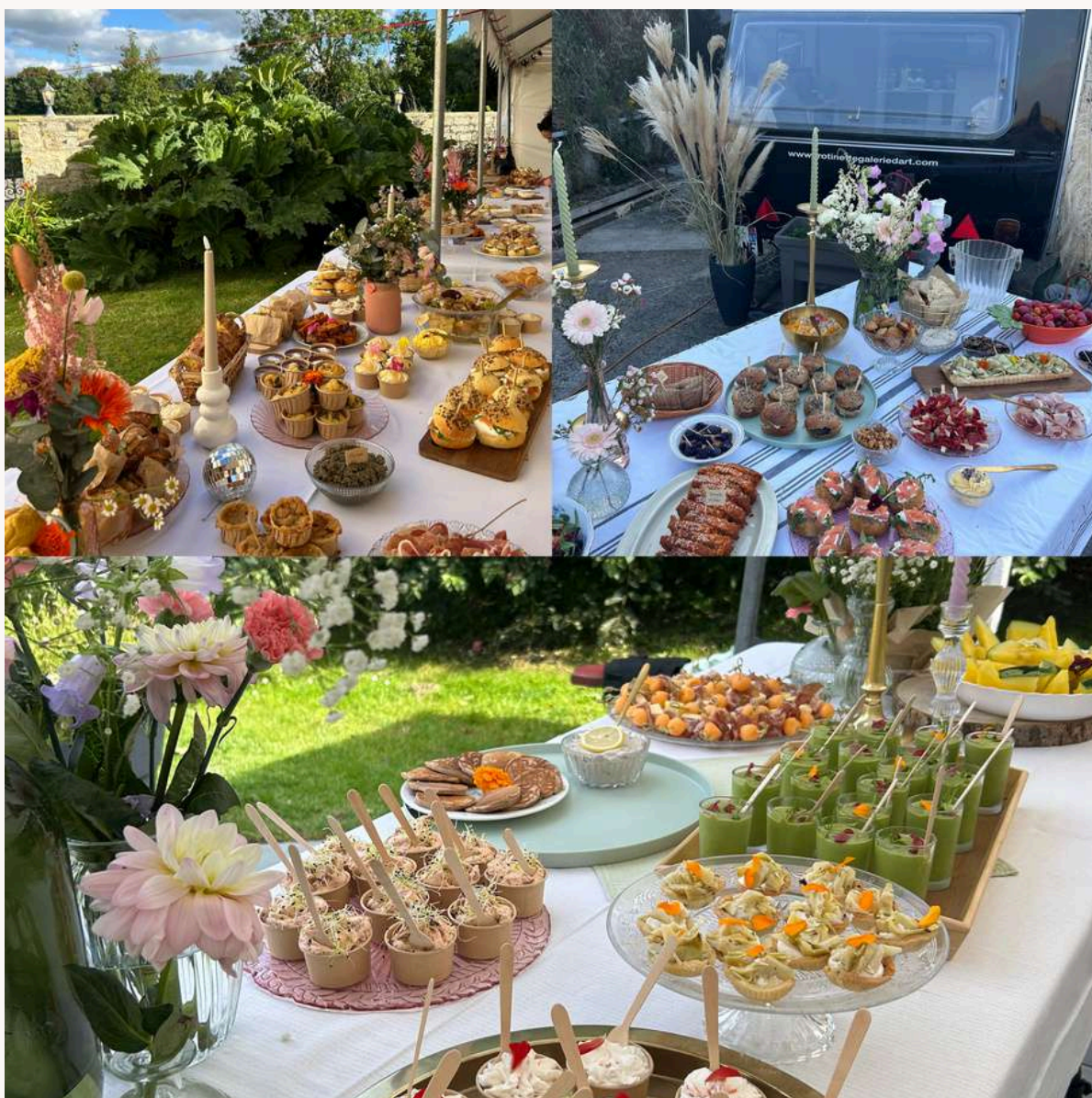


Petit Brunch

Grands Evénements



WWW.PETITBRUNCH.COM

MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR

TEL : 07 52 04 12 75

INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN

Petit Brunch

Grands Evénements



Petit brunch vous propose son service traiteur « Grands événements », avec une cuisine 100% faite maison

Quel que soit l'événement que vous souhaitez célébrer : mariage, anniversaire, brunch, petit-déjeuner, pot de départ...

