



EVENEMENTS

CATALOGUE

2026

Découvrez Bo&Co

Fondatrice, Cheffe de cuisine

Anissa décroche la médaille d'or au concours Hérault Gourmands 2021-2022 avec son filet mignon de veau et sa sauce milanaise

Anissa, a endossé de nombreuses casquettes en restauration traditionnelle et collective.

Elle se forme parmi les plus grands comme les frères Pourcel au terminal. Après une première expérience avec Verrines'good, Anissa décide de faire évoluer son concept et inaugure Bo&Co en 2019.

Elle est à la tête d'une brigade de cuisine, et gère l'organisation de vos évènements.

Elle réalise avec soin tous les plats et desserts avec son équipe.

Son engagement environnemental est important à ses yeux, elle souhaite véhiculer des valeurs eco-responsables à ses clients, faire appelle à ses services, c'est partager les memes convictions environnementales

Anissa est engagée pour plusieurs associations :

- Un toit pour les abeilles
- Ethic océan
- To Good To Go

Anissa fait également le choix de travailler avec des producteurs et artisans locaux

- Baguette et chouquettes
- Au rythme du pain
- La Maison Aubert
- Sibio
- L'herbier du Sablas
- Jardin de Léonie
- La maison Tarbouriech
- Vignoble Château la Jonquière
- Brasseur La Malpolon
- Clara Jung





NOS VALEURS

**Traiteur éco-responsable situé dans l'ouest
Montpelliérain, nous avons à cœur de travailler avec
les producteurs locaux.**

Chez Bo&Co, tout est de saison et fait maison, c'est pour cela que nous avons fait le choix de travailler avec :

- Des poissons de saison venant du port de Sète, pour une pêche raisonnée et locale,
- nos viandes proviennent du Larzac en Aveyron,
- nos fruits et légumes uniquement de saison et locaux.

Nos buffets sont décorés grâce à nos trouvailles chez les petits brocanteurs du coin, dans un esprit chic et bohème.

Dans un soucis de préservation de l'environnement, nous travaillons selon le modèle « zéro déchets ». Le bien manger, le bien recevoir et la convivialité sont les valeurs qui nous animent et nous serons ravis de vous les démontrer au cours de notre collaboration.

NOTRE NOUVEAU CONCEPT

Le « Grazing » est un concept venu d'Australie qui consiste à transformer vos tables en véritables tableaux artistiques et colorés. Une composition éphémère pour partager un moment de convivialité avec une abondance de bons produits.

Le Grazing table est un mélange de produits et de saveurs qui s'adaptera à chacun de vos événements





Nous travaillons uniquement avec des produits locaux de qualités sélectionnés avec le plus grand soin. Voici quelques informations essentielles à connaître avant toute réservation :

La Grazing table se réalise pour un **minimum de 40 personnes.**

En dessous de 40 personnes cela est possible uniquement en retrait sur des plateaux

Nous consulter pour la longueur de table nécessaire.

Le temps de mise en place : 2H30 en moyenne.

Le buffet doit être consommé dans les 3h, il est important de le garder à l'abri du soleil et de la chaleur.

Tous nos prix sont en TTC

Ce qui est inclus dans toutes nos formules : (hors formule plateaux et express)

La mise en place des tables, nappage et décoration.

Le débarrassage et nettoyage de la vaisselle.

Ustensiles de service type couteau à pain, louche etc.

