

# Catalogue

# Vin d'honneur

# Cocktail





BRUNCH MINI MOI

# A PROPOS DE NOUS

Pascale et Angèle, équipe mère-fille passionnée de gastronomie prêtes à vous accompagner pour tous vos événements, professionnels ou privés.



Notre règle d'or ? Des créations faites maison, préparées avec des ingrédients frais et locaux. Nous croyons que la qualité des produits fait toute la différence.

Laissez vous séduire par notre amour de la cuisine et faisons ensemble de votre événement un moment convivial et chaleureux. Nous sommes là pour régaler vos invités et créer des souvenirs mémorables.



BRUNCH MINI MOI

# LE CONCEPT



## Beau !

Découvrez un brunch beau et original, alliant élégance et créativité avec des plats faits maison uniques et savoureux qui séduiront les yeux de vos convives.



## Bon !

Appréciez une expérience délicieuse et saine, alliant saveurs savoureuses et ingrédients bons pour la santé, pour un moment gourmand et équilibré.





### Bio !

Principalement issus de l'agriculture biologique, nos produits offrent une expérience savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement



### Local !

Utiliser des produits locaux permet de garantir une fraîcheur, de soutenir l'économie locale et d'offrir des créations authentiques tout en réduisant notre impact environnemental.





## CUILLÈRE SAINT JACQUES ÉCHALOTES

Cuillère gourmande de Saint-Jacques, nappée d'un jus d'échalotes délicat et relevée d'une touche de vinaigre balsamique. Une harmonie de saveurs en une bouchée élégante.

---



## MINI BURGER BOEUF

Un pain brioché doré, garni d'un steak haché juteux, fromage fondant, et une sauce maison. Accompagné de laitue fraîche.

---

## SAMOSSA CHEVRE

Un samossa croustillant farci de chèvre crémeux et de tomate juteuse. Parfaitement épicé, c'est une bouchée savoureuse et légère.





## MINI SANDWICH THON CIBOULETTE

Un mini-sandwich moelleux garni de thon, délicatement relevé par des éclats de ciboulette fraîche. Le tout est enveloppé dans une fine tranche de pain.

---



## MADELEINE ROQUEFORT NOIX

Madeleine salée au roquefort et noix, alliant le fondant d'une pâte moelleuse à la puissance du roquefort et au croquant des noix. Une bouchée audacieuse.

---

## TARTARE DE TOMATES ET PESTO

Un tartare frais de tomates rehaussé de pesto, servi en verrine pour un plaisir léger et savoureux.





## TOAST SAUMON

Un cracker croustillant garni de saumon frais, avocat crémeux et tomate juteuse. Un équilibre parfait entre croquant et fraîcheur.

---



## PANCAKES SALES

Garniture possible cheddar fondant, lardons grillés, tomates cerises, trio de poivrons, olives et oignons frits.



BRUNCH MINI MOI

# NOS FORMULES

## Brunch 25 €/pers.

- Mini pancake sucrés
- Mini pancakes salés
- Mini crêpes fraise
- Mini brochettes de fruits
- Mini amandine poire
- Mini tartes salées
- Muffins choco
- Fontaine a chocolat
- Charcuterie
- Œufs brouillés
- Fromage
- Yaourt
- Viennoiseries
- Jus de fruits
- Pain tradition, complet, ...
- Confiture
- Café – Thé – Lait

Cette formule comprend : Le menu, la verrerie, le nappage, les serviettes et la décoration du buffet.



## Cocktail 25€/pers.

- Soupe de champagne ou Punch (2 flûtes par pers)
- Assortiment jus de fruit, soda, eau plate, eau pétillante

**SOIT :**

### **8 Mini's par personne :**

- Mini Burger
- Mini Tartine œuf, saumon fumé, ciboulette
- Mini Madeleine Roquefort et noix
- Mini Pancakes salés préparés devant vos convives
- Mini Club sandwich au thon
- Samossas chèvre et tomates confites
- Verrine tartare de tomates et pesto
- Cuillère de St Jacques et sa réduction de vinaigre balsamique et échalotes.

**SOIT :**

### **3 ateliers à choisir parmi les 4 ci-dessous :**

1. Atelier Bar à fromage
2. Atelier Pancakes salés
3. Atelier Découpe de jambon fumé et melon
4. Atelier Bar à tomates mozzarella

Cette formule comprend : Le menu, la verrerie, le nappage, les serviettes et la décoration du buffet.



# Apéritif 40€/pers.

## 18 Mini's par personne :

- Mini pancake
- Mini toast saumon, crevette, ciboulette
- Cuillère endive, crème de roquefort et noix
- Gaspacho et sa mini brochette Tomate cerise et Mozzarella
- Cuillère de St Jacques et son jus d'échalotes crémees
- Mini Wrap en corolle jambon emmental
- Verrine de tartare de tomates et pesto
- Verrine de tartare de magret fumé et son crumble au Cantal
- Verrine de blanquette exotique de poisson au lait de coco
- Toast au foie gras et sa confiture d'oignons sur pain d'épices
- Mini's dessert :
- Mini pancakes sucrés et sa farandole de gourmandises et sa fontaine de chocolat
- Panna Cotta aux fruits rouges
- Mini cheesecake au Speculos
- Brochette de fruits
- Mini crèmes brûlées
- Cupcake mascarpone Kinder Bueno
- Verrine gourmande Oréo
- Verrine mascarpone pistache framboise

Cette formule comprend : Le menu, la verrerie, le nappage, les serviettes et la décoration du buffet.



## Tout compris 95€/pers.

### Cette formule comprend :

- Soupe de champagne ou Punch (2 flûtes par pers)
- Assortiment jus de fruit, soda, eau plate, eau pétillante.
- **3 ateliers à choisir parmi les 4 ci-dessous :**
  1. Atelier Bar à fromage
  2. Atelier Pancakes salés
  3. Atelier Découpe de jambon fumé et melon
  4. Atelier Bar à tomates mozzarella
- **La Formule Apéritif dinatoire**
- **La formule Brunch pour le lendemain**

Cette formule comprend : Le menu, la verrerie, le nappage, les serviettes et la décoration du buffet.



BRUNCH MINI MOI

# CONTACT



06.49.33.08.97



[contact@brunch-minimoi.fr](mailto:contact@brunch-minimoi.fr)



[www.brunch-minimoi.fr](http://www.brunch-minimoi.fr)



Dordogne, Lot, Lot et Garonne,  
Gironde

