

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison



CATALOGUE PRINTEMPS 2023 - TARIFS PARTICULIERS

Nos brunchs *

Carte des brunchs

- Lait amigdal et miel
- Café libanais à la cardamome
- The vert à la menthe à l'orientale
- Citronnade maison
- Sangria maison aux baies de Sta-Lucie (apéritif local)
- Caseta maison - pain à l'huile d'olive et à l'origan
- Brioche maison à la fleur d'oranger
- Pain plat oriental
- Assortiment de pâtisseries orientales et/ou baklava maison
- Petits flans au lait d'amande et pistaches
- Mel et mato (petites faisselles de chèvre, miel et fleur d'oranger)
- Laitia (yaourt de brebis égoutté, et épice rayon fromage caillé)
- Artichauts grillés ail et persil
- Tomates séchées à l'huile d'olive
- Asperges rôties
- Boquerones à la catalane (anchois frais et marinés)
- Tapenade noire
- Tapenade d'olive vertes
- Houmous classique à la purée de sésame
- Pain amb tomaquet (pain frotté à l'ail et à la tomate)

* 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.



Brunchs

Tarif hors livraison

BRUNCH TRADITION FRANÇAISE

À partir de 28 € TTC ¹

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

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
(pomme, poire, agrumes, fraises, cerises...)

Côté salé

- * Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
- * Mesclun aux fraises, cranberries, sauce tahini sésame citron
- * Tarte aux oignons caramélisés façon pissaladière
- * Tarte courgettes, chèvre et pignons de pin
- * Assortiment de grillades de la maison Icher (saucisse nature, champignons, herbes, piment d'Espelette, poitrine aromatisée et poulet mariné)
- * Plateau de fromages locaux et fermiers au lait cru

¹ Tarif indicatif par personne dès 20 convives.
Vaisselle et serviettes jetables incluses.



Brunchs

Tarif hors livraison

BRUNCH TRANSATLANTIQUE

À partir de 30 € TTC ¹

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

Côté healthy

- * Yaourt brassé de brebis bio ou fromage blanc au lait cru bio
- * Granola épice 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 Icher
- * Jambon de pays de la maison Icher
- * Plateau de fromages locaux et fermiers au lait cru

¹ Tarif indicatif par personne dès 20 convives.
Vaisselle et serviettes jetables incluses.



Brunchs

Tarif hors livraison

BRUNCH MÉDITERRANÉEN

À partir de 35 € TTC ¹

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

¹ Tarif indicatif par personne dès 20 convives.
Vaisselle et serviettes jetables incluses.



Grains d'Ici

Notre bureau :
La Roueyre - 11 120 Bize-Minervois

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

04.68.27.68.05
contact@grainsdici.fr
www.grainsdici.fr

Siret : 80259594200037



CATALOGUE PRINTEMPS 2023 - TARIFS PARTICULIERS

Conception graphique : Grains d'Ici

Toutes les photos de ce catalogue ont été réalisées lors de nos prestations.