Décoration florale du buffet, bouquet de fleurs séchées et feuillage récupérés à la fin de la prestation ainsi que les plats et supports de service

Présence d'une équipe pour 5h maximum de prestation

Le service de vos alcools sans droit de bouchon

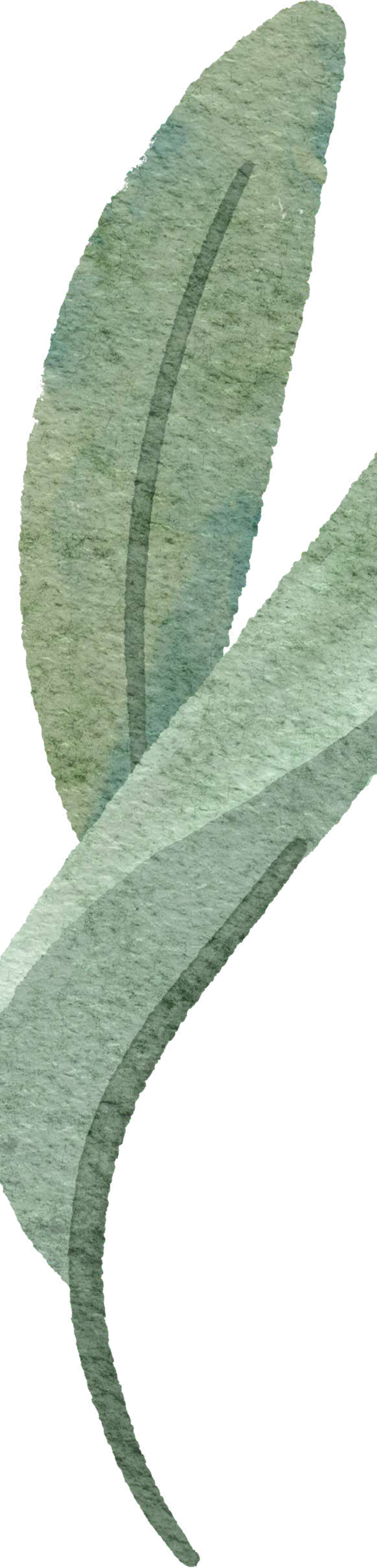
Ce qui n'est pas inclus dans nos formules :

Les fleurs fraîches

Les glaçons

La verrerie pour la formule libre

Le déplacement au delà de 15km au départ de notre laboratoire





Formule Plateaux

20€ par personne comprenant

:

.

PLATEAU VIN D'HONNEUR *:

10pcs /pers

- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Club sandwich rillette de poulet et pistache
- Wrap de tomate cerises confites et chèvre miel
- Gougère fourrée au comté
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Assortiment de fromages et confiture figue

GRAZIN PLATEAU DESSERT ** :

2 pièces/pers

Assortiment de 2 mignardises sucrées



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule Express

28€ par personne comprenant

GRAZIN PLATEAU VIN D'HONNEUR *

12pcs /pers

- Club sandwich rillettes de poulet et pistache
- Wrap de tomate cerises confites et chèvre miel
- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Mini burger au bœuf
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Assortiment de fromages et confiture figue

PLATEAU DESSERT ** :

3 pièces/pers

- Assortiment de mignardises sucrées
- Fruits frais coupés



VOS BOISSONS :

- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Eco-cup et vasque



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule Loulou ou Prestataire

16€ par personne comprenant :

Enfant entre 6 ans et 10 ans

JARRE DE SIROP

- 1 jarre de rafraichissement avec un sirop Local

REPAS À TABLE :

Minimum 6 repas

- Pop corn Salé en apéritif
- Burger maison ou pomme de terre au four avec ketchup
- Dessert des mariés



Formule Libre

50 € par personne comprenant

BAR DE BIENVENUE

- 1 jarre de rafraichissement type thé glacé.
- Le bar est en libre service et les eco-cups sont inclus.

Idéal pour
accueillir vos
convives !

NOUS COMMENÇONS AVEC UN VIN D'HONNEUR *

11pcs /pers

- Club sandwich rillettes de poulet et pistache
- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Wrap de tomate cerises confites et chèvre miel
- Veau et Pignon de pain en boulette
- Mini burger au bœuf
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et crackers

NOUS POURSUIVONS LA SOIRÉE AVEC 2 ATELIERS CULINAIRES AU CHOIX

ATELIER AUTOUR DE LA MER AU CHOIX * :

120 gr/pers

- Bar à huître de Bouzigues (2/pers)
- Découpe de truite gravelax avec blinis
- Tataki Tataki de thon rouge au sésame

ATELIER AUTOUR DU SUD AU CHOIX * :

- Plancha de tataki de boeuf
- Plancha de magret de canard
- Burrata, pesto de basilic et tomate ancienne

POUR CONTINUER SUR UNE TRADITION FRANÇAISE...

