

# GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison  
éco-responsable  
100% fait-maison



# Nos brunchs \*

\* Ces formules brunchs vous sont proposées pour vos réunions amicales et familiales.

Elles peuvent être livrées, dressées et servies selon vos envies.

La livraison est offerte dans un périmètre de 10km autour d'Olonzac.

Le dressage et le service sont des options facturables en supplément.

Prestations réalisables pour un minimum de 20 personnes.

Salade de légumes de saison  
Café ibérique à la cardamome  
Thé vert à la menthe à l'orange  
Cibonade maison  
Sempres maison aux fèves de San Juste (apéritif local)  
Cibonade maison - pain à l'huile d'olive et à l'origan  
Brioche maison à la fleur d'oranger  
Pain plus oriental  
Accompagnement de pâtisseries orientales sèches maison  
Petits flans au lait d'amande et poivrons  
Miel rassis (petites faisselles de chèvre, miel en fleur d'orange)  
Laitue (yaourt de brebis égoutté, vinaigre, huile, fromage caillé)  
Anchoïtes grillées en sa persil  
Tomates séchées à l'huile d'olive  
Asperges rôties  
Roquefort à la catalane (ail, jus, miel et mariné)  
Tapenade maison  
Tapenade d'olives vertes  
Hummus classique à la purée de sésame  
Pain amb tomiquet (pain torte à l'ail et à la tomate)







# Brunchs

Tarif hors livraison

## BRUNCH TRADITION FRANÇAISE

À partir de 28 € TTC <sup>1</sup>

### Boissons (en option)

- \* Eau minérale plate et gazeuse
- \* Jus de fruits locaux du Somail et jus d'orange biologique
- \* Café, thé ou infusion biologiques et équitables
- \* Vin blanc, rosé et rouge Pays d'Oc au pichet

### Côté sucré

- \* Pain frais (baguettes et miches de l'Atelier Pascal)
- \* Beurre doux et demi sel biologiques
- \* Confitures artisanales locales de Tartines et Friandises
- \* Miel de garrigue et de montagne de Pouzols-Minervois
- \* Viennoiseries de l'Atelier Pascal (chocolatines et croissants)
- \* Corbeille de fruits frais de saison (melon, pastèque, fraises, pêches, abricots...)

### Côté salé

- \* Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
- \* Salade composée au mesclun, fraises, cranberries sauce tahini
- \* Tarte aux oignons caramélisés façon pissaladière
- \* Tarte champignons et comté AOP 18 mois
- \* Assortiment de grillades de la maison lcher (saucisse nature, champignons, herbes, piment d'Espelette, poitrine aromatisée et poulet mariné)
- \* Plateau de fromages locaux et fermiers au lait cru

<sup>1</sup> Tarif indicatif par personne pour 20 convives.  
Vaisselle et serviettes jetables incluses.



# Brunchs

Tarif hors livraison

## BRUNCH TRANSATLANTIQUE

À partir de 30 € TTC <sup>1</sup>

### Boissons (en option)

- \* Eau minérale plate et gazeuse
- \* Café biologique et équitable
- \* Thés noirs et verts biologiques et équitables
- \* Lait frais cru biologique
- \* Jus d'orange pressé frais biologique
- \* Bière et cidre artisanaux

### Côté healthy

- \* Yaourt brassé de brebis bio ou fromage blanc au lait cru bio
- \* Granola épicié au gingembre confit et noisettes concassées
- \* Salade de fruits frais locaux

### Côté tea-time

- \* Pancakes et sirop d'érable
- \* Pain anglais
- \* Beurre et marmelade à l'orange
- \* Gros cookies double noix et chocolat
- \* Carrot cake, glaçage ricotta et mascarpone à la vanille

### Côté salé

- \* Jambon au torchon de la maison l'cher
- \* Jambon de pays de la maison l'cher
- \* Plateau de fromages locaux et fermiers au lait cru

<sup>1</sup> Tarif indicatif par personne pour 20 convives.  
Vaisselle et serviettes jetables incluses.





# Brunchs

Tarif hors livraison

## BRUNCH MÉDITERRANÉEN

À partir de 35 € TTC <sup>1</sup>

### Boissons (en option)

- \* Eau en carafe
- \* Café biologique et équitable
- \* Café libanais à la cardamome
- \* Thé vert à la menthe à l'orientale
- \* Citronnade maison

### Côté Boulange

- \* Brioche maison à la fleur d'oranger
- \* Pain plat oriental
- \* Assortiment de pâtisseries orientales

### Côté Crèmerie

- \* Mel i mato (petites faisselles de chèvre, miel et fleur d'oranger)
- \* Labné (yaourt de brebis égoutté et épicé façon fromage caillé)

### Côté Mezzés, Antipastis et Tapas

- \* Artichauts marinés au basilic
- \* Tomates séchées à l'huile d'olive
- \* Légumes de saison grillés épicés
- \* Boquerones à la catalane (anchois frais et marinés)
- \* Tapenade aux olives vertes
- \* Houmous classique à la purée de sésame
- \* Pan amb tomaquèt (pain frotté à l'ail et à la tomate)
- \* Salade de boulgour au citron confit et olives vertes
- \* Salade de pois chiches, cumin et coriandre à l'orientale

<sup>1</sup> Tarif indicatif par personne pour 20 convives.  
Vaisselle et serviettes jetables incluses.



# Grains d'Ici

Notre bureau :  
La Roueyre - 11 120 Bize-Minervoais

Notre cuisine :  
2 avenue d'Homps - 34 210 Olonzac

04.68.27.68.05  
grainsdicipouzols@gmail.com  
www.grainsdici.fr

Siret : 80259594200037



CATALOGUE HIVER 2022 / 2023 - TARIFS PARTICULIERS

Conception graphique : Grains d'Ici

Toutes les photos de ce catalogue ont été réalisées lors de nos prestations,  
exceptée la page de garde - banque d'image.