Citron Vert Menthe

- Coffret Bar à Fruits 65€

Fruits frais de saison





Plats

- **Tomate Burrata (5-6 personnes) 26€**

Tomate cerises deux couleurs - Burrata (300g) - Crème Balsamique.

- **Saumon Gravlax (6-8 personnes) 30€**

Saumon Mariné à la betterave (500g)

- **Roti de Bœuf (5-6 personnes) 36€**

Tranche fines accompagné de Sauce Mayonnaise et Sauce Truffée

- **Pates aux Légumes Marinés (10-12 pers) 40€**

Pates accompagnés de Courgettes, Tomate confites et Artichaut, le tout mariné à l'huile d'olive.

- **Boulgour Pommes Cranberries (10-12 pers) 40€**

- **Salade de Jeunes Pousses (10 - 12 pers) 29€**

- **Saumon Mi-Cuit (15 -20 personnes) 115€**

Filet de Saumon mi cuit (2.3kg) accompagné d'une crème citron ciboulette



Choix des Options



Les Options



Vaisselle

Maitre d'hotel

Choix des Fleurs

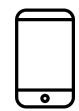


Nous Contacter

***Click and collecte &
Livraison***



105 Chemin de basse terre,
85440, Talmont-Saint-Hilaire



0771686658 / 0651250624



brunchyapero@gmail.com



site Internet

