

Le coin pâtisserie

Notre pâtissier se fera un plaisir de vous régaler!

Fours frais à l'unité	1,30€
Part entremet	3,90€
Part entremet framb. ou fraise (selon saison)	4,50€
Cheesecake spéculoos 8 parts	29€
Tarte aux pommes 8 parts	26€
Tarte au citron 8 parts	26€
Muffin	2,90€
Cupcake (Commande minimum 10 pièces)	3,50€

Possibilité de les personnaliser sur devis avec impression numérique ou modèle Sponsor (Ferrero Rocher, Oréo, Kinder).



<u>En volume :</u>	
Entremet 50 parts	180€
Grillé aux pommes 50 parts	72€
Tarte aux fruits cuits 50 parts	80€

Nous proposons également :
Cake Design, Number Cake, Naked cake,
Layer cake, Layer Cake Sponsor,
Watercolor Cake ou Galette des Rois.
Nous contacter pour toute demande.



Ils nous ont fait confiance



Entreprise familiale passionnée, Terroir d'Épicure est votre partenaire de confiance pour l'organisation de vos événements privés. Spécialisé dans la création de plateaux gourmands et de buffets, nous mettons notre savoir-faire au service de vos cocktails, brunchs, lendemain de mariage, anniversaire et autres moments de convivialité, nous vous offrons une **prestation sur-mesure**, adaptée à vos attentes.

CONTACTEZ-NOUS

Nicolas au 06 10 37 06 00
ou par email à
contact@terroir-epicure.com



Plateaux charcuterie & fromage
Spécialités de nos Régions, Ibériques et Italiennes

Buffet cocktail / Brunch



Vos événements Notre priorité

Planche charcuterie/fromages

Produits de nos Régions, d'Espagne et d'Italie



Formule apéritif : 4€ / pers.

Formule dinatoire : 8€ / pers.

Formule repas : 20€ / pers.

Toutes les formules sont accompagnées de pain tradition tranché

Prestation à partir de 10 personnes.

Supplément
assortiment de
pains Bio :
Campagne
seigle 100%
Ecureuil
Epeautre
9,50€/kg

Agrémentez votre buffet

Tradition salée :

5 pièces 6,80€ / pers.

3 navettes, 2 mini-brochettes

8 pièces 10,90€ / pers.

2 canapés, 2 navettes, 4 fours salés

8 pièces 10,90€ / pers.

4 navettes, 4 mini-brochettes

Tradition sucrée :

Four frais 4 pièces 4,90€ / pers.

Four frais 6 pièces 7,20€ / pers.

Boissons :

Soft : (Eau plate, eau gazeuse, Coca Cola, jus d'orange et multifruits) 1,50€ / pers.

Vin ou champagne sur devis.

Gourmand salé à l'unité :

Mini hotdog 1,75€

Mini burger 1,75€

Mini burger black 1,80€

Samoussa boeuf, poulet ou légumes 1,00€

Planche fraîcheur :

3,50€ / pers.

Légumes de saison, sauce au fromage blanc et houmous

Planche de fruits frais découpés :

6€ / pers.

Fruits selon saison

Service en option :

28€ de l'heure par serveur

Nous savons aussi nous adapter à vos demandes, contactez-nous pour un devis sur mesure!



Brunch

Prestation à partir de 10 personnes.

Vous organisez un événement privé, lendemain de mariage, un anniversaire ou simplement une belle journée de partage avec vos proches? Offrez-vous un moment convivial et savoureux avec notre service brunch personnalisé.

Nous proposons une large sélection de mets sucrés et salés, préparés avec soin pour régaler vos invités. Fruits frais, viennoiseries, muffins, charcuterie, fromages, boissons chaudes et froides... Chaque détail est pensé pour combler toutes vos envies.

Tarifs sur devis

Service adapté à vos besoins

Contactez-nous dès maintenant pour composer ensemble le brunch parfait pour votre événement.

