

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
- Mise en place

03

LIVRAISON

Requise

- Frais de Livraison (1€/km)
- Récupérer Matériel (1€/Km)

04

AUTRES

Optionnel

- Location de pack de vaisselle (3€)
- Maitre d'hôtel (40€/h)
- Choix de la décoration florale (Devis)

Choisissez le buffet le plus adapté à votre évènement
(à partir de 10 personnes)



Choix du Buffet



Thon

Le Buffet de Coffrets

Offrez à vos convives une expérience gourmande et raffinée avec notre buffet de coffrets haut de gamme.

Composé de coffrets au choix ou personnalisés – fruits, légumes, charcuteries, fromages, mets sucrés et salés, ainsi que des plats à partager – ce buffet allie élégance et générosité.

Mise en place soignée avec décoration florale incluse.

Disponible à partir de 10 personnes

Prestation traiteur sur mesure en Vendée,
sur devis



Le Buffet Cocktail

Une invitation à la convivialité et au raffinement pour vos événements.

Adapté aux réceptions privées, cocktails dînatoires, inaugurations et soirées professionnelles, ce buffet propose un assortiment de mets salés et/ou sucrés, pensés pour le partage et la dégustation.

Installation soignée avec décoration en bois et florale, pour un rendu élégant et chaleureux. Service conçu pour une autonomie fluide et pratique.

Disponible dès 20 personnes

Prestation traiteur sur mesure en Vendée,
sur devis



Le Buffet Dinatoire

Un moment de convivialité et de générosité autour de plats à partager.

Ce buffet propose des préparations froides en grands formats : salades gourmandes, assortiments de fruits et légumes frais, plateaux de charcuterie et de fromages soigneusement sélectionnés.

Installation soignée avec décoration en bois et florale, pour un rendu élégant et chaleureux. Service simple et autonome, permettant à vos invités de se servir librement.

Disponible dès 30 personnes

Prestation traiteur sur mesure en Vendée,
sur devis



Le Grand Buffet

Convivialité et gourmandise pour vos grandes réceptions.

- Assortiment varié : Mets Salés, et/ou, Mets Sucrés, complétés par des plats raffinés à partager.
- 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

Plateau Charcuterie et/ou Fromages 6-8 personnes (69€)/(71€)

- Bœuf Angus Nature - Bœuf Angus Chorizo - Saucisson Vendéen - Jambono Speck Fumé
- Gouda au Pesto Rouge ou Vert - Gouda à la Truffe - Comté - Saint Nectaire - Abondance



Grandes Planche Charcuterie/ Fromages XXL 16-18 personnes (138€)

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

Plateau Bar à Légumes 8-10 personnes (54€)

- Choux Fleurs - Carotte de Couleurs - Concombre - Tomates Cerises.

Accompagné de Sauce Poivrons



Brunch Salé

Assortiment Mini Burger (10 minimum)

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

2- Jambon Speck Fumé, Tomate Séchée Mariné, Roquette 2,9€/p

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

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

1- Thon, Caviar de Tomate, Ciboulette 2- Chèvre, Miel, Noix 3- Courgette Mariné

Assortiment Mini Wraps (12 minimum) 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

Œufs Mimosas à la Mayonnaise Truffée (12 minimum) 1,90 €/p

Assortiment de Macarons Salés 2,35€/p

Saumon Fumé Aneth - Tomate séchée Pesto - Chèvre Miel



Brunch Sucré

Mignardises Du Moment

1- Cookies / 2- Brownies / 3- Madeleine / 4- Pastels de Nata

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 2,35€/p

Crousti Caramel Praliné - Ananas Roti Mure - Violette

Myrtille - Citron Vert Menthe

Plateau Bar à Fruits 8-10 personnes (69€)

1- Fruits Frais de Saison / 2- 100% Fruits Exotiques





Plats

- **Tomate Burrata (5-6 personnes) 29€**

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

- **Saumon Gravlax (6-8 personnes) 45€**

Saumon Mariné à la betterave, accompagné de Sauce au Raifort

- **Roti de Bœuf (5-6 personnes) 39€**

Tranche fines accompagné de Sauce Mayonnaise et Mayonnaise 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 (18-20 personnes) 122€**

Filet de Saumon mi cuit, accompagné d'une crème citron ciboulette





Choix des Options



Les Options

jasmin.lilas
Les Sables-d'Olonne



VAISSELLE

MAITRE D'HOTEL

CHOIX DES FLEURS



Contact

CLICK AND COLLECTE
& LIVRAISON



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



0771686658 / 0651250624



brunchyapero@gmail.com



[site Internet](#)

