



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

Nos buffets se réalisent pour un **minimum de 30 personnes.**

**En dessous de 30 personnes cela est possible uniquement en dépose sur des plateaux**

Nous consulter pour la longueur de table nécessaire.

**Le temps de mise en place : 1h 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.**

**Ce qui est inclus dans toutes nos formules ( sauf formule express et supérieur à 30 personnes) :**

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

Le service

**Ce qui n'est pas inclus dans nos formules :**

Les alcools

La verrerie

Le déplacement au delà d'1h au départ de notre laboratoire



## Formule Express 16€ HT par personne comprenant :

### GRAZIN PLATEAU \*:

- Club sandwich au gout du moment
- Focaccia, burrata et pesto de basilic
- Wrap au gout du moment
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Navette, houmous de légumes de saison
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Assortiment de fromages et charcuterie avec pain

8 pcs /pers

### GRAZIN PLATEAU DESSERT \*\* :

- 2 mignardises sucrées

2 pcs /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



Formule 1er classe  
26€ HT par personne comprenant :

### GRAZIN TABLE :

- Club sandwich au gout du moment
- Foccacia, burrata et pesto
- Wrap au gout du moment
- Mini buns au bœuf
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- 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
- Assortiment de charcuterie et pain

### GRAZIN TABLE DESSERT \*\* :

- Assortiment de 2 mignardises sucrées



### VOS BOISSONS :

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



\*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 Business 36€ HT par personne comprenant :

### GRAZIN TABLE \* :

14 pcs/pers

- Club sandwich rillettes au gout du moment
- Foccacia, burrata et pesto
- Wrap au gout du moment
- Mini buns
- Muffin chorizo et poivron
- Assortiment de légumes croquants
- Samoussa aux légumes
- Navette, houmous de légumes de saison
- Gougère fourrée au comté
- Bar à tapenades en bocaux et crackers
- Mini croque-monsieur
- Assortiment de fromages et confiture de figue
- Gaufres chèvre miel noisettes
- Assortiment de charcuterie et pain

### GRAZIN TABLE DESSERT \*\* : 3 pcs/pers

- Assortiment de 3 mignardises sucrées  
**(En fonction de la cheffe)**
- Fruits frais coupés



### VOS BOISSONS :

- 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 Bocaux  
22 HT€ par personne comprenant :

### LE PRINCIPE

Bo&Co vous prouve que manger BIEN et SANS déchets c'est possible !

Une offre zéro déchet constituée de bocaux consignés, zéro plastique, des produits sains et locaux pour les entreprises.

Parce que les entreprises ont aussi un rôle à jouer dans notre environnement, adoptez vos repas sans déchets .

Reunion d'affaire, séminaire ou juste un repas à partager entre collaborateurs ?

Optez pour nos bocaux !

### FORMULE :

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Couverts inox
- Limonade Maison Aubert ou Jus de fruit avec écocup
- Livraison et collecte inclus

- **Vous recevrez nos menus 15 jours avant la date de livraison.**
- **Nos bocaux sont livrés chauds et froids dans des caisses isothermes**
- **Nous récupérerons toutes la vaisselle qu'il faut remettre dans nos caisses**
- **Pour des raisons d'hygiène nous demandons que nos bocaux soient vides au moment de la collecte.**



# Nos options

## TIREUSE À BIÈRE : 200€ HT

80 Personnes

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 la laissons à disposition.

1 bouteille/4 pers

## VIN LOCAL : 15€HT : BOUTEILLE

Nous vous proposons  
notre vin local  
3 couleurs au choix

## ATELIER GLACES ARTISANALES 5€ HT

Nous proposons la mise en place d'un stand à glaces artisanales pour votre évènement  
4 parfums de glaces ou sorbets au choix en cornet ou 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



## Petit déjeuner

8€HT par personne comprenant :

### PARTIE FOOD

- Cake sucré maison sans gluten
- Cookies maison
- Corbeille de fruit de saison

### PARTIE DRINK

- Jus de fruit Bio ( Maison sibio )
- Jarre d'eau
- Thermos de café bio
- Thermos de thé bio
- Ecocup
- Tasse à café et cuillère inox

Mise en place du buffet avec décoration et sans service  
Installation à partir de 7h30  
Compter 45 min pour l'installation