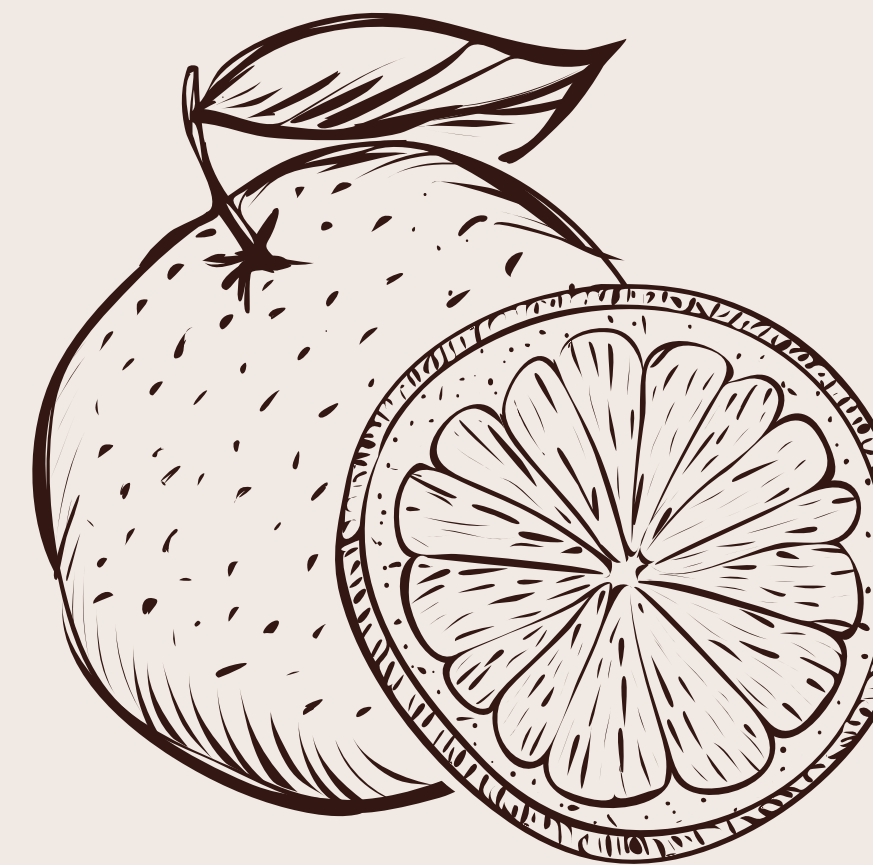


Les Brunchs

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 !

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

25€

début à 12h
sans petit dej

Dès de melon
pastèque ou dips de
crudité

Brochettes à la plancha
poulet, boeuf et saumon

Ecrasé de pomme de terre et
une salade de crudité

Corbeille de fruits entiers
Cake au citron et pancake



Assortiment de wrap
Wrap boeuf, moutarde et roquette
Wrap truite fumée et concombre



La formule plaisir

30€

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

Trois salades

Salade César (poulet, croûtons anchois et parmesan.)

Salade de pâtes multicolorées au saumon.

Salade tomate rouge, verte et jaune.

Ardoises mixte sur la base d'une ardoise pour 10 pers

Salade de fruit frais

Mousse au chocolat en verrine et brownie maison.



La formule gourmande

35€

- Assortiment de mini viennoiseries sur la base de deux par personne
- Brioches, et d'autres gourmandises : Cakes maison, chinois, céréales.
- Pains frais et confitures..
- Oeufs brouillés et bacon



Trois salades

à sélectionner parmi nos suggestions

Salade César (poulet, croûtons anchois et parmesan.)

Salade thaïe aux crevettes.

Salade de pâtes multicolorées au saumon.

Salade de quinoa patates douce et avocat.

Salade tomate rouge, verte et jaune.

Salade radis, pois chiche, mai, persil et raisins sec.

Brochettes à la plancha poulet, boeuf et saumon

écarsé de pomme de terre a la truffe



Salade de fruits frais

Cake au citron et pancake

1 smoothie au choix

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

Smoothie banane



Les options

Sucrée

Nos mini crêpes servies tièdes **1€**

Fontaine de chocolat **250€ pour 60 à 80 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

Prix par personne sauf jambon et fontaine de chocolat



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€**

Oeuf brouillé et bacon **2€**

Assortiment de wrap **2€**

Wrap saumon et fromage chèvre

Wrap boeuf, moutarde et roquette

Wrap truite fumée et concombre

Wrap poulet et crudités

1 smoothie au choix **1,50€**

Tomate, poivrons basilic / concombre
menthe / carotte lait de coco

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 débarrassées. 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 15h30 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.