




Traiteur pour vos événements professionnels

Des prestations gourmandes et élégantes pour vos événements professionnels

Idéal pour :

- Séminaires & formations
- Réunions professionnelles
- Petits-déjeuners & goûters d'entreprise
- Cocktails déjeunatoires & dînatoires

 Contact

 06 98 35 58 98

 flore@florilegetraiteur.fr

 <http://www.florilegetraiteur.fr>



Petit-déjeuner Business



Prix exprimé en HT

Petit-Déjeuner d'Affaires

Formule Classique (7,20€/ pers)

- Mini-viennoiseries (2 pièces)
- Cake citron, nature, chocolat (tranche)
- Jus de fruits (orange ou pomme)
- Café, thé ou chocolat chaud

Formule Gourmande (10,80€/ pers)

- Mini-viennoiseries (3 pièces)
- Cake citron, nature, chocolat (tranche)
- Assortiment de fruits frais
- Jus de fruits (orange ou pomme)
- Café, thé ou chocolat chaud

Pause-Café (2,70€/ pers)

- Plateau de mignardises sucrées (2 pièces / pers)
Brownie, carrot cake, banana bread, financier
- Assortiment de biscuits artisanaux (2 pièces / pers)
Sablé, rocher coco, meringue, cookie



Cocktail Déjeunatoire



Prix exprimé en HT

- **Cocktails et Réceptions 1 à 2 heures**
6 à 8 pièces par personnes
a partir de 8€/pers
- **Cocktails et Réceptions 2 heures et plus**
10 à 12 pièces par personnes
a partir de 15€/pers

- Mini wraps
- Navette
- Toast
- Club sandwich
- Feuilletés
- Bun's
- Mignardises sucrées
- Mini tartelettes
- etc..





Plateaux-Repas – Offre « Gourmand & Équilibré »

Prix exprimé en HT

Entrée • Plat • Fromage • Dessert

Entrées (selon saison)

- Salade de quinoa
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de lentilles, lardons
- Coleslaw maison
- Melon, jambon cru
- Charcuterie
- Part tarte aux maroilles
- Betterave, chèvre & noix
- Carotte rapées
- Pastèque, tomates, fêta

Plats au choix

- Club sandwich
- Sandwich baguette
- Pâtes poulets aux champignons
- Pâtes poulet, crème & parmesan
- Lasagnes bolognaises
- Cannelloni ricotta & épinard
- Chili
- Pâtes bolognaise
- Pâtes carbonara
- Carotte rapées
- Rougail saucisse
- Salade pesto, jambon cru
- Salade quinoa

Fromage

- Brie
- Comté
- Camembert

Desserts maison

- Brownie chocolat
- Cake citron ou marbré
- Moelleux chocolat
- Verrine (mousse chocolat, panacotta)
- Flan
- Cookies
- 3 mignardises (aléatoire)
- Fromage blanc, granola

 Inclus

Pain & couverts

Plateaux-Repas – Offre « Gourmand & Équilibré »

 Plateau-repas complet – 18 € HT / personne

 Formule Plat Unique – 12 € HT / personne

 Livraison

Livraison sur Lens et alentours

À partir de 8 à 10 plateaux (selon zone)



Offre Boissons

Prix exprimé en HT

SOFT

- Eaux plate (cristaline) 1,5L ==> 1,30€
- Eaux gazeuse (badoit) 1L ==> 1,80€
- Coca, coca zéro 1,25L ==> 4€
- Jus d'orange, pomme 1L ==> 4€

Boissons chaudes

- Café thermos 2L (30 cafés) ==> 30€
- Chocolat chaud 2L (15 chocolats) ==> 30€


Alcools

- Vin Rouge, blanc, rosé ==> A définir selon votre choix
- Champagne ==> 30€
- Crémant ==> 15€

Options Supplémentaires

- Livraison dans un rayon de 40 km à partir de Lens : 15€
(gratuite pour les commandes supérieures à 300€)

Contactez-nous pour un devis personnalisé !

 Téléphone : 06.98.35.58.98

 Email : flore@florilegetraiteur.fr

 Site web : www.florilegetraiteur.fr