Nous prenons le temps de créer des mets originaux et gourmands, de saison et adaptés à tous types de régimes

Nous proposons des buffets gourmands, colorés et équilibrés pour ravir vos invités, jusqu'à 500 personnes

Pour un déjeuner d'équipe, un pique-nique ou un séminaire, nous proposons également des formules lunch-box complètes avec entrée, plat et dessert, préparées avec soin et livrées sur Caen et ses alentours jusqu'à 100 km (selon devis, nous contacter).



WWW.PETITBRUNCH.COM
MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR
TEL : 07 52 04 12 75
INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN



WWW.PETITBRUNCH.COM
MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR
TEL : 07 52 04 12 75
INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN

Petit Brunch

Grands Evénements



BRUNCH

APERITIF DINATOIRE

APERITIF DINATOIRE ET DESSERTS

BUFFET PLATS CHAUDS ET FROIDS

BUFFET DE PLATS PRINCIPAUX

FORMULE LUNCH-BOX

SERVICE À L'ASSIETTE

PLATEAUX DE FROMAGES

COCKTAIL / VIN D'HONNEUR

PETIT GOUTER



Photo par Pauline Desvoies

WWW.PETITBRUNCH.COM

MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR

TEL : 07 52 04 12 75

INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN

Petit Brunch

Grands Evenements

LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE ET SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DEVIS ÉTABLIS

BRUNCH 25€

Exemple de menu

Coté Salé

Bun à la mousse de thon

Mauricette à la tomate séchée

Moelleux feta et romarin

Madeleines au camembert

Roulé chèvre et figues

Charcuterie et fromage

Pain et beurre

Coté Sucré

Cheesecake citron framboise /
stracciatella

Muffin au chocolat et sa ganache

Banana Bread

Riz au lait /Cookies

Crinkles vanillés et confiture de kiwi

Boissons

Assortiment d'infusions, thés verts,
thés noirs et thés blancs

PETIT GOUTER 8€50

Exemple de pièces sucrées

(4 pièces par personne)

Cheesecake spéculoos / abricot

Muffin au chocolat / Citron

Madeleines /Cookies

Riz au lait / Crumble

BOISSONS 3€

Citronnade

Assortiment de thés glacés

Différents pétillants



Petit Brunch

Grands Evénements

LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE ET SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DEVIS ÉTABLIS.

APERITIF DINATOIRE 25€

(12 pièces par personne)

Exemple de menu

salé et sucré

Bun à la mousse de thon
Burger camembert et lard
Mauricette à la tomate séchée
Moelleux feta et romarin
et tartinade d'artichauts
Madeleines aux fromages
Salade du moment
Cheesecake du moment
Velouté ou Gaspacho
Roulé chèvre et figues
ou Wrap du moment
Croustillant du moment
Plateau de fromages, beurre
et gelée de pomme
Chiffonnade de charcuterie
Pain et beurre
+ option desserts 8€
(4 pièces par personne)
Mousse au chocolat
et rapé de chocolat blanc
Cheesecake et Roulé
Rocher coco et Madeleines
Crumble et Riz au lait

BUFFET PLATS CHAUDS ET FROIDS 25€

Prévoir un forfait service sur devis

Exemple de menu

(Assortiment de plats et déclinaisons de saveurs
en fonction du nombre de personnes)

Poulet caramélisé et sauce à la tomate
accompagné de pommes de terre rôties
et légumes grillés
Saumon citronné froid avec
mayonnaise épicée
Tomates, mozzarella et basilic
Salade de riz, concombre, chèvre et
framboises
Taboulé, poivrons, tomates, feta,
amandes et persil
Chiffonnade de charcuterie
Plateau de fromages, beurre et
gelée de pomme
Pain

COCKTAIL/VIN D'HONNEUR 12,50€

salé et /ou sucré

(6 pièces par personne)

Menu non contractuel : les produits et saveurs varient en fonction des périodes et de nos recettes du moment. Le menu définitif est envoyé 2 semaines avant l'événement.

Petit Brunch

Grands Evénements

LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE ET SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DEVIS ÉTABLIS.

BUFFET DE PLATS PRINCIPAUX 16€

Assortiment de plats et déclinaisons de saveurs
en fonction du nombre de personnes
(Prévoir un forfait service sur devis)

Exemple de plats

Poulet caramélisé et sauce à la tomate
accompagné de pommes de terre rôties
et légumes grillés

Saumon citronné froid avec
mayonnaise épicée et tagliatelles

Salade du moment

Pain

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages accompagnés de gelée de
pomme, confit d'oignons, beurre, fruits secs
et fruits frais..

