



Terroir Party

49€*



*Tarif ht par personne base 60 p et plus, de 50 à 59 p 54 € ht par personne, de 40 à 49 p 65 € ht par personne , moins de 40 personnes nous consulter.
Livraison et retour en sus, de 135€ à 195€ ht selon distance.



Nous occupons de vous...

Sur votre lieu de travail ou dans le lieu de votre choix,
nos chefs cuisiniers et nos maîtres d'hôtel... rien que pour vous !

De l'apéritif jusqu'au dessert tout est compris.

Un rendez-vous convivial, pour des moments simples,
des instants chaleureux où l'on partage un peu plus
que le quotidien entre collègues.

Soyez nos invités à vos événements!

Nous occupons de tout!

Notre Apéritif :

Vasque avec et sans alcool
Mini Sandwichs Clubs :
Surimi Mayonnaise, Blanc de dinde / Poireaux / Sauce Curry

Nos entrées :

Poireaux vinaigrette,
Terrines campagnardes,
Hareng pommes à l'huile,
Cervelas en salade moutarde à l'ancienne

Nos mini conserves du terroir :

Chaque « pot de confiture » renferme tout un pan de la « bistronomie » française
Parmentier de canard confit sur sa purée de patates douces
Boeuf bourguignon et ses petits légumes grelots
Blanquette de veau, Riz pilaf
Petit salé aux lentilles



Notre Farandole de Desserts :

Mini Tatin caramel et chantilly
Madeleine et Tuile aux amandes
Crumble aux pommes

Nos Boissons :

Vin rouge,
Eau plate, Coca-cola, Jus d'Orange

Producteur de vos événements
Traiteur de vos réceptions

philippe **brami**

06 86 86 15 15

contact@philippebrami.com

www.philippebramilevenementiel.com