

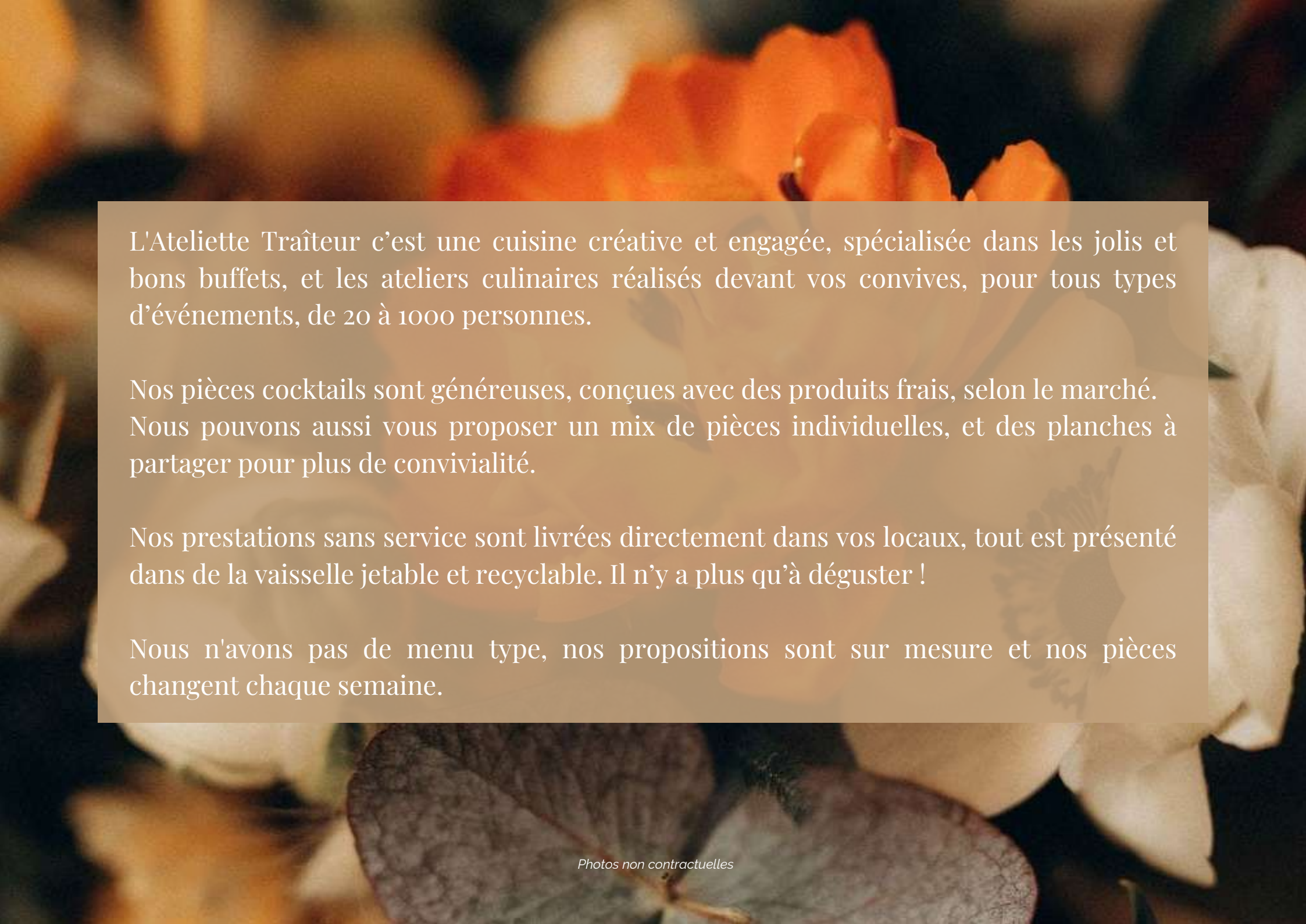


Créateur d'événements gourmands

Collection Société
Livraisons en entreprise

49 avenue Crampel 31400 Toulouse
07 67 70 12 12
contact@lateliette.fr

Photos non contractuelles

The background of the entire page is a soft-focus photograph of autumn foliage. It features vibrant orange and red leaves at the top, transitioning into white and light pink flowers on the right side, and darker, muted green and brown leaves at the bottom. A semi-transparent tan rectangle is centered over the image, containing four paragraphs of text.

L'Ateliette Traîteur c'est une cuisine créative et engagée, spécialisée dans les jolis et bons buffets, et les ateliers culinaires réalisés devant vos convives, pour tous types d'événements, de 20 à 1000 personnes.

Nos pièces cocktails sont généreuses, conçues avec des produits frais, selon le marché. Nous pouvons aussi vous proposer un mix de pièces individuelles, et des planches à partager pour plus de convivialité.

Nos prestations sans service sont livrées directement dans vos locaux, tout est présenté dans de la vaisselle jetable et recyclable. Il n'y a plus qu'à déguster !

