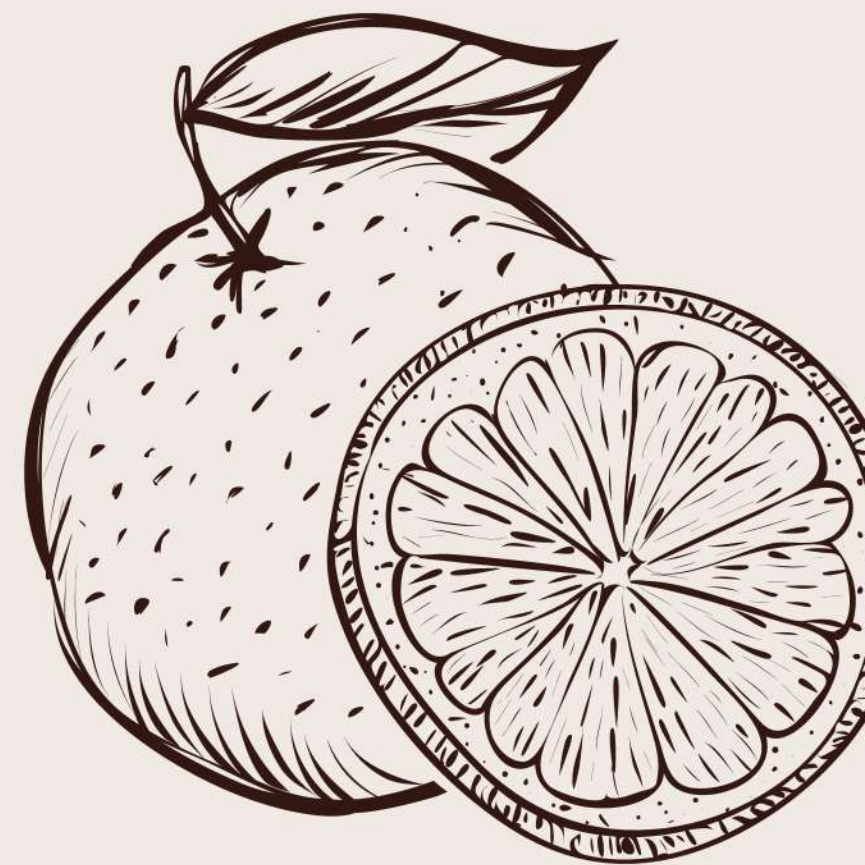


Les Brunchs

chez Artisan Traiteur Toulouse



Traiteur de réception



Vous avez décidé de choisir Artisan Traiteur pour le lendemain de votre mariage
Que nous ayons assuré la soirée de la veille ou non, nous pouvons nous charger du brunch sans
problème !

Nous vous proposons 3 formules à découvrir par la suite.
Pour le reste vous êtes libres de compléter cette formule de base par ce
que vous souhaitez.

N'hésitez pas à nous demander conseil !
Tarifs TTC pour 70 convives minimum

Inclu pour les 3 formules

Boissons chaudes :
Café filtres et sélection de thés.

Boissons froides :
Eaux, deux jus de fruits et lait.

Nos équipes de service et la vaisselle en dur



La formule

midi 26€

Dès de melon
pastèque ou dips de
crudité



Grillades, garnitures en chaud et froid

Brochettes à la plancha
poulet, bœuf et saumon

Ecrasé de pomme de terre
Salade verte aux noix

Assortiment de wrap

Wrap boeuf, moutarde et roquette

Wrap truite fumée et concombre



début à 12h30

pour des convives ayant déjà
pris leur petit dej

(café et thé servis uniquement en fin de repas)

Corbeille de fruits entiers

Tranche de pastèque

Cake aux fruits



La formule

plaisir 30€

- Pain frais, confitures et beurre
- Brioches et autres gourmandises : Cakes, chinois, céréales.



