

TRAITEUR - LUNCH BOX - BUFFET



L'ATELIER
DU BRUNCH

par Camille & Fanny

Tarifs &
Prestations



Qui sommes nous?

Bienvenue dans l'univers gourmand de
l'**Atelier du Brunch** !

Ici, nous mettons à l'honneur le fait maison, les produits locaux, des buffets haut en couleurs et savoureux. Camille et Fanny les fondatrices passionnées imaginent des brunch, buffet et plat chaud aussi beaux que délicieux, préparés avec des produits frais et de saison.

Et pour donner vie à vos envies, faite confiance à Léa ! Toujours à l'écoute, elle répond à toutes vos demandes et vous prépare des devis sur mesure pour un évènement 100% gourmand et réussi.

Prêt à vous régaler ?

NOS BRUNCH

Nos brunch sont élaborés pour un minimum de 10 personnes

Le coquelicot

- Viennoiseries
- Pain, beurre, confiture
- Granola bowl aux fruits rouges
- Charcuterie fromage
- Avocado toast
- Fruits frais

18€ / personne



Le pâquerette

- Demi bagel au saumon fumé ou jambon blanc
- Mix viennoiseries
- Granola bowl aux fruits rouges
- Charcuterie fromage
- Avocado toast
- Mix pancake et gauffres
- Nutella et confiture
- Fruits frais
- Jus de fruits frais individuelle
(peux être décliné sous forme de fontaine en 5L)

22€ / personne

NOS BUFFETS

Nos buffets sont élaborés pour un minimum de 10 personnes



L'Amandier

6 salés :

- Pintxos de chèvre frais et fruits secs
- Pintxos de tomates confites, féta, chorizo
- Mini hot dog
- Wrap de jambon blanc, tomate, roquette
- Wrap de thon, avocat, crudité
- Tartelette courgette tomates

10€ / Personne

Le Framboisier

5 salés :

- Mini hot dog chorizo cheddar
- Bowl thon, fromage frais, crumble de parmesan
- Pintxos de chèvre frais et fruits secs
- Tartelette courgette, tomates
- Mini burger jambon de pays, fromage

4 sucrés :

- Bowl banane spéculoos
- Tartelette citron vanille
- Brownies noix
- Financier framboises pistache

16€ / Personne

L'Olivier

6 salés :

- Bowl thon mangue, crumble parmesan
- Pintxos chèvre frais et fruits secs
- Caissette fromage, charcuterie
- Tartelette courgette tomates
- Wrap poulet cheddar
- Mini burger jambon de pays, figue

5 sucrés :

- Pana cotta coco, mangue, passion
- Verrine chocolaté
- Crumble noisette, pomme tonka vanille
- Tiramisu spéculoos
- Flan pâtissier

20€ / Personne

NOS BUFFETS

Nos buffets sont élaborés pour un minimum de 10 personnes



L'Oranger

5 salés + panaché gourmand* :

- Verrine crème d'asperge, tomates confite, féta
- Pintxos chèvre frais et fruits secs
- Mini hot dog
- Croque magret, champignons, persillade
- Mini burger jambon, brebis, cerise noire

*panaché gourmand (1 mètre pour 20 environ)

5 sucrés :

- Tartelette citron combava
- Financier framboises pistache
- Caissette de fruits frais
- Banana bread, vanille
- Trianon au chocolat

25€ / personne

Le Noisetier

7 salés :

- Tartelette oignon, foie gras, figues
- Pintxos poireaux parmesan, saint jacques
- Mini burger jambon pays, brebis, cerise noire
- Navette saumon fumé
- Verrine thon frais combava mangue
- Bonbon de chèvre frais
- Pintxos magret, pomme de terre grenaille, persillades

4 sucrés :

- Tartelette pistache framboises
- Mini pavlova vanille de tahiti
- Verrine lemon curd
- Trianon chocolat

+
1 plateau de fromages affiné des baronnies et charcuterie

35€ / personne

Le Cerisier

6 sucrés :

- Tiramisu au spéculoos
- Trianon au chocolat
- Pana cotta fruits rouges ou exotique
- Flan pâtissier
- Sablé sésame au citron
- Crumble de fruits saisonnier

(ces pâtisseries sont notées à titre d'exemple, elles peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité. Une proposition vous sera faite sur devis)

12€ / personne

LE PANACHÉ GOURMAND

75€/mètre

- Charcuterie selon arrivage :
Jambon, pâté, chorizo, rosette, saucisse sèche,
pâté en croûte,...
- Fromage des baronnies : vache, chèvre,
brebis
- Pain tranché
- Fruits frais / fruits secs
- Tartinade : fromage frais persillé, houmous,
mousse tomates confites
- Légumes croquants de saison
- Olives

Pour un apéritif : 1m pour 20 personnes environ

Pour un repas : 1m pour 10 personnes environ



À savoir :

En vente à emporter, le panaché gourmand vous sera proposé sous forme de plateaux traiteur. Le pain ne sera pas fourni afin de ne pas détériorer sa qualité.