Nous n'avons pas de menu type, nos propositions sont sur mesure et nos pièces changent chaque semaine.



Nos prestations à emporter
Nos formules & nos tarifs





Sommaire

Les petits déjeuners et pauses	p.5
Cocktail Apéritif 8 pièces	p.6
Buffet déjeuner 16 pièces	p.7
Cocktail réunion 18 pièces	p.8
Nos lunchbox	p.9
Carte des boissons sans alcool	p.10
Les boissons avec alcool	p.11
Matériel recyclable	p.12
Service livraison et installation	p.13
Nos petits conseils pour les quantités à prévoir	p.13

Les petits déjeuners & pauses

Café d'accueil

- Café de torréfaction Toulousaine & assortiment de thés bio en thermos (1L pour 10 personnes)
- Assortiment de gâteaux maison (cookies, madeleines, moelleux...) : 3 pièces par personne
- Jus de fruit du moment (supplément de 1€HT/personne pour les jus Alain Milliat)
- Eau plate en bouteille de 1L

8,90€ HT

Prix préférentiel : **6,90€ HT** si suivi d'un déjeuner/dîner

Inclus : gobelets, mélangeurs, serviettes cocktail, sucre

Photos non contractuelles



Cocktail Apéritif 8 pièces

*8 pièces cocktails de saison,
cuisinées en fonction des produits du marché*

Selon vos envies, par exemple :

6 pièces salées + **2** pièces sucrées

OU

5 pièces salées + planches de charcuteries et de fromages de
Pays à partager, pain artisanal et BIO de notre boulanger

Service et boissons non inclus, possible sur devis.

À partir de **16,90€ HT**
(minimum 25 personnes)

Présenté sur d'élégants
plateaux recyclables, avec
des serviettes cocktail.



Photos non contractuelles

Buffet déjeuner 16 pièces simple, bon, copieux

Buffet pour le déjeuner 16 pièces - 20 pièces si option fromage
(menu établi selon les produits de saison)

- 1 entrée en 2 assortiments (au choix)
- 1 plat froid ou à réchauffer par vos soins ~ 200g
- 1 dessert en 2 assortiments (au choix)

18,90€ HT (minimum 25 personnes)

En option : Plateau de fromages : 3€ HT/personne

Boissons en option (voir en fin de plaquette)

Tarifs hors frais de livraison

Présenté sur d'élégants plateaux recyclables, avec des serviettes cocktail et des couverts pour manger votre plat. Pain BIO du boulanger inclus



équivalent **4** pièces

équivalent **8** pièces

équivalent **4** pièces

équivalent **4** pièces

Cocktail réunion 18/pièces

Buffet pour le déjeuner ou le dîner 18 pièces

- 4 pièces lunch (pita, sandwich, focaccia...)

**Nos pièces lunch sont plus grosses que nos pièces cocktail et sont adaptées pour une pause déjeuner*

- Planches de charcuteries et de fromages de Pays **ou** crudités et tartinades à partager **ou** fromages et tartinades
- Un mi-plat froid ou à réchauffer par vos soins (100g)
- Assortiment de gâteaux maison (cookies, madeleines, financiers...) ou 3 pièces cocktail sucrées

équivalent **8** pièces

équivalent **3** pièces

équivalent **4** pièces

équivalent **3** pièces

Boissons en option (voir en fin de plaquette)

24,90€ HT (minimum 25 personnes)

Tarifs hors frais de livraison

Présenté sur d'élégants plateaux recyclables, avec des serviettes cocktail et des couverts pour manger votre plat. Pain BIO du boulanger inclus.



Photos non contractuelles

Les autres formules...

nos lunchbox

Nos menus changent chaque semaine en fonction des produits du marché

FORMULE SUR LE POUCE

À PARTIR DE 25 PERSONNES

1 petite salade de saison (format entrée)
+ 1 sandwich cuisiné
+ 1 dessert gourmand

TARIF

13,90€ HT/ personne hors boisson

FORMULE RÉUNION

À PARTIR DE 25 PERSONNES

1 entrée
+ 1 plat chaud (à réchauffer par vos soins)
ou 1 plat froid façon grosse salade composée et cuisinée (350g)
+ 1 dessert gourmand
+ Pain frais BIO

TARIF

17,90€ HT/ personne hors boisson

Inclus : kit de couverts en bois, sauce et serviettes en papier.
Complétez votre lunchbox avec nos boissons (page 10 et 11)

Tarifs hors frais de livraison

Photos non contractuelles



Carte des boissons sans alcool



Les eaux

Eau minérale plate L'eau Neuve en Treta pack	50cl	2,50€ HT
Eau minérale plate ou gazeuse bouteille en PET recyclable Abatilles	1L	4,50€ HT



Boissons chaudes

Café de torréfaction Toulousaine ou thé BIO Clipper en thermos (avec 10 gobelets, sucre, mélangeurs)	1L	15,00€ HT
--	----	-----------



