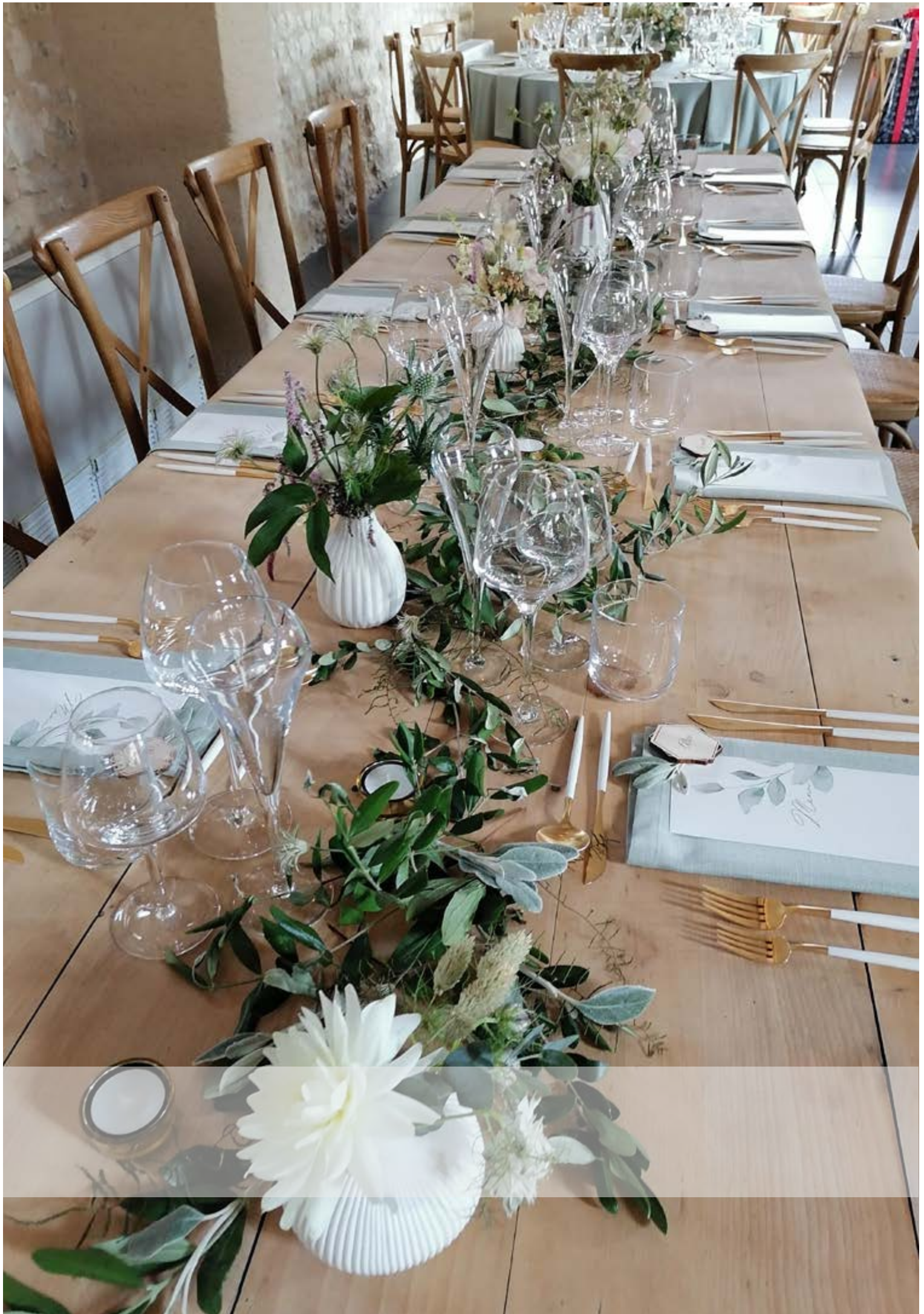




Mariage
P R E S T A T I O N



Brunch Repas du lendemain

Notre optique

Vous proposer une prestation gourmande, originale et de qualité.

Notre démarche

Vous guider et vous accompagner afin de faire les meilleurs choix.

A votre écoute pour vous offrir des services sur mesure en fonction de vos besoins et répondre au mieux à vos attentes. Nos propositions de formules restent des propositions et sont toutes adaptables. Nous pouvons vous proposer une livraison ou un accompagnement avec du personnel sur place.

Notre engagement

Tous nos plats sont entièrement faits maison.

Les produits utilisés sont frais et de saison, locaux et de qualité, bio ou fermiers / artisanaux / labellisés.

Nous nous adaptons aux régimes alimentaires.



Fait 100% Maison



Produits Bio



Produits Labellisés

Offrez à vos invités un brunch original, répondant aux goûts de chacun !

Bar à sandwichs

Composez votre buffet de différentes variétés de petits sandwichs

Club sandwich

- Concombre, menthe, ciboulette et fromage frais (sauf hiver),
- Œuf mimosa sauce Caesar,
- Poulet au curry et salade de saison,
- Jambon cheddar salade,
- Nordique saumon fumé, fromage frais aneth et citron

Wraps

- Tex-Mex,
- Houmous crudités,
- Rillettes de thon roquette,
- Poulet sauce caesar salade,
- Chorizo chèvre frais roquette.

