



Le Temps d'un Brunch

Créé pour un lendemain décontracté.
Vous trouverez dans notre gamme différents
Brunchs qui vous convient.



Brunch Party Fun

“Au rythme de Chacun”



BRUNCH à partir de 11h00

Ce brunch comprend :

Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle,
Pain & viennoiserie suivi d'un Buffet Tapas

Service (1 Serveur pour 30 personnes)

Forfait vaisselle et nappage compris

Location table buffet + housse : 10.00€

Location Mange debout+ housse : 18.00€

Buffet de Tapas

- Poivrons grillés
- Sphère de melon au Parme
- Brioches au thon
- Beureck
- Pissaladière
- Mini club niçois
- Vitello Tonnato
- Taboulé
- Conchiglioni al Ricotta
- Tortillas
- Brandade
- Ivoltini d'asperge
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Brie de Meaux

" spécialité italienne d'un carpaccio de veau et d'une sauce au thon "

Dessert Brunch

- Flan Pâtissier garni de fruits
- Brownies
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

PRIX PAR PERSONNE : 45.00 €

Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne prestation de 8 heures)

Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC. Risque d'allergie nous consulter

GardenSoChic

“Bruncher vos plus beaux moments “



Dès les beaux jours toutes les excuses sont bonnes pour se réunir en famille ou entre amis. Pour bluffer ses invités, on mise sur des recettes spéciales « buffet », chics et originales. Notre sélection prend en considération la saison et les produits frais .

A mi chemin entre le cocktail dinatoire et le buffet profitez de ce moment de partage.

Apérochic (6/8 pieces)

- Bouchées Gourmandes (création saisonnière)

Buffet So Chic

- Bar a Huître de la Baie de St Vasst
- Atelier Saumon fumé & ses toast
- Découverte autour de nos quiches et Tartes
- Votre Atelier Bruchetta
- "créer votre Bruchetta vous même "
- Serano en chiffonnade sur sa griffe & sa Meule de copeaux de Parmesan
- Tomate Mozzarella Basilic
- Friture d'Anchois sauce Aioli
- Feuilles de Vigne
- Oeuf Mimosa de ma grand Mère
- Beignet de Fleur de courgette
- Panisse de L'estaque
- Pain de Campagne, céréale, baguette
- Plancha de nos Fromages

- 1 mètre de Flan Parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate
- Mini Tropicienne

PRIX PAR PERSONNE : 49.00 €

Forfait service (1 serveur pour 30/35 personne prestation de 8 heures)
Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC , risque d'allergie nous consulter

Breakfast Brunch

“Welcome for the after wedding day”



Vous avez pensé à faire le menu de mariage et tout planifier pour ce grand jour ... Mais voilà, la question du lendemain. Eh oui, il faudra bien ravitailler vos hôtes au lendemain du mariage ! Que prévoir pour ce moment informel et décontracté qui permet aux invités de se retrouver une dernière fois autour d'un Authentique Brunch Américain avant de conclure ce splendide week-end.

Le café, thé, l'eau et jus de fruits
sont compris dans notre proposition

• Partie sucrée

- Viennoiseries :
- pains au chocolat, croissant et pains aux raisins
- Gourmandises :
- Pancakes, et pains à toaster et à garnir selon vos envies
- Pancakes sirop Erable & Honey

• Partie salée

- Oeufs Brouillés & Bacon Grillé
- Saucisse Fumé & Toast
- Bagel Salami/bagel Saumon Fumé
- Coleslow, Chinoise
- Ardoise de charcuterie
- Chiffonnade de jambon sec, chorizo Iberique, mortadelle pistachée, coppa, Lonzo
- Terrine Maison de campagne à l'ancienne et Caillette Provençale
- French cheeses

Desserts

- Assortiment de mini Muffins , Brownies , Salade de fruits

PRIX PAR PERSONNE : 47.00 €

Forfait service (1 serveur pour 30 personne prestation de 8 heures)
Forfait vaisselle complète et nappage

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTC , risque d'allergie nous consulter

Brunch Iberique

"Au Rythme de l'Andalousie"



BRUNCH a partir de 11 h00

Ce brunch comprend :

Le café, thé, l'eau, les jus de fruits,
viennoiserie, Pain

Compris dans notre proposition

1 Serveur pour 30/35 convives

Vaisselle, nappage

Apéritif de chez nous

- Pissaladière aux gousses d'Ail
- Focaccia Chorizo et legumes
- Anchoïade

PAËLLA ROYALE

- Riz,
- poulet,
- porc,
- calamars,
- moules,
- légumes
- Gambas
- Chorizo

Dessert

- 1 mètre de Flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

PRIX PAR PERSONNE a partir de : 42,00 €

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes spéciales
Ces tarifs s'entendent TTCrisque d'allergie nous consulter

Brunch Sans Service

“Au rythme de chacun”



BRUNCH en toute décontraction livré et mis à disposition le matin sur le lieux de votre choix.

Ce brunch comprend :

la vaisselle jetable, viennoiserie, les boissons, Pain , Buffet Tradition

Buffet Tradition

- Buffet de Charcuterie Terroir
Jambon de Pays, rosette, cervelas, Mortadelle, Chorizo, Bacon , Terrine Maison
- Cascade de Viandes froides : Porc, Bœuf, Veau
"Assortiment de Salades : Taboulé, Piémontaise, Chinoise
- Buffet de fromages de nos Régions
Brie de Meaux, Fourme, Emmental, Conté, St Nectaire, Conté, Tome de Savoie, chèvres frais & affinés
- Nos Pains Tradition
Rustique, Céréales, Fournil

Dessert

- 1 mètre de flan parisien garni de fruits de saison
- Salade de fruits accompagnée de crème diplomate

PRIX PAR PERSONNE : 28.00 €





Contacts

FÉMEL TRAITEUR

– 13600 LA CIOTAT



Christophe.femel@free.fr



06.89.21.99.83



www.femeltraiteur.com



fémel traiteur

