

Ma cagette à brunch

TRAITEUR CRÉATIF

CONCEPT

Petite fille de paysans gersois, mes racines et mes valeurs se mêlent à mon métier : je choisis des produits vrais et locaux pour créer une cuisine fait main, généreuse et authentique.



Page 1 : INTRODUCTION

Page 2 ET 3 : CARTE TRAITEUR

Page 4 : CARTE CAGETTES PRÊTES À DÉGUSTER

Page 5 : LIVRAISON & BUFFET – CONDITIONS

CARTE TRAITEUR

PIÈCES INDIVIDUELLES SALÉES

Pour offrir un maximum de saveurs et de variété, nos créations sont présentées en portions individuelles salées, pratiques et gourmandes pour votre événement.

MISES EN BOUCHE APÉRITIVES

MINI BURGER

- Poulet mariné, fromage frais, ciboulette et roquette – 2,7€
- Chèvre, miel d'acacia – 2,7€

NAVETTE

- Crème ciboulette, coppa – 2,7€
- Truite gravlax, aneth – 2,7€

FOCACCIA TRADITIONELLE

- Jambon de Parme, pesto rosso – 2,5€
- Huile d'olive, thym, romarin et sel de Guérande – 2€

MINI WRAP

- Fromage frais, paprika, poulet – 2€
- Jambon de Bayonne, roquette – 2€

CAKE INDIVIDUEL

- Pesto et chèvre frais – 2,5€
- Olives et féta – 2,5€

SAMOSSA

- Chorizo doux et ricotta – 2,5€
- Poulet et mozzarella – 2,5€

MADELEINE

- Lardons, olives, thym – 1,6€
- Chorizo, oignons – 1,6€

FEUILLETÉ

- Bleu d'Auvergne – 1,5€
- Pesto, parmesan – 1,5€

VERRINES SALÉES

- Houmous de pois chiches, huile d'olive, mini naan – 2€
- Fromage frais, ciboulette fraîche et échalote, croustillant de focaccia – 2€
- Tomate, mozzarella, basilic – 2€ **(été)**
- Fraîcheur de salade d'orzo, pesto à la calabresse, concombre et mozzarella – 2,5€ **(été)**

CARTE TRAITEUR

GOURMANDISES SUCRÉES ET BOISSONS

Créations sucrées gourmandes et boissons à la carte pour sublimer votre événement.

DOUCEURS SUCRÉES

- Pancake (unité) – 1,5€
- Madeleine au zeste de citron – 1,6€
- Cookie gourmand : Peanut butter | Chocolat noir – 3€
- Brownie classique – 3€
- Cake marbré – 3€
- Brioche pur beurre individuelle – 2,9€
- Salade de fruits de saison – 2,5€
- Panna cotta : coulis de fruits rouges, sablé breton – 4€
- Yaourt à la grecque, granola avoine, noisettes, fruits & miel – 4€
- Tiramisu : Biscuit cuillère, mascarpone – 3€
- Confiture, pâte à tartiner (sur demande)

BOISSONS FRAÎCHES (disponibles en format 1 litre)

- Fraîcheur citronnade (5 litres) – 40€
- Thé glacé pêche et citron vert (5 litres) – 40€
- Eau plate / Eau pétillante / Jus de fruits (sur demande)

Nos boissons sont servies dans des bouteilles en verre de 1 litre. En livraison, les bouteilles ne sont pas récupérées. Un supplément de 4€ par bouteille est appliqué.

Les verres sont inclus uniquement pour la mise en place du buffet.

CAGETTES PRÊTES À DÉGUSTER

Pensées pour le partage, nos cagettes prêtes à déguster sont composées de pièces de taille moyenne. Des formules clés en main, pratiques et généreuses.