(Sur devis en fonction de nombre de convives)

+ option desserts 8€

(4 pièces par personnes)

Mousse au chocolat
et rapé de chocolat blanc

Cheesecake et Roulé

Rocher coco et Madeleines

Crumble et Riz au lait

SERVICE À L'ASSIETTE

Entrée 6 € + Plat 18€ + Dessert 8€

Menu à établir ensemble en fonction de vos envies

(Sur devis en fonction de nombre de convives)

LUNCHBOX

à emporter ou en livraison à partir de 10 personnes

Menu à établir ensemble en fonction
de la carte du jour

Formule à 17€50

Plat et dessert

Formule à 20€

Entrée, plat et dessert

Formule à 22€

Entrée, plat, fromage et dessert

Menu non contractuel : les produits et saveurs varient
en fonction des périodes et de nos recettes du
moment. Le menu définitif est envoyé
2 semaines avant l'événement.

Petit Brunch

Grands Evénements

LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE ET SONT
SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES
DEVIS ÉTABLIS.

NOS FORMATS PLATEAUX / BOX OU PLATS À EMPORTER



Petit Brunch

Grands Evénements

LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE ET SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES DEVIS ÉTABLIS

ATELIERS ANIMÉS

Nos ateliers culinaires transforment votre événement en une expérience gourmande et conviviale pour vos convives

Pancakes ou Gaufres

Nous préparons sous vos yeux des gaufres et pancakes tous chauds à agrémenter de coulis, fruits et autres toppings

Un moment gourmand et convivial !

Pavlova

Créez votre pavlova : meringue croquante, crème légère et fruits frais
Élégant et délicieux !

Œufs brouillés

Œufs brouillés onctueux, à personnaliser avec lard grillé fumé et des herbes
Simple et généreux !

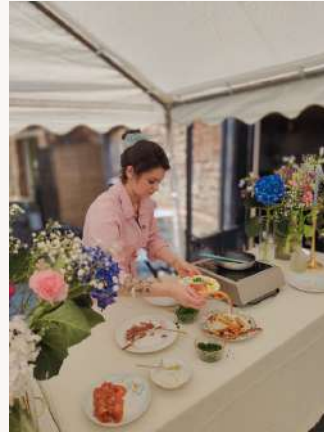
Blinis

Nous préparons votre assiette de blinis, garnis de fromage frais, légumes et charcuterie, accompagnés d'une petite sauce onctueuse

Croques/Bagels

Assemblez et toastez vos croques ou bagels avec des garnitures variées.

Gourmand et réconfortant



Petit Brunch

Grands Evenements

FRAIS SUPPLEMENTAIRES

En fonction du type de prestation souhaitée, du nombre de convives et des modalités de livraison, **des frais supplémentaires** peuvent s'appliquer lors de l'établissement de votre devis.

ESTHETIQUE

Nos buffets sont soigneusement décorés afin d'offrir **une véritable expérience visuelle et gourmande**. Nous confectionnons nous-mêmes nos bouquets de fleurs, pour être au plus proche de vos envies et de l'ambiance souhaitée.

Nous sélectionnons également une vaisselle et des plats chinés aux quatre coins de la Normandie, qui viennent sublimer chaque buffet.

C'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour **nous adapter à votre thème** ou à l'atmosphère que vous souhaitez créer pour votre événement : bohème, automnale, pastel, vintage et bien plus encore.

ALLERGIES ET REGIMES ALIMENTAIRES

Nous nous adaptons également aux **régimes alimentaires spécifiques** afin que chacun puisse profiter pleinement du buffet. **Sans lactose, intolérant au gluten, végétalien** ou encore adapté aux femmes enceintes, nos propositions sont pensées pour répondre aux besoins de tous, sans compromis sur le goût ni la gourmandise.

WWW.PETITBRUNCH.COM

MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR

TEL : 07 52 04 12 75

INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN

Petit Brunch

Grands Evénements

Vivez l'expérience d'un chef à domicile premium

Nous vous proposons une expérience culinaire unique, directement dans votre cuisine.
Que ce soit pour un déjeuner, un dîner ou un événement spécial, nous vous accompagnons pour créer un moment gourmand et inoubliable.

Choisissez parmi nos options :

Menu complet : entrée, plat et dessert préparés avec soin.

Buffet élaboré : mets chauds et froids pour ravir tous vos convives.