BAR À FROMAGE (PRÉSENTER À LA COUPE AVEC ASSORTIMENT DE PAIN ET DE CONDIMENTS)

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE !

TABLE DESSERT ** :

3 pièces/pers

- Assortiment de mignardises sucrées



VOS BOISSONS :

- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Eco-cup et vasque



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule Végétarienne

57€ par personne comprenant :

BAR DE BIENVENUE

Idéal pour accueillir vos convives !

- 1 jarre de rafraichissements type thé glacé
- 1 cookie salé par personne

Le bar est en libre service et les eco-cup sont inclus.

NOUS COMMENÇONS AVEC UN VIN D'HONNEUR * :

12pcs /pers

- Club sandwich ricotta et pistache
- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Wrap de tomate cerises confites et chèvre miel
- Mini burger végétarien
- Muffin parmesan et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légume de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Mini quiche aux légumes

NOUS POURSUIVONS LA SOIRÉE AVEC 2 ATELIERS CULINAIRES AU CHOIX

120gr/pers

- Plancha de brochette de légumes de soleil
- Animation pasta en meule de parmesan à la truffe (+2€/Personne)
- Burrata, pesto de basilic et tomate ancienne
- Le bar à tacos

POUR CONTINUER SUR UNE TRADITION FRANÇAISE...

BAR À FROMAGE (PRÉSENTER À LA COUPE AVEC ASSORTIMENT DE PAIN ET DE CONDIMENTS)

TABLE DESSERT ** :

- Assortiment de 3 mignardises sucrées
- Fruits frais coupés



VOS BOISSONS :

- 1 Cocktail au choix (Spritz ou soupe champenoise)
- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Verrerie et vasque



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule Bohème 66€ par personne comprenant :

BAR DE BIENVENUE

Idéal pour
accueillir vos
convives !

- 2 jarres de rafraîchissements type thé glacé et citronnade.
- Le bar est en libre service et les eco-cup sont inclus.

NOUS COMMENÇONS AVEC UN VIN D'HONNEUR * :

18pcs /pers

- Club sandwich rillettes de poulet et pistache
- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Wrap de tomate cerises confites et chèvre miel
- Mini burger au bœuf
- Veau et Pignon de pin en boulette
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Mini croque-monsieur truffé
- Tomate cerise d'amour et bille de mozza marinée
- Falafel et sauce grecque à la menthe
- Assortiment de fromages et confiture de figue
- Mini tarte de légumes du soleil
- Fleurs comestibles
- Patatas sauce bravas

NOUS POURSUIVONS LA SOIRÉE AVEC 2 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX

ATELIER AUTOUR DE LA MER AU CHOIX * :

- Bar à huître (2/pers)
- Découpe de truite gravellax avec blinis
- Tataki de thon rouge au sésame
- Tielle de Sete

120 GR/pers

ATELIER AUTOUR DU SUD AU CHOIX * :

- Plancha de magret de canard
- Burrata, pesto de pistache et tomate
- Plancha de tataki de boeuf, sauce cacahuete
- Pasta à la truffe en meule de parmesan (+2€)

FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE !

GRAZIN TABLE DESSERT ** :

- Naked cake ou pièce montée
- Assortiment de mignardises sucrées
- Fruits frais coupés

3 pièces/ pers



VOS BOISSONS :

1 verre/pers

- 1 cocktail AVEC ALCOOL au choix
- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Verrerie et vasque
-



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivée

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule Chic

88€ par personne comprenant :

BAR DE BIENVENUE

- 2 jarres de rafraichissements type thé glacé et citronnade
- 1 cookie salé par personne

Le bar est en libre service et les eco-cup sont inclus.

