



mariages.net
**wedding
awards**
2026

Saison 2027

Proposition commerciale

Réception de brunch :

Les pieds sous la table

Madame, monsieur

Le lendemain de vos nocés 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 «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...à mettre les pieds sous la table

Michaël, m traiteur



Un début de brunch, tout en douceur

Boissons froides

Pur jus d'orange, jus de pomme, eaux, lait demi écrémé

Boissons chaudes

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

Panier de petites viennoiseries

Chocolatine (Pain au chocolat...à la rigueur)

Croissant au beurre

& Pain aux raisins

Pancake chaud & ses tartinables

Pancake cuit à la minute devant vos invités

Accompagné de confiture, pâte à tartiner, miel, 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

Une belle planche de charcuterie à partager

Ex : Rosette de Lyon, spiniata piquante, rillettes du Mans

Jambon cuit au torchon, morcilla ibérique, andouille bretonne...

Oeufs au plat minute

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

Plateau de calendos

Une ardoise de beaux fromages affinés à partager

Ex : Tome des Pyrénées, st marcelin, bleu des causses, cantal...

Panache de pâtisseries

Une généreux panel de pâtisseries à manger sur le pouce

Ex : Tarte normande aux pommes, gâteau basque, pate de fruits

Brownie chocolat aux noix de pecan, flan patissier...

Corbeille de fruits de saison

Il est inclus dans cette réception

Le pain de la boulangerie des garennes

Le nappage papier & serviette papier épais

La vaisselle & verrerie complète

Il n'est pas inclus dans cette réception

Le personnel de service (Obligatoire)

Incluant :

La mise en place des couverts & du buffet

Le service et débarrassage de votre brunch

Le nettoyage de la cuisine & enlèvement des poubelles

Le forfait déplacement

Les modalités

Conditions tarifaires valable

pour un minimum de **40 personnes** adultes réservés

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé

10 jours avant le jour de la réception

Le nombre annoncé sera le nombre facturé

Il n'est pas demandé d'acompte lors de la réservation

Le solde de la manifestation s'effectuant **72 h** avant votre réception
sur présentation de facture sous peine d'annulation



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