Ateliers culinaires et artistiques : participez à la création de recettes ou d'activités ludiques sur place.

Notre service comprend :

Le service des boissons et l'attention portée à chaque détail.

Le nettoyage complet de l'espace cuisine avant notre départ.

La décoration de votre table avec nos bouquets de fleurs fraîches, pour une ambiance élégante et chaleureuse.

Offrez-vous un moment d'exception, où gourmandise et raffinement se rencontrent, et laissez-nous transformer votre événement en une expérience mémorable.

Pour connaître nos tarifs, merci de nous indiquer : le lieu, la date, le type d'événement (déjeuner, brunch, dîner, cocktail), le nombre de convives, ainsi que le format souhaité (service à l'assiette ou buffet).





Petit Brunch

anelia
Restaurant, Brunch et Café

Privatisez Anelia

Anniversaire, cocktail, EVG/EVJF, moment entre amis ou en famille...
Nous vous proposons la privatisation de notre restaurant Anelia, un lieu charmant, convivial et chaleureux, idéal pour vos événements privés.

Selon vos envies, un atelier créatif peut être prévu pour rendre ce moment encore plus unique.



CONTACTEZ-NOUS, POUR IMAGINER ENSEMBLE UN ÉVÉNEMENT QUI VOUS RESSEMBLE

Les retours de nos clients

BRUNCH FLEURI AUX SERRES COSTIL RETOURS CLIENTS :



Photo par Pauline Desvoies

Magrat :

“Un brunch délicieux dans un cadre très agréable.
Décoration Bucolique, super ambiance.
Très bon moment à refaire”

Annelise :

“Merci pour cette idée géniale, le lieu, la
décoration et les plats, tout était parfait,
féerique. Bravo!”

Goodbye Mademoiselle:

“Nous garderons un excellent souvenir de notre
brunch aux serres Costil. L'ambiance était
charmante, la déco soignée et nous nous sommes
régalés avec les plats. Absolument tout était
délicieux ! Dans l'attente d'une prochaine édition
que nous ne manquerons pas...”



Photo par Pauline Desvoies



Photo par Pauline Desvoies



Photo par Pauline Desvoies

Petit Brunch

Grands Evenements

Edwige et Rémi:

Nous commandons régulièrement des box brunch chez Petit Brunch et nous avons également fait appel à eux pour un buffet à l'occasion d'un anniversaire.

Tout est toujours très bon, copieux, original et parfaitement présenté. Ingrid et Sophia nous ont dressé un buffet fleuri qui a su combler tous nos convives, tant sur le plan visuel que gustatif.

Les enfants étaient contents également, tous avec leur petite box avec un repas complet.



Buffet dressé au domicile de nos clients.



Pauline:

Nous avons été ravis du buffet pour notre petit mariage à la maison ! Les produits sont très bons, le beurre maison est incroyable !

Des adaptations pour les invités végétariens et sans gluten. Et on a beaucoup apprécié la jolie vaisselle, les fleurs, la déco très soignée.

On a eu que des retours très positifs des invités ! Merci encore, bonne journée.

Pauline.

Petit Brunch

Grands Evénements

Emma et Vincent

Chères Sophia et Ingrid, nous sommes très heureux de vous avoir rencontrées. Merci infiniment pour notre brunch de lendemain de mariage, c'était aussi beau que bon !

Nous avons hâte de faire de nouveau appel à vous. Nous vous souhaitons beaucoup de succès pour la suite. Bien chaleureusement,



Catherine:

Nous avons contacté "Petit Brunch" en juillet 2024 pour notre brunch de mariage. Ingrid et Sophia ont été à notre écoute, et nous ont dressé une magnifique table en accord avec notre thème.

Tout était frais, goûteux, copieux et joliment décoré. Nos invités nous parlent encore de ce petit brunch 6 mois après !! 🍷 Ce sont des "perles" du brunch ☀️

Événements d'entreprises



Inauguration
du label Duchess à Caen

Goûter de Noël
de Normandie Aménagement

(100 personnes)



Fin de formation comptable
Rydge & EM Normandie

Petit Brunch

Grands Evenements

Merci

**N'hésitez pas à nous contacter pour
organiser un moment et créer
ensemble votre événement sur
mesure !**

L'équipe de Petit Brunch

WWW.PETITBRUNCH.COM
MAIL : CONTACT@PETIT-BRUNCH.FR
TEL : 07 52 04 12 75
INSTAGRAM : @PETITBRUNCH.CAEN