

Notre offre entreprise



Nous nous engageons à

Réaliser une cuisine faite maison, gourmande et généreuse, avec des produits locaux, frais, de saison.



Créer sur mesure afin de s'adapter au mieux à vos envies, vos goûts et votre budget.

Privilégier les circuits ultra-courts et le contact direct avec nos producteurs Gersois. Aux côtés d'artisans passionnés, nous sélectionnons des produits authentiques et extra frais, pour vous garantir le meilleur.

Petit Dej d'entreprise

Trio de Mini Viennoiserie (croissant, chocolatine, pain au raisin)



Jus de Fruits

Café & thé

Gobelets, Serviettes, Touillettes, Sucres



Goûter d'entreprise

Duo de pâtisserie (au choix : mini muffin / mini donut / mini brownie)



Jus de Fruits

Eau Plate & Eau Petillante

Gobelets, Serviettes



+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.

Minimum 50 personnes

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins

Buffet du midi



Planches culinaires (fromages, charcuteries, légumes croquants, fruits, craquants)



Wrap au poulet & crudités ou/et Wrap végé aux légumes de saison

Salades individuelles : grecque (concombre, oignon rouge, olive noire, tomate, fêta) ou/et salade italienne (pasta, bille de mozzarella di buffala, tomate séchée, olive noire, roquette et jambon de Parme).



Quiche de saison, avec offre végé



Mignardises sucrées : mini muffin, mini brownie, mini donut (+5€/pers)



+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.

Minimum 30 personnes

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins

Bar à Granola

Dressage d'un Bar à Granola directement dans votre entreprise

Fromage blanc et ses différents toppings :



Granola, coulis de Chocolat, Cookies, Plateaux de Fruits Frais....



Jus de Fruits

**+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.
Minimum 50 personnes**

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins



Offre de Noël 2025

Foie Gras fait maison & pain d'épices

Plateau de la Mer, saumon, crevettes & aïoli

Planche de Charcuterie locale

Plateau Végétarien avec ses Tartinades et ses légumes croquants

Pain bagnat de Noël

Assortiment de fromages Gersois

Mignardises sucrées de Noël



+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.

Minimum 20 personnes

Ces propositions sont ajustables et peuvent évoluer selon vos envies et besoins

PLATEAUX à partager

Plateau Culinaire - 10 pers

Charcuterie, fromage & Pleins de surprises à partager



Plateau - La Gersoise - 10 pers

Foie Gras maison, rillettes, pâté & pain d'épices



Plateau de la Mer - 10 pers

Saumon, bretzel, tartinade, crevettes & aïoli



Plateau de 25 pièces salées

Jusqu'à 3 choix possibles



Faites votre
choix ici !

Plateau de 25 pièces sucrées

Jusqu'à 2 choix possibles + Fruits de saison & sablés

+ Frais de livraison & d'installation/décoration en fonction de la localisation.

Commande minimum : 450€

Pièces cocktails

Brochette tomate, mozzarella pesto & basilic

Pain bagnat au thon, fraîcheur citron & oignon rouge

Pain navette saumon & fromage frais citronné

Verrine crevette, avocat & mangue

Toast concombre, fromage frais & thon

Toasts gourmands de saison

Bouchée piquillos & fromage frais

Verrine légumes fraîcheur

Bruschetta tomate & jambon de Parme

Mini wrap saumon, avocat & fromage frais

Cornet garnis (+2€)

Foie gras sur pain d'épices (+1,5€)

Mini muffin cacao

Mini donut

Macaron

Mini brownie au chocolat

Mini Tarte citron meringuée



Un coffret cadeau pour chouchouter vos salariés ?

-10%

DEGUSTATION

FOIE GRAS 125G, CONFITURE DE FIGUE ET TOASTS
GRILLÉS À LA FIGUE



-10%

DECOUVERTE

FOIE GRAS 125G, CONFITURE DE FIGUE, TOASTS GRILLÉS À
LA FIGUE, PÂTE DE FRUITS ET RILLETTES 125G



UNE LYRE À FOIE GRAS OFFERTE

-15%

GORMANDISE

FOIE GRAS 125G, CONFITURE DE FIGUE, RILLETTES 125G ET PÂTÉ AU
FOIE GRAS 125G, TOASTS GRILLÉS À LA FIGUE, PATES DE FRUITS ET VIN
BLANC ELIA (IGP COTE DE GASCOGNE)

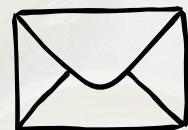
UNE LYRE À FOIE GRAS OFFERTE



Contactez-nous !



06 34 44 05 83 ou 06 99 43 71 21



chouchoutraiteur@hotmail.com



Découvrez notre site internet !

