

## Formule classique

*Toutes nos formules comprennent la vaisselle, la verrerie, le nappage,  
le service avec maître d'hôtel et serveurs*

**26€/pers**

**sur une base de 100 personnes**

Boissons chaudes

café, thé, lait végétal

Boissons froides :

jus de fruits, citronnade, eau plate

Mini viennoiseries:

croissants

pains au chocolat

Pains suisses

chaussons aux pommes

Cookies choco noisettes

Cakes marbré

Brioche sucre fleur d'oranger

Babka praliné

Chouquettes

Muesli yogurt végétal

Fruits de saison

Crêpes:

pâte à tartiner

confiture

sucre

## Formule prestige

**30€/pers**

**sur une base de 100 personnes**

Formule classique

+

Tartes aux pommes

Tartes citron

Tartes passion

Tartes poires amandine

Rocher praliné

Opéra

Stand omelettes

## Formule Brunch

**30€/pers**

**sur une base de 100 personnes**

Formule Prestige

+

Oeufs brouillés

Saumon fumé

Avocado toast

Quiches aux poireaux

Quiches saumon épinards

Club thon mayo

Stand supplémentaires : 200€

Crêpes salé

Churros

Stand Smoothies

Stand Chakchouka avec ballots toastées