



Partenaire de votre  
**Entreprise**

Edition  
2023

# Pause Café



Café d'accueil 4.50 €\* HT

---

Viennoiseries, fruits frais, café expresso, thés, lait, froid et chaud, jus de fruits...  
Livraison seule

Pause café 3 €\* HT

---

Gâteaux secs, café expresso, thés, lait froid et chaud, jus de fruits...  
Livraison seule

Brunch 26.35 €\* HT

---

Café, thés, chocolat chaud, baguette, viennoiseries, pain de mie, muffins anglais, bagels au saumon fumé, muffins aux carottes, confitures, beurre, miel, sirop d'érable, fruits entiers, charcuteries, fromages, laitages, crudités, salades, compotes, salade de fruits, crevettes... Mini steaks hachés, bacon, pancakes, pommes de terre oeufs brouillés .....  
Inclus service «buffet»

\* Tarifs « à partir de » livraison incluse sur Cholet et ses alentours

# Repas Express

Merci de passer  
commande au mini-  
mum 24h à l'avance



Eau plate  
ou pétillante 50cl  
0.95€HT

Soda; Bière  
ou jus de fruits 33cl  
1.90€ HT

## FORMULES

### Plateau repas froid 12€HT

2 entrées + 1 plat principal + fromage + dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

### Plateau repas Confort 14.50€HT

2 entrées + 1 plat principal à réchauffer + fromage + dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

### Plateau repas type Avion 10.20€HT

Entrée + Plat + Dessert - La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

### Plat cuisiné 5.68€ HT

A réchauffer - la sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

Un montant minimum est nécessaire pour inclure la livraison

Entrée + Plat + Dessert 9.95€ HT

Plat + Dessert 7.60€HT

Entrée + Dessert 4.74€ HT

Dessert (uniquement en formules)

La sélection du moment vous sera indiquée au moment de la commande

# Pièces Cocktails



Basiques : 0.95 € HT la pièce

---

Ex : Toast fromage, mini bagel au saumon fumé, wraps assortis, mini pain pita garni, mini club sandwich...

Prestiges : 1.20€HT la pièce

---

Ex : toast foie gras, Cuillère de carpaccio, verrines diverses

Chauds : 1.25€HT la pièce

---

Ex : mini quiches, samossas, nems, brochettes diverses

Sucrées : 1.10€HT la pièce

---

Ex : Choux garnis, tartelettes, verrines, canelés

Important : Les pièces mentionnées sont à prendre à titre indicatif, nous pourrions fournir une liste plus précise à la demande. Sans autre prestation de notre part (boissons repas etc.) le service sera en supplément. Nous consulter

# Boissons



Cocktail Eveil des papilles 2.70€HT le verre (13cl)

Orange sanguine, triple sec et pétillant

Forfait eaux 3 €HT/pers.

Plate, pétillante ou les deux

Forfait softs 3.80 € HT/pers.

Coca, orangina, jus de fruits...

Forfait pétillant soirée cocktail 8 € HT/pers.

Env. 3 verres de 13 cl

Forfait champagne soirée cocktail 19 € HT/pers.

Apéritif cocktail 6 € HT/pers.

Forfait 2 verres avec glace carbonique

Fontaine de cocktail avec alcool ( à définir) 4 € HT pour 25cl/pers.

Fontaine de cocktail sans alcool ( à définir) 3 €HT pour 25 cl par personne

Bière pression 115 € HT le fût

machine et gobelets inclus

# Ateliers



Formule apéritif  
Env. 8 pièces par atelier

Formule repas 4 € HT  
supplémentaire

L'Iodé 9.50 € HT

Barque à huîtres et/ou découpe de saumon fumé et mariné, verrine de la mer, tartares de poissons...

La Potence 9€ HT

Découpe et tartine de différents saucissons, jambon cru, foie gras, magret de canard fumé, terrines et rillettes artisanales...

La Plancha 10 € HT

Crevettes, porc, boeuf, poulet et agneau- Natures et/ou marinées, snackés devant vous (avec accompagnement en formule repas)

Le Sushi Bar 13 € HT

Assortiment de sushis, makis et sashimis sur présentoir

Tapas espagnols 9 € HT

Guacamole, gaspachos, chorizo flanbé, chèvre mariné, piquillos etc.

Bar à salade 6 € HT

Crudités, noix, cubes de fromages, huiles et vinaigres parfumés...

L'Américain 14 € HT

Burgers et hot dogs confectionnés devant vous (formule repas seul.)

Le Fumage 9 € HT

Poissons, viandes, foie gras et autres... Fumés instantanément devant vous

L'Affineur fromager 10 € HT

Une dizaine de fromages froids et chauds à déguster sur toast

Le Breizh Connexion 16 € HT

Galettes de blé noir, andouille de Guémené.

Le Gourmand 14 € HT

Crêpes, plancha glacée et fontaine chocolat,

Le Shaker's Bar 13.50 € HT

Cockails avec et sans alcool shakés devant vous avec glace carbonique

# Buffets



Les tarifs ci-dessous incluent la livraison sur Cholet et ses alentours, la vaisselle de service, et le pain. Le service et couverts ne sont pas inclus.

