



✉ contact@lejardindespousses.com

☎ 06.30.80.88.61

Prestations

Livraison de Plateaux

Je vous propose des plateaux soignés et raffinés pensés pour émerveiller vos invités. Livrés à l'horaire de votre choix, je peux également les disposer sur votre table.

Pour apporter une touche élégante à votre événement, je vous propose également en option des soliflores de fleurs fraîches et du feuillage à disposer sur votre table.



Installation de buffets

Pour des événements plus haut de gamme, marquez les esprits avec mes buffets fleuris. Installés et désinstallés par mes soins, ils sont mis en scène avec des planches en bois, des corbeilles, de jolies assiettes et une touche d'art floral pour sublimer le tout.

Buffet en libre service durée 2h
à partir de 30 personnes
Menu unique



contact@lejardindespousses.com

06.30.80.88.61



LES PLATEAUX





Les Plateaux salés

Un plateau convient pour 4 personnes en repas et 6-8 personnes en apéritif

CHARCUTERIES & FROMAGES

Sélection de charcuteries fines et fromages, légumes et fruits de saison, olives, beurre aromatisé et fleurs comestibles

Poids net : 1.220kg

68.90€

Foccaccia aux herbes ou crackers sans gluten (400g)
en option: +5€



RETOUR AUX SOURCES

Truitée fumée des Pyrénées, sélection de fromages, légumes de saison, crème légère à l'aneth et au citron, beurre aromatisé, fleurs comestibles

Poids net : 1.220kg

72.90€

Foccaccia aux herbes ou crackers sans gluten (400g)
en option: +5€



JARDIN FLEURI

Légumes de saison, fromages, houmous, fromage frais à la ciboulette, tartinade végétarienne du moment, fleurs comestibles

Poids net: 1.4kg

54.90€

Foccaccia aux herbes ou crackers sans gluten (400g)
en option: +5€



Les Plateaux salés

Un plateau convient pour 4 personnes en repas et 6-8 personnes en apéritif

SANDWICHES

Brioche crevette mayonnaise citronnée-20 pièces	64.90€
Club sandwich crème de chorizo-40 pièces	24.90€
Club sandwich beurre aux herbes jambon blanc-40 pièces	41.90€
Club sandwich Fromage frais concombre-40 pièces	24.90€
Foccaccia pesto jambon cru et mozzarella-20 pièces	59.90€
Foccaccia légumes grillés de saison féta-20 pièces	54.90€
Mini burger (à réchauffer par vos soins) -par 20	64.90€
Bun Poulet mariné roquette et parmesan-par 20	61.90€
Bun rillettes de saumon à l'aneth-par 20	64.90€

BOUCHEES SALEES

Blinis fromage frais et truite fumée-20pièces	44.90€
Toast rillettes de sardines au piment d'espelette-20 pièces	44.90€
Toast chèvre miel noisette-20 pièces	44.90€
Toast rillettes de poulet et pickles de légumes-20 pièces	44.90€
Wrap Creme de thon concombre-35 pièces	56.50€
Wrap Fromage frais citron vert saumon fumé-35 pièces	61.50€
Wrap légumes croquants et poulet mariné-35 pièces	56.50€

MIX DE MIGNARDISES SALEES

Commande possible uniquement à partir de 3 plateaux minimum



Les Plateaux sucrés

BROWNIE 64.90€
Accompagné de fruits de saison

CAKES MOELLEUX- 40 pièces 52.90€
Assortiment de 3 parfums du moment

CAFé GOURMAND -56 pièces 69.90€
Madeleines, mini tigrés, financiers,
moelleux au chocolat, cannelés et
fruits de saison

COOKIES 44.90€

25 gros ou 50 mini cookies
Chocolat noir ou lait
Avec noisettes, amandes, caramel ou fourrés pâte à
tartiner 48.90€

FRUITS DE SAISON COUPÉS 58.90€
Avec supplément sauce chocolat 4.90€

ASSORTIMENT DE VERRINES-48 verrines 92.90€
3 parfum au choix parmi mousse au chocolat,
mousse crème de marrons, panna cotta (fruits rouges
, fruits exotique ou caramel), crème au citron,
tiramisu

PANCAKES-les 20 19.90€
Accompagnés de caramel beurre salé,
confiture ou sauce chocolat maison

