



Proposition commerciale "Brunch de lendemain"



Menu "Les pieds sous la table"

Madame, monsieur

Le lendemain de vos noces n'est pas un jour quelconque !

Cette journée permet de décompresser de la veille
& profiter pleinement de chaque invité en toute quiétude

C'est pourquoi nous vous proposons
une formule de brunch « Les pieds sous la table »

Notre équipe revient le lendemain matin de votre soirée
se charge d'aménager votre salle en mode buffet

Du nappage au débarrassage de votre brunch :
Vous ne vous occupez de rien, on s'occupe de tout !

Il ne reste plus qu'en arrivant...
A mettre les pieds sous la table

Michaël, m traiteur



Un début de brunch, tout en douceur

Boissons froides

Pur jus d'orange, eau plate & Eau pétillante
Lait demi écrémée

Boissons chaudes

Café pur arabica, lait, chocolat poudre bio
Thés & Infusions

Panier de petites viennoiseries

Chocolatine (Pain au chocolat...à la rigueur)
Croissant & Pain aux raisins

Pancake chaud & ses tartinables

Pancake cuit à la minute devant vos invités
Accompagné de confiture, pâte à tartiner, miel local,
Beurre, sucre roux...

A la petite cuillère

Yaourt nature au lait entier & Compote de fruits



Passons aux choses sérieuses

Duo de salades composées

Salade coleslaw & Taboulé à l'orientale

Planche de charcutaille & condiments

Rosette de Lyon, saucisson de Paris, rillettes
Jambon cuit & Andouille bretonne

Oeufs au plat minute

Œuf "plein air" cuit à la demande devant vos invités

Plateau de calendos

Emmental français, camembert fermier
Tome grise de Montagne & Bleu d'Auvergne

Panache de pâtisseries

Tarte normande aux pommes, gâteau basque
Brownie chocolat aux noix de pecan, pate de fruits

Corbeille de fruits de saison (Offerte)

Il est inclus dans cette réception

Le pain de la boulangerie des garennes

L'eau plate et L'eau pétillante

Le nappage papier

Les serviette papier épais

La vaisselle & verrerie complète

Il n'est pas inclus dans cette réception

Le personnel de service (Obligatoire)

Le forfait déplacement (**Offert**)

Les modalités & conditions

Aucun frais de bouchons pour le service des vins de votre diner

Tous nos prix s'entendent en t.t.c

Nos menus sont modifiables et modulables à votre convenance
(Avant signature du contrat, Ex : fourniture du dessert par vos soins...)

Le tarif du devis signé ne subira aucune augmentation
jusqu'à la date de votre prestation

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé 10 jours avant
le jour J, Le nombre annoncé sera le nombre facturé

Il n'est pas demandé d'acompte lors de la signature
de votre devis pour bloquer définitivement la prestation

Le solde s'effectue le surlendemain de votre réception
(Un debriefing de votre prestation de mariage est souhaité)



M traiteur Boulazac / Eurl Negrier
36 rue Alfred Nobel, 24750 Boulazac
06.19.68.49.76

mtraiteur.boulazac@gmail.com / mtraiteurboulazac.com
N° siret: 881 529 929 00013