

GRAINS D'ICI

NATURELLEMENT BON



TRAITEUR LOCAL ET BIO

Cuisine de saison
éco-responsable
100% fait-maison



CATALOGUE AUTOMNE 2025 - TARIFS PROFESSIONNELS

Sommaire



3	Présentation
4	Accueils et pauses café
7	Petits-déjeuners de séminaire
11	Formules express
14	Plateaux repas
17	Buffets à partager
22	Cocktails et repas debout
30	Service
33	En savoir +
34	Nos producteurs
35	Nos matières premières
36	Informations pratiques
39	Contact





GRAINS D'ICI, *un traiteur pas comme les autres*

Grains d'Ici, c'est une **cuisine bio**,
locale, créative et généreuse
avec des **recettes originales**
à base de **produits frais, de saison**
et sélectionnés avec rigueur.

Noémie, avec le soutien de son équipe,
vous propose une cuisine
entièrement **faite maison**, alliant :
le terroir, la cuisine du monde,
la cuisine végétale et
tous les ingrédients originaux
de la **cuisine biologique**.



Économie de proximité,
juste rémunération des producteurs,
agriculture **respectueuse**
de l'environnement
et de l'éthique animale,
sont les maîtres-mots de cette **équipe**
dynamique et passionnée.



CUISINE
CRÉATIVE



100% FAIT
MAISON



ÉCO
RESPONSABLE



ÉCONOMIE
CIRCULAIRE



Accueils et pauses café

Débutez vos réunions du bon pied !

Avec des boissons de qualité issues du territoire,
des encas gourmands et artisanaux,
vous commencerez agréablement vos échanges professionnels.



Accueils
et pauses
café

Nos formules et nos options

L'essentielle (Boissons uniquement) // 4€ (4,40€ TTC)

- * Café biologique de torréfaction locale Le Perco
- * Thé et infusions biologiques et équitables
- * Jus de fruits locaux Somail fruits
- * Eau en carafe



La classique // 5€50 (6,05€ TTC)

- * Formule l'essentielle
- + Mini viennoiseries artisanales
OU biscuits fait-maison (1 à 2 par personne)

Personnalisez votre pause avec nos extras gourmands

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Le booster café : Recharge de café pour tenir toute la matinée
+ 2€ (2,20€ TTC) * Le gourmand de viennoiseries :
Viennoiseries faites maison pur beurre de la Maison Sieurac
+ 1,50€ (1,65€ TTC) * Les biscuits de Grains d'Ici :
Assortiment de shortbread et cookies
+ 2€ (2,20€ TTC) * Les moelleux de Grains d'Ici :
Assortiment de mini muffins
+ 2,50€ (2,75€ TTC) | <ul style="list-style-type: none"> * Le chocolat bio et équitable : Chocolat noir et chocolat au lait
+ 0,50€ (0,55€ TTC) * Les fruits bio de saison : Fruits frais découpés
+ 0,50€ (0,55€ TTC) * Les fruits secs et séchés : Assortiment d'oléagineux et fruits séchés biologiques
+ 0,50€ (0,55€ TTC) |
|---|--|

» » »



*Accueils
et pauses
café*

Nos formules et nos options

Ce qui est inclus

- * **L'installation complète avec décoration soignée**
- * **Tout l'équipement nécessaire**
(infuseur, bouilloire et machine à café à grains)
- * **Nappage et serviettes jetables**
- * **Vaisselle lavable** (gobelets et touillettes)



Nous nous chargeons de tout

Livraison, installation et récupération du matériel après votre événement pour une tranquillité totale. La machine à café, fournie pour la demi-journée, est accompagnée d'une explication rapide de son fonctionnement et d'une quantité de café prévue pour deux tasses par personne.



Bon à savoir

Commande minimum :
40 personnes
ou 20 personnes
en complément d'un repas

Délai de commande :
15 jours minimum



Option service

Notre équipe sur place assure le bon fonctionnement, le réapprovisionnement et maintient un buffet impeccable tout au long de votre événement.
(Tarifs du service en pages 29 et 30)

Petits-déjeuners de séminaire



*Faites le plein d'énergie
avant de commencer votre journée !*

Des produits frais et gourmands issus de notre terroir,
pour que vos équipes démarrent la journée avec le sourire
et l'estomac bien rempli.