PETIT DEJEUNER
12 gaufres coeurs-8 pancakes- 10 demi-parts de cake 25.90€
6 crêpes-6 brioches perdues-12 gaufres coeurs 29.90€
avec caramel ou confitures & fruits de saison

TEA TIME-44 pièces 69.90€
Brownie aux noix de pécan, Madeleines
Mini cookies, Verrine panna cotta aux fruits rouges
Fruits frais de saison

Les Options

ART FLORAL

10 Branches d'Eucalyptus	49,90€
Forfait n°1 5 soliflores de fleurs fraîches	89,90€
Forfait n°2 10 soliflores de fleurs fraîches	149,90€

VAISSELLE JETABLE ECO RESPONSABLE

Classique	1.5€/personne
Assiettes en fibres de canne à sucre blanches et mini couverts en bois.	
Premium	2.5€/personne
Assiettes en feuille de palmier et mini couverts inox.	



LES BUFFETS



Buffet Salé & Sucré

Chaque buffet comprend un assortiment équilibré de créations individuelles et de mets à partager, en quantité adaptée au nombre de convives et à la formule choisie.

Coté Salé:

- Sandwich gourmands
- Blinis garnis
- Toasts croustillants
- Wrap savoureux
- Tartes salées (à partager)
- Salades fraîches (en individuel ou à partager)
- Plateaux de fromage & charcuterie
- Plateau de légumes à croquer, tartinades
- & assortiment de pains et foccaccia

Coté Sucré:

- Moelleux & Cake gourmands
- Verrines
- Cookies & Biscuits artisanaux
- Gourmandises à partager (tarte, cheesecake, pavlova,...)
- Fruits Frais de saison

Parce que je privilégie les produits de saison et une fabrication artisanale, ma sélection évolue tout au long de l'année.

Environ 45 jours avant votre événement, je vous propose une sélection de recettes de saison pour composer un buffet qui vous ressemble.



Chaque buffet est imaginé avec des produits de saison et une décoration florale soignée, afin de créer une expérience aussi belle que gourmande.

Buffet Brunch

Chaque buffet comprend un assortiment équilibré de créations individuelles et de mets à partager, en quantité adaptée au nombre de convives et à la formule choisie.

Coté Salé:

- Sandwichs gourmands
- Wrap savoureux
- Toasts croustillantes
- Tartes salées à partager
- Salades fraîches (en individuel ou à partager)
- Plateaux de fromage & charcuterie
- Plateau de légumes à croquer, tartinades et assortiment de pains et foccaccia

Coté Sucré:

- Pancakes, crêpes et leurs toppings
- Gaufres coeur ou liégeoises
- Brioche perdue
- Cake moelleux
- Tartes ou cafoutis aux fruits de saison
- Verrines gourmandes
- Fruits Frais de saison
- Pain, beurre et confitures

Parce que je privilégie les produits de saison et une fabrication artisanale, ma sélection évolue tout au long de l'année.

Environ 45 jours avant votre événement, je vous propose une sélection de recettes de saison pour composer un buffet qui vous ressemble.



Chaque buffet est imaginé avec des produits de saison et une décoration florale soignée, afin de créer une expérience aussi belle que gourmande.

Informations pratiques

Ce qui est inclus

Fabrication artisanale de toutes les créations

Présentation soignée des buffets

Vaisselle et couverts jetables haut de gamme adaptée à la prestation

Serviette en papier

Nappage

Décoration florale

En option

Vaisselle en porcelaine (location)

Livraison au-delà de 30km (sur devis)

Personnel de service

Réservation et règlement

Réservation conseillée plusieurs semaines à l'avance

La réservation est confirmée à réception du devis signé et d'un acompte de 30%

Le solde est à régler au plus tard 7 jours avant l'événement

En l'absence de règlement du solde à la date prévue, la prestation pourra être suspendue ou annulée.

Bon à savoir

Les recettes sont choisies environ 45 jours avant l'événement

Le nombre d'invités final doit être communiqué au plus tard 10 jours avant l'événement

Merci de nous signaler toute allergie ou régime alimentaire spécifique

Certaines décorations ou contenants restent la propriété de l'entreprise et sont récupérés après l'événement