NOS SALADES

Conçu pour 10 personnes

30€

*Toutes nos salades peuvent être servies individuellement (3€).
Nous adaptons nos salades pour les végétariens*



La Belouga

Lentilles, fêta, tomates, menthe fraîche, mangue et truite fumée



La campestre

Pomme de terre grenailles, herbes fraîches, noix, oignons, brebis, magret séché



La dolce vita

Péné, tomates confites, pesto, olives noires, billes de mozzarella, serrano



La végétarienne

Avocat, pois chiche, pommes, noix, concombre, vinaigrette mangue citronnée

NOS PLANCHES GÉANTES

1m20/30cm - peuvent être décliné sous forme de plateaux

La planche terre des Pyrénées

Assortiment de charcuteries et fromages locaux

85€



La planche veggie

Assortiment de légumes croquants frais et colorés - tartinades variés

65€



La planche fromage

90cm x 20cm - 15 à 30 pers → 55€

120cm x 30cm - 25 à 35 pers → 95€



La planche gourmandise

6 variété de pâtisseries du moment x 10

75€



La planche délice fruité

Panaché de fruits frais de saison

70€



NOS BOX

Toutes nos box sont en format 28x34 cm
A partager entre 2 à 8 personnes

La Terre des pyrénées

Assortiment de charcuteries et fromages locaux, fruits secs, fruits frais

32€



La burratina

Tomates colorés, concombre frais
Burratina x 6
Jambon de pays
Pesto

28€

La veggio

Légumes croquant de saison, tartinade au fromage frais, houmous, tomates confites

28€



La doggy doggy

- Burger pavot au thon x5
- Hot dog au chorizo x5
- Burger jambon x5
- Hot dog saucisson à l'ail x5

28€



72H DE COMMANDE AU PRÉALABLE

NOS BOX



La fromage

Assortiment de fromages locaux
sélectionnés :

Vache, chèvre, brebis

Fruits secs

Condiments

36€

La doggy veggie

- Burger chèvre figue x5
- Burger tomates, mozza, pesto x5
- Navettes crème moutarde cheddar x5
- Navettes gouda, crème curry et oignons fris x5

28€



La finger



- Chèvre frais, figue, roquette, crumble de noix x6
- Mozzarella, pesto rosso, basilic x6
- Épinard frais, rillettes de thon au fromage frais x6
- Magret, cèpes, persillade & fromage
- Fruits secs et condiments x6

38€

La gourmandise

Assortissement de pâtisseries
maison

Nombre de pièces minimum : 24

32€



La délice fruité

Assortiment de fruits frais de
saison

25€

NOS PLATS CHAUD

Nous mettons à votre disposition, des bains marie pour la remise en température de vos plats (soumis à caution 150€)

Nos plats mijotés maison

- | | |
|---|----------|
| • Sauté de veau aux abricots | 14€/pers |
| • <i>Rôti de porc cuit à basse température, crème de moutarde et miel</i> | 16€/pers |
| • <i>Suprême de volaille, sauce au cèpes</i> | 17€/pers |
| • <i>Daube de bœuf aux légumes anciens</i> | 17€/pers |
| • <i>Souris d'agneau confite 10h, jus à la cerise noir</i> | 20€/pers |

+ garniture au choix

Nos garnitures

- Écrasé de pommes de terre aux fines herbes et olives
- Gratin dauphinois aux châtaignes
- Poêlée de légumes frais du primeur
- Semoule aux épices douces
- Tagliatelles fraîches aux pesto, tomates cerises



NOS VIANDES FROIDES

Nos viandes sont d'origine française et soigneusement sélectionné par notre boucher

- Rôti de porc tranché de 2kg 30€
15 à 20 tranches

- Rôti de bœuf tranché 2kg 55€
15 à 20 tranches

Servit avec des condiments



NOS QUICHES MAISON

30 x 50 cm - environ 45 mini parts

42€

- Jambon, champignons, persillade



- Poivron frais, courgette, emmental

- Chèvre, tomates cerise, lardons

- Thon, épinard, tomate cerise

NOS BOISSONS

Nos fontaines

Servies en fontaine de 5L ou en bouteille de 1L
Toutes les boissons peuvent être agrémentées d'alcool :
Vodka, Gin, Rhum + 10€
Gobelet non inclus



