



BRUNCH

IMPÉRIAL, GOURMAND OU DOUCEUR

PRESTATIONS.

La prestation se décline en trois offres à déguster à table en petit comité ou sous forme de buffet pour vos réceptions.

Il faut choisir un menu unique pour tous les convives.
Chaque proposition peut être adaptée en version végétarienne.

LE BRUNCH IMPÉRIAL À PARTIR DE 6 PERSONNES

Il comprend tous les plats et boisson du menu.

LE BRUNCH GOURMAND À PARTIR DE 8 PERSONNES

La prestation inclut deux salades de saison, un jus et des oeufs mimosa. Ensuite, vous composez votre menu en choisissant 2 plats côté salé et 2 plats côté sucré.

LE BRUNCH DOUCEUR À PARTIR DE 10 PERSONNES

Une version plus légère du Brunch Gourmand, idéale pour les petits groupes.

La prestation comprend une salade de saison, des œufs mimosa ainsi qu'un jus de fruit.

Vous composez ensuite votre brunch en sélectionnant un plat côté salé et un plat côté sucré.

OPTIONS.

CHAMPAGNE MIMOSA 8€ PAR CONVIVE

ATELIER BAR SUR DEVIS

Vous pouvez choisir jusqu'à 3 cocktails différents qui seront servis à la demande et réalisés sous les yeux de vos invités.

FROMAGE 10€ PAR CONVIVE

Cette option comprend un assortiment de fromages locaux accompagnés de pain et confitures locales, d'une salade vinaigrée, de fruits frais et secs.

SERVEUR 100€ PAR SERVEUR

Au delà de 15 personnes, un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur par tranche de 15 convives.

DÉCORATION 90€ PAR BUFFET

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de buffet afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel (nappe, serviettes, bougeoirs, bougies...) et des fleurs fraîches.

CHEZ VOUS.

Je vous remercie de préparer une cuisine propre et ordonnée avant mon arrivée en veillant à ce qu'il y ait de la place dans le réfrigérateur, ainsi qu'un lave-vaisselle et une poubelle vides.

Je me rend à votre domicile environ 2 heures avant l'heure souhaitée du début du Brunch.

J'utilise votre batterie de cuisine, cependant j'apporte tous les ustensiles techniques nécessaires au dressage de mes plats.

Je vous laisse le soin de gérer les boissons chaudes selon vos envies et selon vos machines à café. Ainsi que la vaisselle et couverts pour vos convives.

Mon départ se fera lorsque les plats salés seront débarrassés, le sucré installé et la cuisine propre.

Si vous optez pour un dressage sous forme de buffet.

Le buffet est dressé par mes soins dans ma propre vaisselle. J'apporte également les serviettes en papier et des socles blancs pour déposer mes plats.

Merci de m'indiquer si vous ne souhaitez pas les socles et si vous prévoyez une décoration.

TARIF.

Le Brunch Impérial est à 70€ par personne, le Brunch Gourmand à 45€ et le Brunch Douceur à 35€, tout compris.

Chaque formule est conçue pour vous offrir une expérience complète et savoureuse.

Le nombre de convives peut être ajusté jusqu'à une semaine avant l'événement. Passé ce délai, la facturation se fera sur la base du dernier nombre communiqué.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis.
Le solde est à payer le jour de la prestation.

CHEF *Matthé*