

Buffets & Animations gourmandes



LE JARDIN DES
POUSSES



Créations de gourmandises



Buffets sur mesure

Célébrez vos moments spéciaux avec Le Jardin des Pousses!

Que ce soit un petit-déjeuner, un brunch, un déjeuner, goûter ou un cocktail, confiez-moi l'organisation, et je réalise un buffet alliant originalité et saveurs pour le plaisir des yeux et des papilles de tous.

Je m'adapte à votre budget, à vos envies et au thème de votre événement.

Sur place ou à emporter

Plusieurs formules s'offrent à vous :

- Le retrait boutique sur RV dans des boites traiteur
- La livraison sur le lieu de votre événement dans des boites traiteur (avec ou sans mise en place)
- La mise en place avec service et désinstallation



Animations gourmandes

Apportez une touche festive et conviviale à votre événement avec les animations gourmandes: bar à crêpes, bar à gaufres ou bar à chocolat chaud.

Pour les animations gourmandes, je prépare et sers à la minute vos gourmandises

Cette formule tout inclus comprend la préparation, la livraison et l'installation, la décoration de la table de buffet, la désinstallation et le service lors de l'animation gourmande.



Brunch

Offrez à vos invités un buffet brunch gourmand et raffiné, composé de créations faites maison et de produits soigneusement sélectionnés. Une formule conviviale et généreuse, idéale pour partager un moment chaleureux avec vos invités



Découvrez nos formules brunch, pensées pour s'adapter à chaque événement.

Brunch Gourmand

Simple et convivial



Menu fixe en retrait boutique

A partir de 10 personnes

11 pièces par personne - 18.90€/personne

Coté sucré

Pancakes maison & toppings

Cake moelleux

Gaufres liégeoises

Fromage blanc & granola maison

Fruits frais de saison

Pain, beurre & confiture maison

Coté Salé

Assortiment fromage et charcuterie

Mini sandwichs

Cuillères et serviettes incluses

Options:

Vaisselle jetable écologique (assiettes, couverts, gobelets)

Boissons froides



Brunch Généreux

Personnalisable pour plus de gourmandise



Menu en partie personnalisable

A partir de 20 personnes

12 pièces par personne - 22.90€/personne

Coté sucré

Pancakes maison & toppings

Brioche perdue

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Cake moelleux

Gaufres liégeoises ou crêpes

Fromage blanc & granola maison

Fruits frais de saison

Pain, beurre & confiture maison

Coté Salé

Assortiment fromage et charcuterie

Mini sandwichs

Cuillères et serviettes incluses

Livraison possible en supplément

Options:

Vaisselle jetable écologique (assiettes, couverts, gobelets)

Boissons froides



Brunch Prestige

Expérience Brunch clé en main



*Prestation tout inclus
A partir de 20 personnes
13 pièces par personne - 29.90€/personne*

Coté sucré

Pancakes maison & toppings
Brioche perdue
Baguette viennoise aux pépites de chocolat
Cakes moelleux ou tiramisu
Gaufres liégeoises et/ou crêpes
Fromage blanc & granola maison
Crumble de fruits de saison ou clafoutis
Fruits frais de saison
Pain, beurre & confiture maison

Coté Salé

Assortiment fromage et charcuterie
Assortiment de Mini sandwichs
Tartes et salades

Boissons incluses
Thé, café, lait et jus de fruits

Livraison, installation, décoration florale, et désinstallation
inclus
Vaisselle incluse

Options:

Bar à crêpes ou gaufres
Bar à chocolat chaud



Buffet Sucré'

Pour un vin d'honneur , un pot de départ, un goûter pour un anniversaire ou tout simplement pour finir un repas en douceurs, faîtes pétiller les yeux de vos convives avec une cascade de gourmandises.



Brochettes de fruits

Brownie

Cake à la fleur d'oranger

Cake citron

Cake marbré (avec glaçage rocher de septembre à avril)

Cannelé au rhum ambré et à la vanille de Madagascar

Cookies

Crêpes et ses accompagnements

Fincanciers

Fruits de saison pré-découpés

Gaufres liégeoises et ses accompagnements

Madeleines en coque de chocolat (de septembre à avril)

Mikado

Mini tigrés

Moelleux au chocolat

Nounours guimauve

Popcorn

Tartes aux fruits de saison

Crumbles

Assortiment de verrines

Les gourmandises sont disponibles
en format mini ou à partager

Cocktail dinatoire



Liste des gourmandises disponibles au choix (minimum 15 pièces par produit)

- Assortiment de Fromages & Charcuteries
 - Bagel avocat féta tomate
 - Toast chèvre miel noisette
 - Blinis fromage frais saumon
 - Cannelés au chorizo
 - Crudités à croquer
 - Focaccia
 - Madeleines aux olives
 - Mini cakes lardons noisettes
 - Mini Hamburger
 - Mini brioches au St Agur
 - Mini croque monsieur
 - Mini quiches lorraine
 - Mini tartelettes aux légumes du soleil*
 - Navettes au saumon fumé
- Pain bretzel à la crème de brie et éclats de noix
- Pain bretzel fromage ail et fines herbes jambon
- Pain pita crème de thon
- Sablés apéritifs
- Sandwich à l'italienne
- Sandwich crème de chèvre et bettrave
- Sandwich creme de chorizo
- Tartinades au choix (houmous, tzatziki, guacamole,...)

Animations gourmandes

Les animations gourmandes sont proposées en complément d'un buffet.
Toutes les animations gourmandes sont préparées et servies sur place. Elles apporteront une touche originale et conviviale à votre événement



Le Bar à Gaufres

Gaufres artisanales faîtes sur place
Agréments du Moment
(Sucre glace, Caramel Beurre Salé Maison,
Chocolat Maison, Confitures Maison, Chantilly)

Le Bar à Crêpes

Crêpes artisanales faîtes sur place
Agréments du Moment
(Beurre & Sucre, Sucre & Citron Pressé, Miel de nos ruches
Caramel Beurre Salé Maison, Chocolat Maison,
Confitures Maison, Crème de Marrons)



Le Bar à Chocolat Chaud

Chocolat chaud à l'ancienne personnalisable
avec les toppings du moment
(Chamallow, Cannelle, Chantilly, Pépites de chocolat, Eclats de biscuits, Caramel Beurre Salé)

Les Boissons



Boissons chaudes

Café bio*

Sélection de thé et tisanes bio*

Chocolat Chaud à l'ancienne*

Boissons froides

Citronnade maison*

Eau détox*

Eau fruitée aux agrumes *

Eau fruitée pêche framboise (juin à aout)*

Eau fruitée aux fruits rouges (mai à septembre)*

Eau aromatisée menthe*

Orangeade maison*

Sélection de jus de fruits

Thé glacé*

Virgin Mojito*

*Uniquement pour les prestations avec service



Mes Engagements



Des ingrédients
majoritairement locaux et bio



Valorisation des circuits-court
(achat direct producteurs)



Pas d'additifs, colorants ou
conservateurs



Pas d'huile de palme ou de
coco



Fabriqué à Jouy en Eure et loir

Pour me contacter:



06.30.80.88.61



contact@lejardindespousses.com



**10 rue du bout d'Anguy
28300 JOUY**



lejardindespousses