Idéal pour
accueillir vos
convives !

NOUS COMMENÇONS AVEC UN VIN D'HONNEUR * - 24pcs/pers

- Club sandwich rillettes de poulet et pistache
- Foccacia, burrata et pesto de basilic
- Wrap de tomates cerises confites et chèvre miel
- Mini burger au bœuf
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et croutons
- Mini croque-monsieur truffé
- Brochettes tomates mozzarella marinée au miel
- Cake au roquefort et tomate séchée
- Gyoza maison
- Falafel et sauce à la grecque
- Fleurs comestibles
- Patatas sauce brava
- Bun de truite et fromage blanc à l'aneth
- Salade de pâtes à l'italienne
- Noix de saint Jacques snacké au yuzu
- Mini hot-dog
- Plateau de charcuterie locale
- Pain/crackers

NOUS POURSUIVONS LA SOIRÉE AVEC 3 ANIMATIONS CULINAIRES AU CHOIX

ATELIERS AUTOUR DE LA MER AU CHOIX * - 120gr/pers

- Bar à huître (2/pers)
- Découpe de truite gravelax avec blinis
- Tataki de thon rouge au sésame
- Tielle de Sète

ATELIERS AUTOUR DU TERROIR AU CHOIX * - 1 verre/pers

- Plancha de tataki de boeuf
- Plancha de magret de canard
- Burrata, pesto de basilic et tomate ancienne
- Pasta à la truffe en meule de parmesan

BAR À FROMAGE (PRÉSENTER À LA COUPE AVEC ASSORTIMENT DE PAIN ET DE CONDIMENTS)

FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE !

GRAZIN TABLE DESSERT ** :

- Naked cake ou pièce montée
- Assortiment de 3 mignardises sucrées
- Fontaine à chocolat Bonbons
- Fruits frais coupés



VOS BOISSONS :

- 2 cocktails AVEC ALCOOL AU CHOIX
- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Verrerie et vasque



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Formule chic avec service à l'assiette

90 euros par personne

BAR DE BIENVENUE

- 2 jarres de rafraichissements type thé glacé et citronnade
- 1 cookie salé par personne

Le bar est en libre service et les eco-cup sont inclus.

Idéal pour
accueillir vos
convives !

NOUS COMMENÇONS AVEC UN VIN D'HONNEUR * :

14pcs /pers

- Club sandwich rillettes de poulet et pistache
- Focaccia, burrata et pesto de basilic
- Wrap de tomates cerises confites et chèvre miel
- Mini burger au bœuf
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Gaspacho de légumes de saison
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et croutons
- Mini croque-monsieur truffé
- Brochettes tomates mozzarella marinée au miel
- Falafelet sauce à la grecque et menthe

NOUS POURSUIVONS LA SOIRÉE AVEC 1 ANIMATION CULINAIRE AU CHOIX

ATELIER AUTOUR DE LA MER AU CHOIX *:

Bar à huître (2/pers)
Découpe de truite gravellax avec blinis
Tataki de thon rouge au sésame

ATELIER AUTOUR DU TERROIR AU CHOIX *:

Plancha de tataki de boeuf
Plancha de magret de canard
Burrata, pesto de basilic et tomate ancienne
Plancha de padrons (petits poivrons verts)

SUIVI D'UN PLAT AU CHOIX À L'ASSIETTE :

Risotto crémeux de saison, Saint Jacques parmesan et jus de coquillage
ou
Pasta à la truffe en meule de parmesan, chips de coppa en animation

POUR LES AMOUREUX DU FROMAGE : BAR À CHEESE (PRÉSENTER À LA COUPE AVEC ASSORTIMENT DE PAIN ET DE CONDIMENTS)

FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE !

