



Le Clos Saint Nicolas
Traiteur

Notre carte de Brunch 2024

La semaine commence ou se termine par un bon Brunch...
ensuite on peut reprendre le travail!



Formule sucrée / salée easy

25,00 € TTC

Sucré

Mini viennoiseries (2 par pers)

Brioche – pain

Confiture – beurre

Salé

Bodegas de salades (2 au choix)

Taboulé de semoule / petits légumes / menthe

Salade de pâtes / tomates confites / mozzarella / pesto

Œufs / tomates / jambon / cornichons / mayonnaise

Salade de poulet mariné Tex Mex / haricots rouges / maïs / tomates / roquette

Plateau de charcuterie / viandes froides / poisson (2 au choix)

Plateau de fromages

Dessert

Yaourt – fromage blanc

Corbeille de fruits frais de saison / Salade de fruits frais de saison

Boissons

Café – thé – chocolat – lait

Eau minérale – jus d'orange

Forfait nappage et art de la table 10,00 € TTC / pers

Forfait service pour moins de 50 invités 316,80 € TTC

Disponibilité, écoute, ajustements et bonne humeur, offert!





Formule sucrée / salée gourmande

31,00 € TTC

Sucré

Mini viennoiseries (2 par pers)

Brioche – pain

Confiture – beurre – Miel

Salé

Bodegas de salades (2 au choix)

Taboulé de semoule / petits légumes / menthe

Salade de pâtes / tomates confites / mozzarella / pesto

Œufs / tomates / jambon / cornichons / mayonnaise

Salade de poulet mariné Tex Mex / haricots rouges / maïs / tomates / roquette

Plateau de charcuterie / viandes froides / poisson (2 au choix)

Plateau de fromages

Œufs brouillés / Bacon / Pommes grenailles (cuisson minute sur place)

Dessert

Yaourt – fromage blanc – Muesli – Oléagineux

Corbeille de fruits frais de saison / Salade de fruits frais de saison / Tarte aux fruits

Boissons

Café – thé – chocolat – lait

Eau minérale – jus d'orange – Sodas

Forfait nappage et art de la table 10,00 € TTC / pers

Forfait service pour moins de 50 invités 316,80 € TTC

Disponibilité, écoute, ajustements et bonne humeur, offert!





Formule sucrée / salée généreuse

40,00 € TTC

Sucré

Mini viennoiseries (2 par pers)

Brioche – pain

Confiture – beurre – Miel

Salé

Bodegas de salades (2 au choix)

Taboulé de semoule / petits légumes / menthe

Salade de pâtes / tomates confites / mozzarella / pesto

Œufs / tomates / jambon / cornichons / mayonnaise

Saumon fumé / tzatziki / madeleines salées

Salade de poulet mariné Tex Mex / haricots rouges / maïs / tomates / roquette

Plateau de charcuterie / viandes chaudes (poulet et bœuf) / poisson (brochette de saumon grillé aux sésames)

Plateau de fromages

Œufs brouillés / Bacon / Pommes grenailles (cuisson minute sur place)

Dessert

Yaourt – fromage blanc – Muesli – Oléagineux

Corbeille de fruits frais de saison / Salade de fruits frais de saison / Tarte aux fruits ou gâteau personnalisé

Boissons

Café – thé – chocolat – lait

Eau minérale – jus d'orange – Sodas

Forfait nappage et art de la table 10,00 € TTC / pers

Forfait service pour moins de 50 invités 316,80 € TTC

Disponibilité, écoute, ajustements et bonne humeur, offert!





Le Clos Saint Nicolas
Traiteur

A très bientôt, avec plaisir...



www.closstnicolas.com

Linda Würsten,
Traiteur, organisateur d'évènements

Cocktails
Buffets / Barbecues
Réceptions / Mariages / Anniversaires
Gôters / Baptêmes / Baby Shower
Évènements Entreprises / Dîners Prestige
Petits déjeuners / Brunchs / Pauses gourmandes
Plateaux repas

06 07 15 54 08
contact@closstnicolas.com
11 rue des Raguins, 77124 Villenoy