Navette maison

- Sainte-Maure de Touraine, noix et miel,
- Chèvre frais et ciboulette,
- Rillettes de Tours et pickles d'oignons,

Autres sandwichs

- Mini pan bagna,
- Mini cheese burgers bio (à réchauffer),
- 1/2 Pita maison poulet tandøri, salade de saison,
- 1/4 Chiabatta maison mozzarella de bufflonne, jambon italien, tomate confite et pesto,
- 1/4 Bagel bio collage cheese au citron, ciboulette ou aneth, saumon fumé et roquette ou fenouil,
- Avocado toasts, pain nordique, fromage frais, avocat, huile de sésame, jus de citron, graines de sésame torréfiées,

Bar à salades

Vos invités pourront créer leur salade composée grâce à un assortiment de légumes de saison, d'accompagnements et de sauces variées

Légumes

- Carottes râpées, chou râpé, concombres, haricots verts,
- Tomates, poivrons, avocat, salade verte,
- Champignons, betterave, mais,
- Coeurs d'artichaut, coeurs de palmiers,
- Pois chiche, haricots rouges, fèves, lentilles,
- Oignons rouges ou cebettes.

Accompagnements

- Dés de jambon, poulet,
- Dés de fromages variés, féta,
- Thon nature ou rillettes, crevettes, saumon fumé,
- Œufs durs ou mimosa,
- Olives, riz, oignons frits, croutons, herbes fraîches.

Sauces

- Vinaigrette (balsamique huile de noix),
- Sauce blanche (yaourt, jus de citron, huile d'olive, ail),
- Sauce cocktail,
- Sauce asiatique (huile de sésame, miel, vinaigre de riz et sauce soja),
- Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne,
- Pesto





Bar à fruits de saison

Composez votre dessert de différents fruits et de toppings gourmands.

Fruits

- Melon, fraises,
- Myrtilles ou mûres,
- Pomme, poire, banane,
- Brugnion, abricot, prune.

Toppings

- Coulis de fruits, miel,
- sucre vanillé,
- sauce caramel salé, sauce chocolat,
- Amandes effilées grillées, coco râpée,
- Chantilly, yaourt grec,
- Crumble sablé breton, granola.

Proposez une formule plus traditionnelle, à créer sur mesure !

Les classiques

- Viandes froides,
- Salades composées,
- Plateau de charcuterie,
- Plateau de fromages locaux ou Français,
- Cakes salés ou terrines,
- Granola maison (ingrédients bio),
- Yaourts, faisselle,
- Riz au lait à la vanille,
- Crêpes,
- Salade de fruits frais de saison.

Plats chauds

(à réchauffer ou à réaliser sur place, supplément service)

- Muffins anglais œufs brouillés bacon,
- Haricots blancs à la tomate,
- Omelettes jambon, fromage, fines herbes, oignons,
- Tomates provençales,
- Saucisses confites aux oignons,
- 1/2 croque monsieur,
- Tartes salées,
- Pancakes,
- Mini cheese burgers bio (80g).

Boulangerie

- Baguettes Tradition Label Rouge,
- Brioches,
- Pains au chocolat et croissants fait maison par un artisan boulanger,
- Pain de mie frais,
- Pain de campagne.

Accompagnés de beurre Verneuil doux et demi-sel, sucre bio, confitures bio et/ou maison, sirop d'érable, pâte à tartiner chocolat noisette maison caramel salé maison, lemon curd maison.

Retrouvez toutes nos propositions sur notre carte Traiteur en ligne
www.celiedelie.fr

Exemple de Formule Classique Froide - 20.00€ / personne

(minimum de 20 personnes)

Salades composées au choix (1 par tranche de 20 pers. min, max 3 différentes) 200g/pers.

- Coleslaw,
- Salade de pâte italienne,
- Taboulé oriental,
- Salade grecque,
- Piémontaise.

2 Viandes froides au choix

- Poulet Label Rouge rôti sauce citron estragon (1/2 cuisse),
- Rôti de boeuf sauce tartare (40g/pers.),
- Rôti de porc aux herbes sauce moutarde (60g/pers.),
- Plateau de charcuterie, cornichons, beurre (30g/pers.),
- Terrine de campagne locale (40g/pers.),

Plateaux de fromages (40g/pers.)

Brie, Cantal, Fourme d'Ambert, Selle sur Cher,

- fruits secs, mendiants.

Salade de fruits frais de saison (100g/pers.)

Viennoiseries 1/pers. (1 au choix, 2 si plus de 20 pers.)

- Cinnamon rolls,
- Chocolat rolls,
- Brioche feuilletée,
- Pains au chocolat,
- Croissants,
- Muffins myrtille,
- Bananabread au chocolat.