TABLE DESSERT ** :

- Naked cake ou pièce montée
- Assortiment de 3 mignardises sucrées
- Fruits frais coupés



VOS BOISSONS :

- 2 cocktails AVEC ALCOOL AU CHOIX
- Jus de fruit Bio (Maison Sibio)
- Limonade (Maison Aubert)
- Jarre d'eau Verrerie et vasque
- Eau plate sur les tables

1 verre/pers



*Certaines pièces peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité et de l'arrivage

**Dessert en fonction de la saisonnalité et choix de la cheffe



Nos options

TIREUSE À BIÈRE : 200€ TTC

Fût de 30 litres avec tireuse :

La Malpolon, bière locale de Lavérune, au choix
blanche -blonde ou brune.

Nous gérons les éco-cup et la mise en place de la
tireuse, nous laissons le dispositif toute la soirée et
jusqu'au lendemain si ce n'est pas terminé.

Le retour reste à la charge du client .

personne x 80

MUR À CHAMPAGNE 100€ TTC

Faites pétiller votre vin d'honneur
ou l'arrivée du dessert grâce à
notre mur à champagne.

Décoration florale et verrerie comprise.
(champagne non compris)

ATELIER GLACES ARTISANALES 5€ TTC

Nous proposons la mise en place d'un stand à glaces artisanales pour votre évènement
3 parfums de glaces ou sorbets au choix en petits pots.

Amusez-vous à ajouter le topping de votre choix pour plus de gourmandise (chantilly,
smarties, éclats de cookies, fruits frais, minis chamallow...)

Service et vaisselle compris.

LOCATION POSSIBLE SUR DEVIS UNIQUEMENT :

- TABLES TRAITEUR
- MANGE DEBOUT
- NAPPAGE VAISSELLE
- VERRERIE AVEC SERVICE DES ALCOOLS
- MACHINE À CAFÉ



Notre proposition des vins AOC TERRASSES DU LARZAC En accords mets et vins avec nos buffets

Lansade 2024 **Rouge** - AOC Terrasses du Larzac *Fervent défenseur de son terroir.*
Le juste équilibre du fruit, belle expression de Grenache, Syrah, Cinsault, élevés en cuve

Carignan de 80 ans élevé en fûts,



12,00 HT €

Lansade 2024 **Blanc** - IGP Saint Guilhem le Désert
Vent frais.



12,00 HT €

L'expression juste du Chenin, et beaux arômes des Grenache blanc, Rolle, Terret Bourret

Lansade 2024 **Rosé** - IGP Saint Guilhem le Désert *Duo inattendu.*

Cinsault et Mourvèdre à parts égales en pressurage doux et direct



9 € HT

Un séduisant regain - cela fait 10 ans que Charlotte et Clément ont repris

le domaine familial au cœur de l'appellation

*Terrasses du Larzac en insufflant un dynamisme à travers de nouvelles
cuvées et une façon de travailler contemporaine et
biologique : un style précis, ciselé artisanalement de leurs mains ; tout en
étant résolument attachés à leurs racines.*

*Nous sommes heureux de travailler avec eux et d'allier notre cuisine à des
vins locaux et bio*





Grazing table brunch

33 € par personne comprenant :

PARTIE FOOD

- Bagels (garniture au choix)
- Gaufre avocat et truite
- Sélection de fromages
- Salade de saison
- Pancakes, pâte à tartiner maison et toppings
- Cookies gourmands OU Donuts
- Légumes de saison croquants et trempette de cheese cream
- Fromage blanc granola maison coulis de fruits
- Fruits frais
- Pain de campagne
- Crackers

PARTIE DRINK

- Café
- Thé
- Lait de vache et lait d'avoine
- Jus de fruit Bio
- Eau detox
- Eau pétillante

Mise en place du buffet avec décoration et sans service
3h de prestation





Contact



Pour toute demande de devis :

evenements@boandco.fr

Anissa 06-45-03-90-14

www.boandco.fr

