



Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillierie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : contact@midi-quart.com

BRUNCH DE NOS REGIONS 31 TTC (minimum 20 pers)

Plateau de charcuterie
Salade de lentilles aux oeufs et truite fumé
Salade de riz niçois
Omelette au pommes de terre et fines herbes
Quiche aux champignons
Tarte provençale au la tomate, courgette, aubergines, ail fines herbes et huile d'olives
Plateau de fromage
Viennoiserie (croissants, pains chocolat, pains raisins, chaussons aux pommes) Yaourt nature
Salade de fruits frais,
Pain, beurre, confiture
Céréales
Café, thé, jus de fruits, lait et eaux

BRUNCH ANGLO-SAXON 38 TTC (minimum 30 pers)

Plateau de charcuterie
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, raisin) Salade de quinoa au raisin et aux épices douces
Œufs brouillés aux fines herbes
Muffin myrtille Muffin chocolat
Pudding aux pommes
Yaourt nature
Salade de fruits frais
Pancake, miel et confiture
Céréales
Café, thé, jus de fruits, lait et eaux

BRUNCH Provençale 29 TTC (minimum 20 pers)

Viennoiserie (croissants, pains chocolat, pains raisins, chaussons aux pommes) Yaourt nature
Salade de crudités de saison
Salade de riz niçois
Omelette au pommes de terre et fines herbes
Tarte provençale au la tomate, courgette, aubergines, ail fines herbes et huile d'olives
Salade de fruits frais
Céréales
Café, thé, jus de fruits, lait et eaux

BRUNCH VEGETARIEN 26 TTC (minimum 20 pers)

Salade de crudités de saison
Tarte provençale au la tomate, courgette, aubergine, ail fines herbes et huile d'olives
Salade coleslaw (carotte, chou blanc, raisin)
Salade de quinoa au raisin et aux épices douces
Tofu brouillé aux champignons
Salade de fruits frais,
Pancake, confiture,
Céréales
Café, thé, jus de fruits, lait de soja et eaux

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement