



CARTE

DES FORMULES BRUNCH



QUELQUES MOTS SUR NOS FORMULES BRUNCH

Nos formules brunch vous permettent de profiter d'un moment convivial pour vos lendemains de mariage, vos dimanches en famille ou entre amis, ainsi que pour tous vos événements en matinée. 2 formules élaborées et servies par nos équipes à base de produits frais et régionaux. La première, un brunch continental et le second accompagné d'un brasero géant. Nous pouvons adapter nos propositions à vos envies n'hésitez pas à nous consulter.

Minimum 50 personnes, si inférieur merci de nous consulter.

LE BRUNCH CONTINENTAL

25,00€ TTC

PRESTATION DE 11H00 À 14H00

- 2 mini viennoiseries
- ½ baguette
- Beurre à disposition
- Confiture de fraises et abricots
- Œuf au plat ou Omelette minute (fromage, tomate, champignon au choix) en show live
- Plateaux de charcuterie 80g (jambon blanc, jambon cru, rosette de lyon)
- 2 salades composées à définir
- Fruits frais selon saison (melon, kiwi, fraise, mangue).
- Café, thé, lait chaud et froid, cacao
- Jus d'oranges

LES OPTIONS

- Heure supplémentaire de l'équipe - **100€ TTC**
- Kit Vaisselle - **5,00€ TTC** :
 - 1 grande tasse à café, thé, chocolat + cuillère
 - 1 tasse expresso
 - 3 verres (jus de fruits, vin, eau)
 - 2 assiettes (19-26 cm)
 - Couverts (fourchette, couteau, petite-cuillère)
- Flûte à champagne - **0,50€ TTC**

Dans la prestation sont inclus :

2 personnes pendant 3h00 pour la mise en place, le réassort et le service en buffet.

Le déplacement de 20km autour de Lyon-Vénissieux 69200.

Les tables buffet, nappes, cafetière, plats et ustensiles de service pour le buffet ainsi que le matériel et les ustensiles de cuisson.

La vaisselle et les verres ne sont pas inclus.

LE BRUNCH BRASERO

40,00€ TTC

POUR DÉBUTER

- 2 mini viennoiseries
- ½ baguette
- Beurre à disposition
- Confiture de fraises et abricots
- Plateaux de charcuterie 80g (jambon blanc, jambon cru, rosette de lyon)
- Café, thé, lait chaud et froid, cacao
- Jus d'oranges

BRASERO GÉANT AU FEU DE BOIS

- Burger fromage en bouchées
- Mini brochettes de viandes (poulet, canard)
- Saucisses et merguez artisanales
- Noix de St Jacques
- Bouchées de St Marcelin des Halles et pain
- Fruits frais de saison (melon, kiwi, fraise, mangue).

LES OPTIONS

- Heure supplémentaire de l'équipe - **100€ TTC**
- Kit Vaisselle - **5,00€ TTC** :
 - 1 grande tasse à café, thé, chocolat + cuillère
 - 1 tasse expresso
 - 3 verres (jus de fruits, vin, eau)
 - 2 assiettes (19-26 cm)
 - Couverts (fourchette, couteau, petite-cuillère)
- Flûte à champagne - **0,50€ TTC**

Dans la prestation sont inclus :

2 personnes pendant 4h00 pour la mise en place, la cuisson, le réassort et le service en buffet.

Le déplacement de 20km autour de Lyon-Vénissieux 69200.

Les tables buffet, nappes, cafetière, plats et ustensiles de service pour le buffet, le matériel et les ustensiles de cuisson ainsi que le brasero.

La vaisselle et les verres ne sont pas inclus.