



Proposition commerciale

Brunch de lendemain "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, eau plate & Eau pétillante, 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 local, Beurre...

À 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

Rosette de Lyon, saucisson de Paris, rillettes du Mans
Jambon cuit au torchon

Oeufs au plat minute, ohhh Toulouse

Oeuf "plein air" cuit à la demande devant vos invités
Saucisse de Toulouse grillée

Plateau de calendos

Emmental français, camembert fermier
Tome grise de Montagne & Bleu d'Auvergne

Panache de pâtisseries

Tarte normande aux pommes, gâteau basque
Brownie chocolat aux noix de pecan, pate de fruits

Corbeille de fruits de saison (Offerte)

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 **50 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° siren : 881 529 929 00013