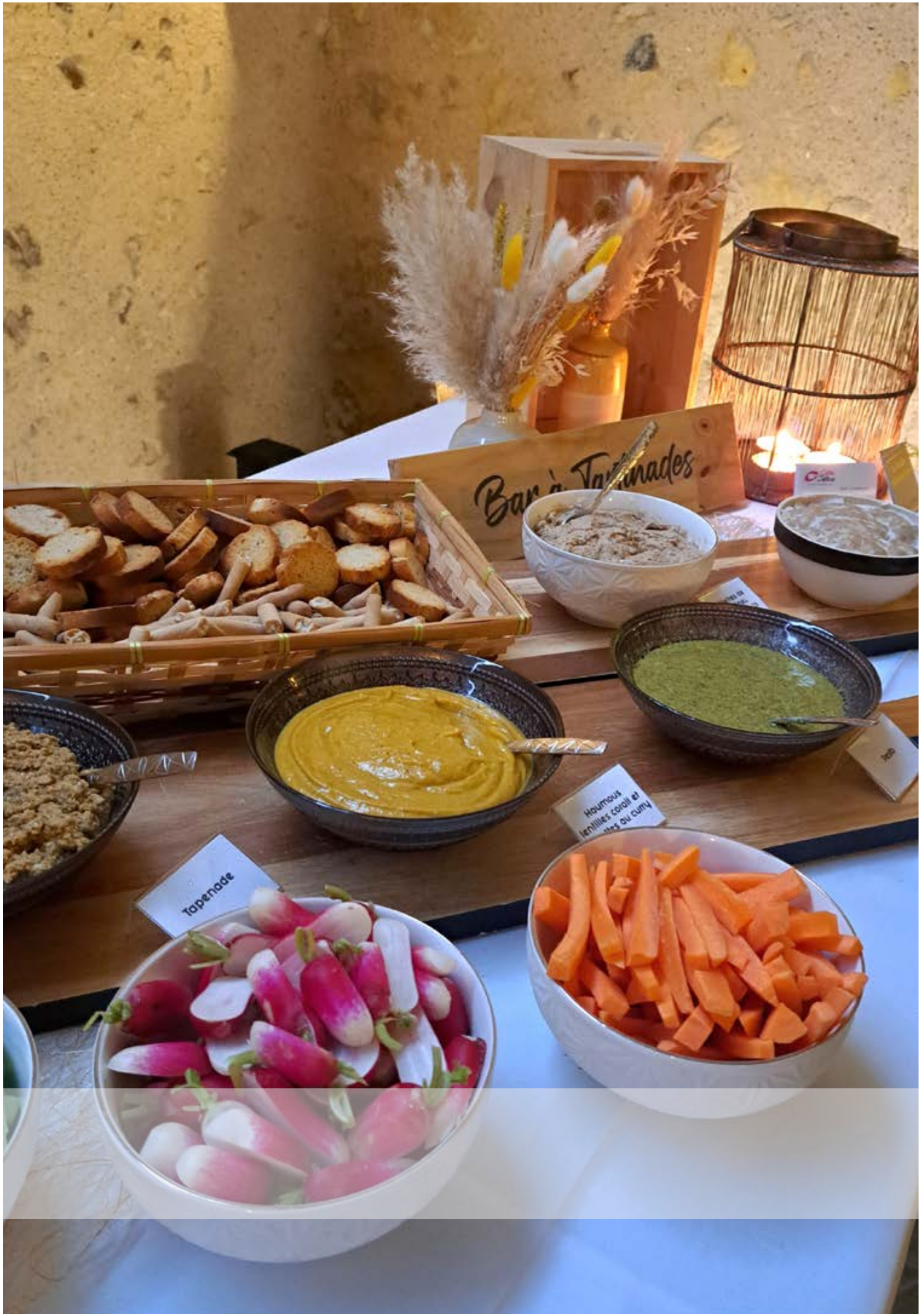
Laitages 1/pers. (1 au choix)

- Fromage blanc Vrai (bio) par 500g (60g/pers.),
- Yaourt nature Vrai (bio)

Inclus

- Sachets de thé bio,
- Paquets de café bio,
- Lait Laiterie de Verneuil,
- Pain baguette tradition label Rouge (60g/pers.),
- Beurre, confitures, chocolat à tartiner.





Bar à Tapinades

Tapenade

Hummus
à l'ail et
au curry

Nos tarifs ne comprennent pas :

- Les frais de déplacement du personnel,
- Les frais de livraison de la vaisselle,
- Les frais de service pour le dressage des tables et les heures supplémentaires de service.
- Les tables pour le buffet et/ou cocktail,
- Les tables et chaises pour le repas,
- Les appareils de chauffage non présents dans la salle de réception (ex. Etuve)
- La décoration des tables et décoration florale pour le repas.

Règlement

La validation de la prestation et la réservation de la date seront définitives après réception du devis signé et d'un acompte de 30% du montant total du devis.

Le nombre de convives sera considéré comme définitif 1 mois avant la date de la prestation. Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation.

Toutes nos conditions générales de ventes sont jointes au devis.

Le solde est payable sous huit jours à réception de la facture.



Un chef à votre service

Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr