



# 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 végétarien 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 **végétarien**



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 Culinair - 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 salariées ?

-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%

## GOURMANDISE

FOIE GRAS 125G, CONFITURE DE FIGUE, RILLETTES 125G ET PÂTÉ AU FOIE GRAS 125G, TOASTS GRILLÉS À LA FIGUE, PÂTES 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](mailto:chouchoutraiteur@hotmail.com)



[Découvrez notre site internet !](#)