Les softs

Jus de fruits Alain Milliat Fraise / Orange / Mangue-Passion / Ananas / Framboise	25cl	3,50€ HT
Infusions glacées BIO Alain Milliat Thé pêche-verveine / Citron-Menthe / Citronnade-Gingembre	25cl	3,50€ HT
Jus de fruits du domaine Laffitte Pomme-Framboise / Pomme-Reinette / Pomme-Golden Jus de raisin / Poire	33cl	2,90€ HT
Jus de fruits du domaine Laffitte Pomme-Coing / Pomme-Poire / Pomme-Framboise / Pomme-Granny / Pomme-Reinette / Pomme-Golden / Pomme-Gala / Jus de Raisin	75cl	9,50€ HT
Infusions glacées BIO Alain Milliat Thé pêche-verveine / Citron-Menthe / Framboise-Menthe / Citronnade-Gingembre	75cl	10,90€ HT
Jus de fruits Alain Milliat Fraise / Orange / Mangue-Passion / Ananas	1L	10,90€ HT

Parfums selon disponibilité.

En cas de rupture de stock, nous vous proposons des softs, vins et champagnes aux caractéristiques similaires.

Les boissons avec alcool

Les vins

Rouges

Frivol, 2022, AOP Corbières	75cl	14€ HT
Sarrabelle, Gaillac	75cl	14€ HT
Croix du sud , 2021, AOP Corbières	75cl	16€ HT
B de Boutenac , 2019, AOP Corbières	75cl	18€ HT

Blancs

Sarrabelle Gaillac Blanc Doux	75cl	14€ HT
Sarrabelle Gaillac Blanc Sec 2022	75cl	14€ HT
Orfee blanc, 2022, AOP Corbieres	75cl	14€ HT
Infernale Blanc, 2021, AOP Corbieres	75cl	16€ HT

Rosés

Domaine Sarrabelle In Sarra	75cl	14€ HT
-----------------------------	------	--------

Les bulles

Domaine de Sarrabelle bulles blanches ou rosées, Gaillac	75cl	16€ HT
Champagne Gremillet , selection Brut	75cl	36€ HT
Champagne Gremillet Blanc de Blancs ou Blanc de Noirs Brut	75cl	42€ HT

Les bières La Garonnette

Bière blonde / IPA / blanche / ambrée	33cl	3,90€ HT
--	------	----------

Les boissons alcoolisées maison

Sangria blanche ou rouge	1L	12€ HT
Punch aux fruits exotiques	1L	14€ HT

En cas de rupture de stock, nous vous proposons des softs, vins et champagnes aux caractéristiques similaires à ce que vous avez choisi.

Matériel recyclable

Forfait matériel pour cocktail debout (sans vin)

1 verre à soft réutilisable*, serviettes cocktail, couverts en bois, sac à déchets

1,20€ HT/ convive

Forfait matériel pour cocktail debout (avec vin)

1 verre à soft + 1 verre à vin réutilisables*, serviettes cocktail, couverts en bois, sac à déchets

1,90€ HT/ convive

Forfait matériel pour cocktail debout (avec vin et champagne)

1 verre à soft + 1 verre à vin + 1 flûte réutilisables*, serviettes cocktail, couverts en bois, sac à déchets

2,60€ HT/ convive

Forfait matériel pour buffet debout

2 verres réutilisables* (soft + vin), serviettes, assiettes en pulpe, pincettes de services, couverts en bois, sac à déchets

3,30€ HT/ convive

- Flûtes à champagne ou verres à vin réutilisables* : **9€ HT** les 10
- Nappe intissée blanche pliée (127x220) : **13€ HT** l'unité
- Tire bouchon limonadier : **13,50€ HT**

**réutilisables = écocup*

Photos non contractuelles



Livraison et installation

Livraison

Jours de livraisons : du lundi au vendredi (possibilité de livraison le weekend selon disponibilités)

Horaires de livraisons : de 8h à 18h (créneau de 2h)

Frais de livraison : sur devis uniquement

Reprise de matériel : deuxième déplacement, identique au tarif de livraison (créneau de 2h)

Installation

Cocktail, buffet debout : **1€HT**/personne (nappage des tables, disposition de la vaisselle jetable et des plateaux sur table)

Le tarif installation est en supplément de la livraison. Le rangement est facturé en supplément au même tarif que l'installation.

Les quantités à prévoir nos petits conseils

Pour une durée de cocktail jusqu'à **1h**, prévoyez **8 pièces** par personne (notre formule cocktail apéritif sera idéale !),

Pour un déjeuner **rapide** mais consistant, notre formule **16 pièces** est parfaite, et vous pouvez y ajouter l'option fromage pour passer à 20 pièces.

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire d'une durée de **2h/2h30** préférez notre formule **18 pièces**.

Nous pouvons également vous faire une proposition sur-mesure, n'hésitez pas à nous consulter.



Ils nous font confiance !





Créateur d'événements gourmands

Contactez nous !

contact@lateliette.fr



Photos non contractuelles