L'AUTHENTIQUE (150€)

- Mini burger bœuf & brebis x10
- Mini burger au sésame, chèvre et miel x10
- Navette fromage frais & jambon blanc d'Auch x10
- Focaccia croustillante au thym, romarin et olive x10
- Wrap truite, tagliatelles de carottes et roquette x10

LA VÉGÉTALE (150€)

- Mini burger fromage frais fermier, ciboulette et fraîcheur de crudités x10
- Mini brushetta basilic et mozzarella x10
- Feuilleté roulé, pesto & parmesan x10
- Houmous de pois chiche, huile d'olive, pain de campagne x10
- Verrine lentille corail, ciboulette et balsamique x10

LA VOYAGEUSE (150€)

- Mini burger mortadelle, pesto basilic x10
- Mini bagel poulet, cheddar, roquette x10
- Pizzeta tomate, mozzarella, herbes de Provence x10
- Mini naan, cream cheese ciboulette x10
- Samossa stick au chorizo et ricotta crémeuse x10

LA GOURMANDE (150€)

- Brownie fondant au chocolat x10
- Brioche individuelle pur beurre x10
- Cookie gourmand x10
- Madeleine au citron x10
- Mini fluffy pancakes & toppings x20
- Verrine yaourt à la grecque, granola & coulis x10

LIVRAISON & BUFFET

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Merci de prendre connaissance des informations ci-dessous avant toute réservation.

Les présentes conditions ont pour objectif de garantir le bon déroulement de votre événement ainsi qu'une organisation optimale de nos prestations. La validation d'un devis implique l'acceptation pleine et entière des conditions détaillées ci-après.

BUFFET & MISE EN SCÈNE

Chaque buffet est pensé comme une mise en scène chaleureuse, naturelle et élégante, fidèle à l'univers de Ma cagette à brunch.

La prestation comprend :

- L'installation complète du buffet et la mise en scène et la décoration
- Les nappes, présentoirs et supports de présentation
- Les plateaux, contenants et matériel de présentation
- Les couverts de dégustation et serviettes en papier
- La décoration végétale et florale de saison
- La récupération du matériel après l'événement

🌻 Dans une démarche écoresponsable, certaines fleurs ou décorations provenant d'un événement organisé la veille peuvent être réutilisées lorsqu'elles sont encore en parfait état. Si votre lieu de réception dispose déjà de compositions florales pouvant être intégrées au buffet, n'hésitez pas à nous en informer lors de nos échanges.

INSTALLATION & RÉCUPÉRATION DU MATÉRIEL

- Prévoir environ 2 heures d'installation avant le début de l'événement.
- Prévoir environ 1/2 heure pour la récupération du matériel après l'événement.
- **Le forfait installation, décoration, mise en place et récupération du matériel est de 150€.**
- Nos buffets sont proposés en libre-service. Nous ne disposons pas de personnel de service et ne restons pas sur place pendant l'événement.
- **À l'issue de l'événement, le client reste responsable de l'évacuation des déchets, des poubelles et des restes alimentaires du buffet.**
- **Lors de notre retour, le matériel devra être vidé de tout contenu alimentaire et laissé dans des conditions permettant sa récupération immédiate. Notre intervention comprend uniquement la récupération de notre matériel.**
- **En cas de non-respect de ces conditions, la caution de 100€ sera conservée dans son intégralité.**
- Si la récupération du matériel doit être effectuée à un autre moment que celui initialement prévu, des frais supplémentaires pourront être appliqués.

LIVRAISON

- Livraison possible en Haute-Garonne, dans le Gers et les départements limitrophes.
- Les frais de livraison sont calculés en fonction du lieu de réception et de la distance parcourue.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

- Un acompte de 30 % est demandé à la signature du devis.
- La réservation est confirmée uniquement à réception de l'acompte et du contrat signé.
- L'acompte versé est non remboursable.
- **Une caution de 100€ est demandée pour le prêt du matériel de présentation. Elle sera restituée après vérification du matériel, sous réserve qu'il soit rendu complet, non dégradé et que les conditions prévues au présent contrat aient été respectées.**