

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.



Nos plateaux à partager*

* Ces menus sont des cocktails fournis en plateaux prêts à dresser sur table. La livraison est offerte dans un périmètre de 10km autour d'Olonzac. Ces menus sont réalisables pour un minimum de 20 personnes.



Buffets repas livrés

Plateaux à partager

Tarifs hors livraison

DÉJEUNER LÉGER

À partir de 21€ HT - 9 portions individuelles ¹

- * Salade de lentilles, quinoa, feta, menthe et jeunes pousses
- * Assortiment de charcuteries artisanales de la maison Icher
- * Tartelettes poireau, chèvre fermier, curry et noisette
- * Muffins comté AOP 18 mois et graines de moutarde
- * Club sandwich truite fumée, aneth et yuzu
- * Assortiment de fromages locaux et artisanaux
- * Mousse au chocolat noir 72 % de cacao
- * Muffins croustillants pomme-carottes et noisettes

REPAS DEBOUT

À partir de 24,50€ HT - 12 portions individuelles ¹

- * Mesclun aux fraises, cranberries, sauce tahini sésame citron
- * Cappuccino de courgettes, chantilly à la ricotta, chips de jambon
- * Tartelettes asperge, moutarde et parmesan
- * Muffins roquette, amande et tomme de chèvre
- * Sélection de charcuteries artisanales de la maison Icher
- * Burger confit pomme-oignon, magret fumé, tomme de brebis
- * Plateau de fromages locaux et artisanaux
- * Moelleux à l'anis, amande et citron à la catalane
- * Crumble pomme-cannelle aux flocons d'avoine
- * Mousse citron et mascarpone

¹ Tarif indicatif par personne dès 40 convives
Vaisselle et serviettes jetables incluses

A buffet table is shown with a white tablecloth. In the upper left, a wooden tray holds several small white cups containing a yellow liquid. Below it, a woven basket is filled with sliced bread. In the foreground, a dark slate board displays an assortment of appetizers: several bread rolls, small round tarts with various toppings, and a stack of orange-colored items. Two small glass bowls with white cream and garnishes are also visible. The background shows more of the buffet table and some greenery.

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.



Cocktails dinatoires¹

8 variétés
(6 salées et 2 sucrées)

Apéritif amélioré : 8 pièces
Cocktail taille repas : 12 pièces

SOLEIL DE MÉDITERRANÉE

À partir de 22€ HT - 8 portions individuelles
À partir de 30€ HT - 12 portions individuelles

- * Salade aux artichauts, mozzarella de bufflone, citron confit et aromates
- * Velouté de petits pois à la menthe
- * Tartelettes asperge et brousse de brebis
- * Muffins roquette, amande et tomme de chèvre
- * Croque chaud jambon, tomates séchées, tomme crémeuse, roquette
- * Plateau de fromages locaux et artisanaux
- * Crèmes brûlées à la bergamote
- * Moelleux noisette grillées, praliné intense, éclats croquants

UN AIR DE VOYAGE

À partir de 27€ HT - 8 portions individuelles
À partir de 36€ HT - 12 portions individuelles

- * Salade thaï croquante au quinoa, chou rouge, carotte et cacahuète
- * Tartare de daurade au lait de coco et citron vert comme à Tahiti
- * Clubs sandwichs au haddock fumé, pomme et crème ciboulette
- * Bricks croustillantes épinards et feta façon spanakopita
- * Pots de pâtes sautées aux légumes croquants façon pasta primavera
- * Petites bouchées de poulet à la cacahuète façon satay
- * Soupe de fraise à l'eau de rose
- * Fondant chocolat, noisette et fleur d'oranger façon torta caprese

¹ Tous nos buffets peuvent être transformés en plateaux individuels.
Tarif indicatif par personne dès 40 convives
Service inclus / Vaisselle jetable incluse.





Buffets repas ¹

10 variétés
(7 salées et 3 sucrées)

PARFUM DE LA TERRE

À partir de 30€ HT - 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 35€ HT - 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
- * Gravlox 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 Tous nos buffets peuvent être transformés en plateaux individuels
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 49€ HT 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 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-Minervoais

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.