Le Rustique 9.40 € HT

Crudités, salades, charcuteries, tarte aux fruits...

Le Champêtre 14.15 € HT

Crudités, rôti de porc, poulet, charcuteries, pâtisseries assorties...

Le Terroir 20.65 € HT

Crudités, produits fumés maison, rôti de boeuf, poulet, charcuteries, fromages, mignardises

Le Festif 25.60 € HT

Foie gras, crudités, produits fumés maison, charcuteries, plat chaud, fromages, tarte aux fruits ou entremet...

# Plats Conviviaux



---

Cochon à la broche 17.50 € HT

Servi avec accompagnement

---

Jambalaya 10 € HT

Rougail saucisse 9.50 € HT

---

Barbecue «prestige» 18 € HT

Paleron de boeuf, andouillette de canard, saucisse, poitrine, poulet... servi avec accompagnement

---

Paëlla 13 € HT

Poulet, crevettes, langoustines, fruits de mer, seiches, chorizo...

---

Couscous 14 € HT

Agneau, poulet, merguez...

---

# Menu

Le Classique 24.50€ HT /pers.

---

Incluant service, pain, eaux  
verrine de poulet façon «César»

Ou

Salade Océane



Merlu au beurre blanc

Ou

Farci de dinde aux champignons

Légumes du moment



Tarte citron

Ou

3 Chocolats



Café ou Thé



# Menu



Le Loge 34.30 € HT /pers.

Incluant service, pain, eaux

Terrine pressée de jarret de porc au foie gras, mâche et vinaigrette framboise

Ou

Cassolette de la mer au chorizo

Ou

Ballotin de saumon fumé, crème mascarpone et légumes croquants

OU

Dos de cabillaud crème Armoricaïne

Ou

Suprême de pintade, jus fruits des bois

OU

Macaronade aux fruits de saisons

Ou

Assiette gourmande

OU

Café ou Thé

# Menu

Le V.I.P 41 € HT /pers.

Incluant service, pain, eaux

Terrine de foie gras et son chutney

Ou

Dôme mascarpone wasabi/coco, son coeur tartare de thon et tomates confites  
sur biscuit aux sésames

Ou

Assiette gourmet:

tataki de boeuf, verrine de saumon fumé et crevettes, mini bun's au thon

❧

filets de caille, crème aromatisée à la truffe

Ou

Médailon de veau, jus au curry noir

Ou

Filet de bar au crémant de Loire

❧

Assiette de l'Affineur

❧

Dôme fruits rouges

Ou

Assiette gourmande

Ou

Douceur Choco/ mangue / passion

❧

Café ou Thé



# Extras et Services



## Extras

---

Forfait vin standard pendant le repas 8.50 € HT / pers.  
Ex : Mouztraminer; Saint Chinian Rouge, Méthode traditionnelle brut (dessert)

Forfait vin prestige pendant le repas 12.40 € HT/pers.  
Ex : OVNI blanc, Bordeaux rouge, Crémant de Loire (dessert)

Fontaine chocolat 4.30 €HT/pers.

Plancha glacée 5.30€ HT/pers.

Barbe à papa 3 € HT/pers.

Machine à pop corn 3 € HT/pers

Granitas forfait sans alcool 4 € HT/pers

Granitas forfait avec alcool 6 € HT/pers

Présentation de flûtes sur mur végétal : à partir de 60€ HT

Corbeille de fruits 2.90€ HT/pers.

---

## Services

Service des boissons du cocktail (ou repas debout) : 1.80€ HT /pers.  
Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons du repas : (bouteilles sur table) 1.80€ HT /pers.  
Si les boissons sont prises avec un autre prestataire

Service des boissons en soirée (jusqu'à 2h du matin) : 290€ HT

# Matériel



Bar Lumineux 200 € HT

Présentation de flûtes sur mur végétal : à partir de 60 € HT (hors verres)

Forfait vaisselle buffet 1.80 € HT/pers

Mange debout Houssé 10 € HT

Forfait verres pour cocktail 0.80 € HT/pers

Forfait vaisselle et nappage pour repas 2.80 € HT/pers

Candy Bar garni 110 € HT



## Fouasses :

13.80 € HT/ Personne (mini 45 personnes)

Forfait logistique four à bois 95 € HT

Petits pain de pâte traditionnelle, cuit devant vous au four à bois avec garnitures salées et sucrées à disposition.

Froides

rilette de sardines, rilette de porc, rilette de poulet,  
Beurre d'aïl, crème au thon, rillauds d'Anjou, terrines....

Chaudes

emincé de porc, chair à saucisse, mogette, rillauds, champignons.....

Dessert

fromages, miel, compote, nutella, caramel

# Salle



## La Grande Salle

La Journée 350 € HT

Forfait deux jours 500 € HT

Forfait salle de réunion 200 € HT

## La petite Salle

La journée 200 € HT

Forfait salle de réunion 150 € HT

Forfait Ménage 120 € HT

A disposition: Chaises, tables, écran, frigo.....  
Parking et grand espace vert



