

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison



CATALOGUE PRINTEMPS 2023 - TARIFS PROFESSIONNELS



*Nos plateaux
repas
individuels **

* Ces menus vous sont proposés en plateaux repas compostables accompagnés systématiquement de pain, couverts et serviettes. La livraison est offerte dans un périmètre de 10km autour d'Olonzac.
Ces menus sont réalisables pour un minimum de 25 personnes.



Plateaux repas individuels

Tarifs hors livraison

FORMULE DU JARDIN

Plateaux repas de type cocktail (8 choix - 6 salés et 2 sucrés)
À partir de 25€ HT ¹

- * Mesclun aux fraises, cranberries, sauce tahini sésame citron
- * Cappuccino d'asperges, chantilly de ricotta au citron confit
- * Muffin roquette et amande
- * Tartelettes poireau, chèvre fermier, curry et noisette
- * Croque épinards, moutarde, tomme de brebis et oignons grillés
- * Fromages locaux et fermiers
- * Fondant au chocolat, noisettes et fleur d'oranger façon torta caprese
- * Verrine acidulée crème de citron et mousse au mascarpone

FORMULE CHAMPÊTRE

Plateaux repas de type portion collective (5 choix - 4 salés et 1 sucré)
À partir de 19€ HT ¹

- * Salade de lentilles aux patates douces rôties, cumin et feta
- * Salade thaï croquante au quinoa, chou rouge, carotte et cacahuète
- * Tarte fine courgette, pesto, chèvre et pignons de pin
- * Charcuteries artisanales de la maison Icher
- * Fromages locaux fermiers
- * Carrot cake aux noix, glaçage ricotta et mascarpone

¹ Tarif indicatif par personne dès 40 convives.
Serviettes, couverts jetables et pain inclus.



Plateaux repas individuels

Tarifs hors livraison

FORMULE ÉLÉGANCE

Plateaux repas de type cocktail (8 choix - 6 salés et 2 sucrés)
À partir de 25€ HT ¹

- * Salade de quinoa, feta et fèves, vinaigrette à la bergamote
- * Cupcakes courgettes, pesto, chantilly de chèvre et éclats de pistache
- * Tartelettes asperges et brousse de brebis
- * Charcuteries artisanales et locales
- * Club sandwich truite fumée, fromage frais aux agrumes et aneth
- * Fromages locaux et fermiers
- * Mini tiramisu fraise et verveine



¹ Tarif indicatif par personne dès 40 convives.
Serviettes, couverts jetables et pain inclus.

Les options





Boissons

Pour vos événements,
nous vous proposons
plusieurs options de boissons

SANS ALCOOL

Forfait à 2,50€ HT ¹

- * Eaux minérales gazeuses et non gazeuses
- * Thé glacé ou citronnade maison
- * Jus de fruits locaux et/ou bio

VINS LOCAUX

Forfait à 3€ HT ¹

- * Vins AOC Minervois et Pays d'Oc
(3 couleurs blanc, rosé, rouge)

VINS ET APÉRITIFS

Forfait à 5€ HT ¹

- * Muscat de St-Jean-de-Minervois
- * Baies de Ste-Lucie, apéritif languedocien
- * Vins AOC Minervois et Pays d'Oc
- * Boissons du forfait sans alcool

HAUT DE GAMME

Forfait à 7,50€ HT ¹

- * Muscat de St-Jean-de-Minervois et baies de Ste Lucie
- * Vins AOC Minervois haut de gamme
- * Boissons du forfait sans alcool

AMBIANCE FESTIVE

Forfait de 6€ à 8€ HT service et verres inclus

Vous célébrez un événement qui vous tient à cœur ?

Pourquoi ne pas miser sur les cocktails ?

Avec ou sans alcool, ils créeront la surprise.

Demandez nous la carte de nos cocktails, nous en avons une large gamme!

Sélection de vin

Nous travaillons avec des domaines vignerons, tous issus du Minervois.

Leur production est naturellement respectueuse de l'environnement, engagée en bio, biodynamie, naturoculture etc...

Demandez-nous conseil et créons votre proposition sur-mesure.

¹ Tarif indicatif par personne, verre inclus



Autres options

À rajouter à vos menus

CAFÉ

Forfait à 2€ HT ¹

- * Café biologique de torréfaction locale
- * Mise à disposition d'un percolateur ou d'une machine à café expresso

CAFÉ ET THÉ

Forfait à 2,50€ HT ¹

- * Café biologique de torréfaction locale
- * Thé et infusions biologiques et issus du commerce équitable
- * Mise à disposition d'un percolateur, d'une machine à café, thermos et bouilloire

VAISSELLE LAVABLE ET ZÉRO DÉCHET

La vaisselle utilisée sur nos prestations est en majorité jetable (hors verres). Nous privilégions l'utilisation de matières organiques compostables (pulpe de canne, bois, carton) ou de plastiques recyclables de qualité (lavables une vingtaine de fois avant recyclage). L'aspect de la vaisselle est élégant et se prête aux événements simples comme plus haut de gamme.

Toutefois, si votre envie est d'utiliser une vaisselle en "dur" afin de limiter les déchets, nous travaillons avec des loueurs professionnels et pourrons faire établir un devis sur demande.

Il en va de même pour les nappes et les serviettes !

OPTIONS DE SERVICE

Le tarif du service est inclus dans nos buffets servis dès 40 convives. En dessous, nous vous conseillons d'opter pour la livraison. Toutefois, si vous souhaitez bénéficier du service, une prestation complémentaire peut vous être proposée.

Si vous souhaitez une animation particulière (barman, ateliers plancha etc...), nous pouvons vous proposer ce service. Demandez nous un devis.

¹ Tarif indicatif par personne, gobelets, sucre et touillettes inclus



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 PROFESSIONNELS

Conception graphique : Grains d'Ici

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