

# BUFFET EN LIVRAISON

## BUFFET FROID

Vous célébrez un évènement en comité restreint, le food truck n'est pas disponible ou vous n'avez pas de place pour l'accueillir ? Le buffet en livraison est fait pour vous ! De jolies boîtes garnies vous sont livrées à domicile, disposez-les à votre convenance. Rien à préparer, juste à savourer !

### CONTENU

Reportez-vous à la carte P.02

CRÉATIONS SALÉES FROIDES  
CRÉATIONS SUCRÉES FROIDES  
OPTIONS BOISSONS FROIDES

COMPOSEZ UN MENU POUR  
L'ENSEMBLE DES CONVIVES

COMPRIS DANS LA PRESTATION

Vaisselle jetable (serviettes, couverts)

À FOURNIR PAR VOS SOINS

Table(s) pour disposer les plateaux traiteur

### CONDITIONS

À PARTIR DE : 20 personnes en  
semaine. 30 personnes le week-end

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Déplacement depuis notre local

RÉSERVATION & PAIEMENT

Voir conditions de vente

PRÉ-REQUIS TECHNIQUES

Aucuns



24€  
/PERS

### FORMULE DÎNER

4 créations salées  
+ 1 création sucrée

DÎNER ENFANT

2 création salé  
+ 1 création sucrée

12€ /PERS

### FORMULE BRUNCH

1 Boisson fraiche  
+ 2 créations sucrées  
+ 2 créations salées

BRUNCH ENFANT

1 création salé  
+ 1 création sucrée  
+ 1 Boisson fraiche

12€ /PERS

# BUFFET EN LIVRAISON

Pour allier un maximum de saveurs et de plaisir, Patcha vous propose des créations sous la forme de portions individuelles, à associer selon vos envies.

## CRÉATIONS SALÉES FROIDES

### TARTINE D'AVOCAT

- Pain aux graines, fromage frais, avocat, jeunes pousses & graines de grenades

### MINI POKÉ BOWL

- Riz rouge, tofu pané, légumes de saison et sauce tahini

### PLANCHE DE TARTINADES

- Houmous, crème de betterave & feta et galettes maison

### PLANCHE DE FROMAGES

- Fruits secs et pains spéciaux

### BRUCHETTA

- Pain à l'ail et légumes de saison aromatisé

### VERRINE GASPACHO

- Betterave, fraise, feta & basilic

### P'TIT WRAP

- Fromage frais, crudités, sauce blanche

### BLINIS

- Crème de betterave, feta & basilic / fromage frais, noix & roquette

### MUFFINS SALE

- Fromage de brebis, tomates séchées & romarin

### FOCACCIAS

- Tomates cerises; olives & parmesan

### MINI SALADE GRECQUE

- Tomates, concombres, olives noires, feta, huile d'olive et basilic

## CRÉATIONS SUCRÉES FROIDES

### GRANOLA BOWL

- Fromage blanc, fruits frais, sirop d'érable et granola

### SMOOTHIE BOWL

- Graines de chia, smoothie de fruits rouges et granola

### FONTAINEBLEAU

- Fromage blanc, chantilly & smoothie de fruits rouges

### COOKIES GOURMANDS

- Chocolat ou Choco-noisettes

### BANANA BREAD

- Banane & chocolat

### CARROT CAKE

- Cannelle & noix

### VIENNOISERIES

- Assortiment de chocolatines, croissants & pains aux raisins

### CRUMBLE

- Pommes & noix

### MUFFINS

- Framboises & chocolat blanc

### PLANCHE PETIT-DEJ

- Pain artisanal, beurre, confitures

### BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON



**SIMPLE  
ACCESSIBLE  
CONVIVAL**

## BOISSONS

### FRAICHES

- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Kéfir maison citron-figues

# CONDITIONS DE VENTE

- La date est bloquée lorsque le devis est signé
- Un acompte de 30% est à verser le jour de la signature du devis
- La prestation est validée à la réception de l'acompte
- Le solde est à verser 2 jours avant la prestation au plus tard
- L'annulation d'une prestation doit être formulé par écrit. L'acompte versé ne pourra être remboursé
- Le prix du déplacement est de 1,50€/km depuis notre local au Domaine du Pas de l'âne à Mios
- La durée d'une prestation dépend du nombre de convives (base 4h pour 40personnes)
- Frais supplémentaire pour la privatisation du food truck en fonction de la prestation (temps d'installation et de démontage, temps de présence sur le site, frais fixes)

