

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison



CATALOGUE PRINTEMPS 2023 - TARIFS PARTICULIERS



Nos repas familiaux *

* Ces formules repas 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.



Repas familiaux

Tarifs hors livraison

FORMULE PLATS À PARTAGER

À partir de 23€ TTC ¹

- * Velouté courgette, chèvre et basilic
- * Salade de boulgour au citron confit
- * Coleslaw carotte, betterave, vinaigrette épicée
- * Salaisons de la maison Icher
- * Fromages locaux et fermiers
- * Moelleux au chocolat 72 % de cacao, crème anglaise à la fève tonka

OU À partir de 29€ TTC ¹

- * Velouté glacé de petits pois à la menthe
- * Salade de lentilles aux patates douces rôties, feta et cumin
- * Tarte aux olives et artichauts grillés
- * Tarte fine aux asperges, chèvre frais et noisettes
- * Assortiment de salaisons et charcuteries de la maison Icher
- * Tiramisu fraise et rhubarbe
- * Fondant au chocolat, noisettes et fleur d'oranger façon torta caprese

¹ Tarif indicatif par personne dès 40 convives

A buffet table is shown with a variety of food items. In the foreground, there are several small glass bowls containing dips or spreads, some garnished with fresh herbs. Next to them are small round tarts or appetizers, some topped with nuts and others with fruit. A large wooden tray holds a loaf of bread, sliced into pieces. In the background, a wooden tray contains many small white cups, likely for a beverage or a small dip. The table is set with white napkins and wooden cutlery.

Nos buffets servis*

* Ces menus sont proposés exclusivement avec le service. Ils contiennent des préparations qui nécessitent une remise en température, un dressage et des décorations de dernière minute.

Les frais de transport sont offerts dans un périmètre de 10km autour d'Olonzac.

Prestations réalisables dès 25 convives.



Buffets repas

10 variétés
(7 salées et 3 sucrées)

PARFUM DE LA TERRE

À partir de 35€ TTC ¹ - 12 portions individuelles

- * Taboulé de printemps aux asperges et vinaigrette d'agrumes
- * Muffins poireaux, tomme de brebis et noisette
- * Assortiment de charcuteries artisanales de la maison Icher
- * Croque épinards, moutarde, tomme de brebis et oignons grillés
- * Clafoutis asperges et parmesan
- * Mini burger jambon au torchon, confit d'oignon et tomme crémeuse
- * Plateau de fromages locaux et artisanaux
- * Tartelettes au citron et à la bergamote
- * Carrot cake aux noix, nappage ricotta et mascarpone
- * Mousse au chocolat noir 72 % et à l'amande amère

ELÉGANCE DE PRINTEMPS

À partir de 41€ TTC ¹ - 12 portions individuelles

- * Salade de quinoa, feta et fèves, vinaigrette à la bergamote
- * Cappuccino d'asperges, chantilly de ricotta au citron confit
- * Toasts de seigle, crème de noix et magret fumé
- * Gravlax de truite, perles de citron, croûtons briochés, crème à l'aneth
- * Croque chèvre, oignons caramélisés et rhubarbe
- * Petites marmites du pêcheur lotte et basilic
- * Mini burger poulet fermier, crème à la provençale et concombre
- * Clafoutis de poires épicées et fève tonka
- * Tartelettes au chocolat noir et à la cerise
- * Mini tiramisu fraise et verveine

¹ Tarif indicatif par personne dès 40 convives.
Service inclus / Vaisselle jetable incluse.



Buffet festif

14 variétés
(11 salées et 3 sucrées)

BUFFET FESTIF

À partir de 55€ TTC ¹

Salades

- * Salade de boulgour au citron confit et olives vertes
- * Carpaccio de courgettes, copeaux de parmesan et fleurs séchées
- * Mesclun aux fraises, cebettes, cramberries, sauce tahini sésame et citron

Tartes

- * Tarte fine aux asperges chèvre et noisettes
- * Tarte aux olives et artichauts et artichauts grillés

Charcuteries

- * Terrines, jambon de pays et au torchon, saucissons

Espace chaud

- * Bricks croustillantes épinards et feta façon spanakopita
- * Croquettes de petits pois à la menthe
- * Croque chèvre-oignons caramélisés et rhubarbe
- * Carottes rôties au miel, sauce au yaourt et tahini

Fromages

- * Fromages locaux et artisanaux (5 variétés)
- * Pains spéciaux biologiques au levain

Desserts

- * Soupe de fraise à la verveine
- * Moelleux au chocolat 72% de cacao, crème anglaise à la fève tonka
- * Tiramisu classicó au café

¹ Tarif indicatif par personne dès 50 convives.
Service inclus / Vaisselle jetable incluse.

Les options





Boissons

Pour vos événements,
nous vous proposons
plusieurs options de boissons

SANS ALCOOL

Forfait à 3€ TTC ¹

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

VINS LOCAUX

Forfait à 3,50€ TTC ¹

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

VINS ET APÉRITIFS

Forfait à 6,50€ TTC 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 9€ TTC 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 7€ à 10€ TTC 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€ TTC ¹

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

CAFÉ ET THÉ

Forfait à 3€ TTC 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 PARTICULIERS

Conception graphique : Grains d'Ici

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