La Zeste Agrumes

Jus d'orange,
jus de
pamplemousse,
jus d'abricot

15€

La Fruits Punch

Jus d'ananas,
orange, vanille,
goyave

25€

La Bora Bora

Grenadine,
jus d'ananas,
mangue,
passion

25€

La Fresh Tonic

Eau gazeuse aux
fruits frais

25€

Nos boissons chaude

Percolateur 10L : environ 10 à 100 tasses à café
80€

Bouilloire 1,5L + Mix thé
40€

Mise à disposition de touillettes, sucre et gobelets

NOS NUMBER OU LETTER CAKE

35€/Lettre
10/12 parts

45€/Chiffre
12/15 parts

L'Iris

Biscuit amande cacao
Ganache chocolat noir
Mousse praliné
Éclat de Kinder



L'Orchidée

Biscuit amande
Ganache chocolat blanc
Mousse pistache
Mousse vanille
Framboises fraîches

Le Magnolia

Biscuit amande
Crème mousseline
Ganache chocolat blanc
Fraises fraîches



La Jonquille

Biscuit citron pavot
Chocolat blanc
Crème de Citron intense
Mousse Vanille

L'Anémone

Biscuit amande cacao
Ganache montée
chocolat noir, chocolat
au lait et chocolat blanc



La Tiaré

Mousse exotique
Dès de Mangue
Eclat de coco
Fruits exotique



La Pivoine

Biscuit amande aux éclat
de framboises
Mousse fruits rouges
Ganache chocolat blanc
Mousse vanille
Fruits frais de saisonnalité

*Nous vous proposons également des entremets pour le nombre de
personnes souhaités - tarif sur devis*

NOS PRESTATIONS

Dressage buffet + décoration

Nous vous proposons de dresser un buffet directement sur le lieu de votre événement

*Dressage + décoration buffet :
Sur devis*

*Soumis à caution + retour supports et
décorations à l'atelier les jours suivant la
prestation*

**Du 1er juin au 30 septembre, aucun buffet
ne sera dressé à l'extérieur (même abrité)**



Vente à emporter

*Notre Atelier est ouvert de 9h à
16h, il vous suffit de venir
récupérer votre commande
(horaires flexibles selon demande)*

Livraison

*Nous vous proposons de vous livrer
directement chez vous*

*En livraison sous forme de plateaux
traiteur*

Livraison gratuite sur Lannemezan

de 5 à 10km : 10€

de 10 à 15km : 15€

de 15 à 20km : 20€

25km et + sur devis



CONDITIONS GÉNÉRALES

Les présentes conditions générales de vente sont adressées à chaque client lors de l'envoi du devis.

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserves aux dites conditions.

Article 1 : Condition de paiement

- **Acompte** : Un acompte de 30 % est requis à la signature du devis.
En l'absence de ce versement, nous nous réservons le droit de ne pas valider la prestation.
- **Règlement** : Le solde devra être réglé au plus tard le jour de la prestation.
- **Pénalité de retard** : 3 fois le taux d'intérêt légal après date échéance. Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévue en douzième alinéa de l'article L441-6 est fixé à 40 Euros en matière commerciale.

Article 2 : Modification devis / Nombre de convives

Le devis peut être modifiable par le client (changement de prestation, quantités,...) jusqu'à 3 semaines précédant la prestation.

Article 3 : Prêt matériel

Tout prêt de matériel doit être restitué à notre atelier le lendemain de la prestation.
Un inventaire de la décoration et des supports sera réalisé lors de la mise en place du buffet.
En cas d'incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel, L'Atelier du Brunch se réserve le droit de facturer le matériel manquant.

Article 4 : Tarifs

Les prix peuvent être modifiés en fonction de la hausse des prix des matières premières, même après signature du devis.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Article 5 – Produits

Les photographies, illustrations et descriptifs présents sur le site internet et sur tous les supports de communication de la société n'ont qu'une valeur indicative, qu'il s'agisse du contenant (packaging) ou du contenu (ingrédients).

Toute modification apportée au produit n'engage pas la responsabilité de L'Atelier du Brunch.

Article 6 : Annulation de commande

Les conditions d'annulation suivantes s'appliqueront :

J-60 à J-31 annulation sans frais

J-30 à J-15 - 50% du devis signé

J-14 à J-8 - 70% du devis signé

J-7 à jour de l'événement 100% de la commande facturée

Article 7 : Responsabilité et assurance

Tous nos produits doivent être conservés entre 0 et 6°.

Une fois la mise en place de votre buffet réalisé, L'Atelier du Brunch n'est pas responsable des détériorations alimentaires causé par un tiers ou météorologiques (chaleur, intempéries). L'Atelier du Brunch décline toutes responsabilités dans le cas où ces conditions ne sont pas respectées.