

# Les petites cuillères



DES BRUNCHS FAITS MAISON POUR  
PROLONGER LA FÊTE AVEC VOS  
PROCHES



# Les BRUNCHS

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE BRUNCHS RAFFINÉS ET GOURMANDS POUR CÉLÉBRER LES LENDEMAINS DE MARIAGE, ANNIVERSAIRES, BAPTÊMES, ET AUTRES ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX.

QUE VOUS SOYEZ UN PARTICULIER OU UN PROFESSIONNEL, NOS FORMULES S'ADAPTENT AUX GOÛTS ET AUX ENVIES DE CHACUN POUR DES GROUPES À PARTIR DE 20 PERSONNES.

DÉCOUVREZ NOS TROIS OPTIONS : CLASSIQUE, GÉNÉREUSE ET VÉGÉTARIENNE, AINSI QUE NOS SUPPLÉMENTS POUR PERSONNALISER VOTRE EXPÉRIENCE.





# Formule CLASSIQUE

Une formule pensée pour ceux qui aiment les incontournables du brunch, qui plaira à tous. Savourez des mets délicieux et réconfortants pour un moment convivial autour des saveurs authentiques du brunch.

## SALÉ :

ŒUF BROUILLÉ

TARTINE D'AVOCAT

BUN'S FROMAGE FRAIS TRUITE

PLATEAU FROMAGES ET/OU CHARCUTERIES

## SUCRÉ :

VIENNOISERIES

PANCAKES

GRANOLA BOWL

BANANA BREAD OU BROWNIE

## BOISSONS :

CAFÉ/THÉ

JUS DE FRUITS FRAIS

EAUX AROMATISÉES



# Formule GÉNÉREUSE

Une formule idéale pour les appétits gourmands et ceux qui aiment se faire plaisir. Profitez d'un assortiment généreux, remplis de gourmandises salées et sucrées, pour un brunch copieux qui comblera tous les goûts.

## SALÉ :

ŒUF BROUILLÉ

TARTINE D'AVOCAT

BAGEL FROMAGE FRAIS TRUITE

PLATEAU FROMAGES ET/OU CHARCUTERIE

TARTINE DE SAISON

## SUCRÉ :

VIENNOISERIES

PANCAKE

GRANOLA BOWL

BANANA BREAD OU BROWNIE

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

## BOISSONS :

CAFÉ/THÉ

JUS DE FRUITS FRAIS

EAUX AROMATISÉES



# Formule VÉGÉTARIENNE

Composée de créations savoureuses et équilibrées, cette formule vous propose un brunch complet et gourmand, tout en mettant en valeur des ingrédients de saison

## SALÉ :

TARTINE D'AVOCAT

PLATEAU DE CRUDITÉS ET SES SAUCES

BROCHETTES TOMATES, MOZZA, BASILIC

GAUFRES COURGETTE GRILLÉE, FETA

## SUCRÉ :

VIENNOISERIES

PANCAKES

GRANOLA BOWL

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

## BOISSONS :

CAFÉ/THÉ

SMOOTHIE

EAUX AROMATISÉES

# Les SUPPLÉMENTS

Personnalisez votre brunch en ajoutant des suppléments selon vos envies! Que vous souhaitiez enrichir votre buffet de nouvelles saveurs ou même composer entièrement votre buffet selon vos préférences, nos suppléments sont conçus pour s'adapter à tous vos besoins. Disponible à partir de 20 unités minimum.

## SUCRÉ :

- PLATEAU DE MADELEINES
- PLATEAU DE CRÊPES
- PLATEAU DE GAUFRES
- PLATEAU DE FRUITS FRAIS

## SPÉCIAL KID'S : FORMULE

- FINGER SANDWICH JAMBON/CREAM CHEESE OU TRUITE/CREAM CHEESE
- BROCHETTE TOMATES/MOZZARELLA
- BROCHETTES DE FRUITS FRAIS
- BROCHETTES DE CRÊPES ROULÉES



# Les SUPPLÉMENTS

## SALÉ :

- PLATEAU DE CRUDITÉS ET SES SAUCES
- PLATEAU DE FROMAGES ET/OU CHARCUTERIES
- PLATEAU DE TRUITE FUMÉE
- CROQUE MONSIEUR À SNAKER (AVEC GRILL)
- WRAP CHOUX ROUGE AVOCAT CREVETTES
- WRAP CREAM CHEESE, TRUITE FUMÉE, CONCOMBRE
- FINGER SANDWICH
- BOL DE GUACAMOLE
- BOL DE HOUMOUS OU HOUMOUS DE BETTERAVE
- ŒUF MIMOSA VIOLET
- BUN'S TOMATES CONFITES, MOZZA, PESTO
- BUN'S OIGNONS CONFITS, CHÈVRE, MIEL
- BUN'S TRUITE FUMÉE, CREAM CHEESE, CIBOULETTE
- BROCHETTE CREVETTE ET ANANAS ROTI
- BROCHETTES TOMATE/MOZZA/BASILIC
- BROCHETTES MELON/PASTÈQUE/FETA/BASILIC
- VERRINE LÉGUMES DU SOLEIL, CRUMBLE AU PARMESAN
- VERRINE MOUSSE DE BETTERAVE, SAINT MORET AU PAVOT



# Les ANIMATIONS

Transformez votre événement en une expérience interactive et mémorable grâce à nos animations gourmandes ! Offrez à vos invités des moments de partage et de créativité autour de stands uniques, spécialement conçus pour ajouter une touche d'originalité et de convivialité à votre journée

- BAR À CRÊPES
- BAR À GAUFRES
- BAR À AÇAÏ BOWL
- CASCADE DE MIMOSA OU DE COCKTAIL SANS ALCOOL



à partir de 20 personnes

# INFORMATIONS

Elodie, Fondatrice Les Petites Cuillères

Je mets tout notre cœur à concevoir des brunchs sur-mesure qui s'adaptent à vos envies et besoins. Chaque prestation allie qualité, flexibilité et gourmandise pour rendre votre événement unique et mémorable.



## Options personnalisées

Je propose des menus adaptés à toutes les exigences alimentaires :

- Sans gluten, sans lactose, halal, végétarien ou végan.
- Thématiques, comme un brunch méditerranéen ou inspiré de vos goûts personnels ou de votre événement (par exemple, un mariage, un anniversaire).

## Mon engagement:

- Fait maison : Tous les plats sont élaborés avec soin dans mon atelier.
- Local et de saison : Je privilégie les producteurs locaux et des ingrédients de saison pour garantir fraîcheur et authenticité.

Pour toute demande ou information contactez-moi à [lespetitescuillereso@gmail.com](mailto:lespetitescuillereso@gmail.com) et retrouvez les petites cuillères sur Instagram @lespetitescuilleres64