Trois salades complètes

- Salade César (poulet, croutons, anchois et parmesan)
- Salade de pâtes multicolores au saumon
- Salade tomate rouge, verte et jaune, mozzarella



Boissons chaudes à partir de 10h
Buffet nourriture servi en intérieur
de 10h30 à 14h30

Tranche de melon
et de pastèque
Mousse au chocolat
maison à la louche



La formule complète

36€

Assortiment de mini
viennoiseries sur la base de
deux par personne
Brioches et autres
gourmandises : cake, chinois,
céréales
Pain frais et confiture
Oeufs brouillés et bacon



Trois salades à sélectionner parmi nos

suggestions :

Salade Cesar

Salade thaïe aux crevettes

Salade de pâtes multicolores au saumon

Salade quinoa, patate douce et avocat

Salade de tomates en trois couleurs

Salades radis, pois chiches, maïs, persil et
raisins secs

Planches mixtes charcuterie et
fromages régionaux
Pain de campagne



Boissons chaudes à partir de 10h
Buffet nourriture servi en intérieur
de 10h30 à 14h30

Salades de fruits frais

Mini crêpes maison servies tièdes,
confiture et nutella

1 smoothie au choix

- Smoothie pastèque, gingembre et menthe
- Smoothie mangue ananas citron vert
- Smoothie pomme verte et kiwi
- Smoothie aux fruits rouges et basilic

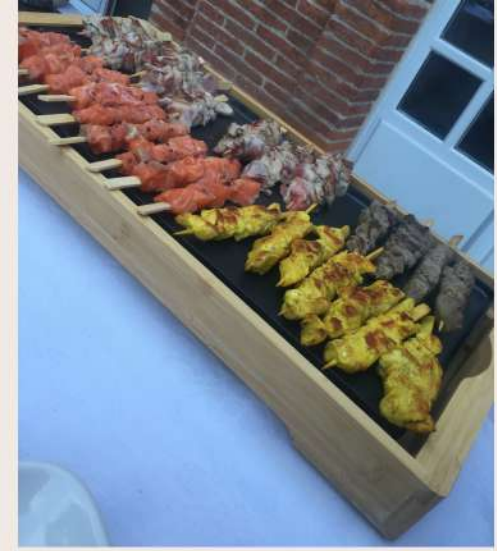


Les options

Sucrée

- Nos mini crêpes servies tièdes **1€**
- Fontaine de chocolat **250€ pour 70 pers**
- Le bar à yaourt **1.50€**
Yaourt fermier et toppings frais
- 1 smoothie au choix **1.50€**
Smoothie pamplemousse fraise et à l'orange
Smoothie mangue ananas citron vert
Smoothie pomme verte et kiwi
Smoothie abricot ou pêche
Smoothie aux fruits rouges

Salé



- Ardoises charcuteries / Ardoises fromage **35€**
/ Ardoises de la mer
- L'ardoise mixte : avec charcuterie et fromage **45€**
Compter pour 10 personnes environ, pain tranché inclus !
- Découpe de jambon **350€**
- Œuf brouillé et bacon **2€**
- Assortiment de wraps **2€**
Wrap bœuf, moutarde et roquette
Wrap truite fumée et concombre
- Brochettes à la plancha et purée **6€**
poulet, bœuf et saumon
- 1 smoothie au choix **1.50€**
Tomate, poivrons basilic / concombre menthe / carotte lait de coco

Prix par personne sauf jambon et fontaine de chocolat

Logistique

Le matériel mis à disposition:

Nous mettons à disposition la vaisselle en dur et le nappage des buffets nécessaire au bon déroulement de la prestation ..

Ce tarif est bien entendu valable pour une salle ou les tables et chaises sont installées et la vaisselle et le matériel de la soirée de la veille sont débarrassés.

Merci de laisser uniquement les nappages sur les tables.

Le service:

Le personnel nécessaire pour mettre en place le buffet assurer son réapprovisionnement et ranger.

La fin de service à 14h30 maximum, facturation d'heures supplémentaire au-delà.

Nos équipes quittent les lieux avec l'ensemble de notre matériel, merci de prévoir de la vaisselle jetable si vous souhaitez rester au-delà.

Aussi nous prenons en charge uniquement les boissons softs, il n'y a pas de droit de bouchon.

La réservation de votre brunch se fait par le versement d'un acompte correspondant à 50% du total sur le nombre estimé de personne. Le nombre définitif de personnes est à valider à j-15 par écrit et nous éditons ainsi la facture de solde.

Le Solde est à verser au plus tard la veille du jour j.