

BRICE MOULIN TRAITEUR

Formules Brunch - Été 2025

Base commune aux deux formules (*incluse dans les deux budgets*)

Boissons :

Café • Thé • Infusions • Lait • Jus d'orange • Jus de pomme • Cacao

À tartiner :

Pain de campagne & pain aux céréales • Beurre • Confitures artisanales • Miel local

Céréales & Viennoiseries :

Corn flakes & muesli croustillant

Mini-viennoiseries : croissants • pains au chocolat • pains aux raisins

Formule 1 – Brunch Convivial 20 € TTC / personne

Salé :

- Œufs mimosa
- Mini sandwiches :
 - Fromage frais & saumon
 - Jambon & beurre noisette
- Tarte courgette, feta & menthe
- Taboulé aux herbes fraîches

Sucré :

- Pancakes froids & sirop d'érable
- Salade de fruits frais
- Cake au citron

Formule 2 – Brunch Prestige 30 € TTC / personne

Salé :

- Plateau de charcuteries fines
- Plateau de fromages affinés
- Tarte fine aux légumes d'été, tapenade & parmesan
- Salade de pâtes au pesto & légumes rôtis
- Salade de poulet, pignons & mozzarella
- Mini club sandwiches :
 - Poulet, mayonnaise à la truffe
 - Pastrami, cornichon doux & moutarde
 - Mozza, tomate confite & basilic

Sucré :

- Salade de fruits
- Brioche perdue froide au caramel beurre salé
- Pancakes froids & sirop d'érable
- Brownie au chocolat
- Banana Bread

Informations complémentaires

Tous les tarifs sont indiqués **TTC**.

Les formules présentées sont **personnalisables** selon vos envies, vos contraintes alimentaires ou le format de votre événement.

Livraison, mise en place, présence sur place, service en salle ou encore **animations culinaires** : tout est envisageable, sur simple demande.

N'hésitez pas à me contacter pour un devis sur mesure.

 **Contact** : 09 56 25 20 88 – 06 05 39 16 21

 **Mail** : brice-moulin@hotmail.fr

 **Site** : www.bricemoulin-juratraiteur.fr

