



# Carte FORMULES BRUNCH

*À partir de 50 personnes, si inférieur merci de nous consulter.*



## LE BRUNCH CONTINENTAL

PRESTATION DE 11H00 À 14H00

**25,00€ TTC**

- *Deux mini viennoiseries*
- *½ baguette*
- *Beurre à disposition*
- *Confiture de fraise & abricot*
- *Œuf au plat ou Omelette minute en show live*

- *Plateaux de charcuterie*
- *Deux salades composées*
- *Fruits frais selon la saison*
- *Café - thé - lait chaud & froid - cacao*
- *Jus d'orange*

*La prestation comprend deux personnes présentes pendant 3h00 pour la mise en place, le réassort et le service en buffet, ainsi que le déplacement dans un rayon de 20 km autour de Lyon – Vénissieux (69200).*

*Les tables, buffets, nappes, cafetière, plats et ustensiles de service, ainsi que le matériel et les équipements de cuisson également fournis.*

*La vaisselle et les verres ne sont pas inclus.*

## LE BRUNCH BRASERO GÉANT AU FEU DE BOIS

PRESTATION DE 11H00 À 15H00

**40,00€ TTC**

- *Mini burger sauce fromagère*
- *Mini brochette de viande (poulet - canard)*
- *Saucisses et merguez artisanales*

- *Noix de St Jacques*
- *Bouchée de St Marcellin des Halles et son pain*
- *Fruits frais de saison*

*La prestation comprend deux personnes présentes pendant 4h00 pour la mise en place, le réassort et le service en buffet, ainsi que le déplacement dans un rayon de 20 km autour de Lyon – Vénissieux (69200).*

*Les tables, buffets, nappes, cafetière, plats et ustensiles de service, ainsi que le matériel et les équipements de cuisson également fournis.*

*La vaisselle et les verres ne sont pas inclus.*

## LES OPTIONS

- *Heure supplémentaire de l'équipe - 100€ TTC*
- *Kit vaisselle - 5€ TTC*  
*Une tasse à café - thé - chocolat + cuillère*  
*Une tasse expresso*  
*Trois verres (jus de fruits - vin - eau)*  
*Deux assiettes (19-26cm)*  
*Couverts (fourchette - couteau - petite cuillère)*
- *Flûte à champagne - 0,50€ TTC*