Petits-
déjeuners
de
séminaire

Nos formules

Le complet // 12€ (13,20€ TTC)

- * Café biologique de torréfaction locale Le Perco
- * Thé et infusions biologiques et équitables
- * Jus de fruits locaux Somail fruits
- * Pain frais (baguettes et miches)
- * Beurre doux et demi-sel biologiques
- * Confitures artisanales de Marion
- * Mini viennoiseries artisanales pur beurre de la Maison Sieurac
- * Plateau de fruits frais découpés
- * Assortiment de jambons artisanaux
- * Plateau de fromages fermiers locaux



Le vitalité // 17€ (18,70€ TTC)

- * Café biologique de torréfaction locale Le Perco
- * Thé et infusions biologiques et équitables
- * Smoothie biologique ou jus de fruits frais
- * Pancakes maison
- * Velours de prune
- * Sirop d'érable
- * Coupe de yaourt coco, granola et fruits frais
- * Plateau de fruits frais découpés
- * Œufs mimosas revisités, pickles et fleurs
- * Gravlax de truite, crème au yaourt et perles de citron





*Petits-
déjeuners
de
séminaire*

*Personnalisez votre petit-déjeuner
avec nos extras gourmands*

- * **Le booster café :** Recharge de café pour tenir toute la matinée
+ 2€ (2,20€ TTC)
- * **Les fruits secs et séchés :** Assortiment d'oléagineux et fruits séchés biologiques
+ 0,50€ (0,55€ TTC)
- * **Le pain frais biologique :** Assortiment de pains biologiques au levain
+ 0€50 (0,55€ TTC)



- * **Les briochettes maison de Grains d'Ici :** Briochettes maison parfumées à la fleur d'oranger
+ 2€50 (2,75€ TTC)
- * **Les petits sandwiches ou burgers frais :** Assortiment de sandwiches frais composés dans un pain artisanal
+ 3,50€ (3,85€ TTC)
- * **Vaisselle premium :** Vaisselle en porcelaine, verres élégants, couverts en inox
+ 1,50€ (1,65€ TTC)



Petits-déjeuners de séminaire

Ce qui est inclus

- * **L'installation complète avec décoration soignée**
- * **Tout l'équipement nécessaire**
(infuseur, bouilloire et machine à café à grains)
- * **Nappage élégant et serviettes jetables écologiques**
- * **La vaisselle classique**
(gobelets et touillettes lavables, couverts en bambou, assiette jetable en pulpe de canne et pots en kraft).



Nous nous chargeons de tout

Livraison, installation
et récupération du matériel
après votre événement
pour une tranquillité totale.



Vaisselle et service

Pour un petit-déjeuner qui fait la différence,
nous vous recommandons de combiner
notre vaisselle premium avec l'option service :
une attention portée aux détails,
une présence souriante qui renforcera
la qualité de votre événement.
(Tarifs du service en pages 29 et 30)

Bon à savoir

Commande minimum :
40 personnes
ou 20 personnes
en complément d'un repas

Délai de commande :
15 jours minimum

Formules express



Rapide ne veut pas dire sans saveur !

Des repas complets cuisinés maison avec des produits frais,
pour des pauses déjeuner efficaces où le plaisir reste au rendez-vous.



*Formules
express*

Nos formules

Le déjeuner express // 16€ (17,60€ TTC)

- * Salade Caesar au poulet fermier pané, copeaux de parmesan et cacahuètes
- * Tarte aux champignons et comté
- * Panna cotta poire, épices chaï et zestes d'agrumes



Le bowl repas + dessert // 18€ (19,80€ TTC)

- * Salade et crudités de saison
- * Quinoa ou riz basmati assaisonnés
- * Carottes rôties au miel
- * Houmous
- * Feta et pain pita
- * Panna cotta poire, épices chaï et zestes d'agrumes

Ce qui est inclus

- * La livraison gratuite dans un rayon de 10km autour d'Olonzac
- * Le pain artisanal d'un de nos boulangers locaux
- * Les contenants en carton recyclable
- * Les couverts en bambou et serviettes écologiques



Formules express

*Personnalisez votre repas
avec nos extras gourmands*

- * **Poulet thym et citron en émincés :**
Poulet fermier plein-air élevé localement
+ 3€ (3,30€ TTC) (portion 50 g)
- * **Tartare de daurade aux agrumes
et coriandre :** Daurade sébaste crue
et marinée
+ 4€ (4,40€ TTC) (portion 50 g)
- * **Portion de charcuteries
artisanales locales :** Jambon blanc,
jambon de pays, terrines
ou autres salaisons
+ 2,50€ (2,75€ TTC)
- * **Portion de fromages locaux :**
Assortiment de fromages fermiers
au lait cru
+ 2€ (2,20€ TTC)
- * **Boissons fraîches :** Eau minérale
et jus de fruits locaux
+ 1,50€ (1,65€ TTC)
- * **Gobelets carton recyclables :**
Tarif au gobelet
+ 0,30€ (0,33€ TTC)
- * **Gobelets réutilisables
(avec service de récupération) :**
Tarif au gobelet
à partir de 1€ (à partir de 1,10€ TTC)

Bon à savoir

- * Ces formules sont des repas individuels complets livrés
- * Adaptation possible à tout régime alimentaire (végétarien, sans gluten, lactose...)

Commande minimum : 40 personnes

Délai de commande : 15 jours minimum



Plateaux repas



Un repas complet, prêt à déguster pour vos réunions.

Des recettes créatives préparées avec des ingrédients sélectionnés chez nos producteurs partenaires. L'alliance parfaite entre praticité et gourmandise.



Plateaux repas

Nos formules

Le campagne // 19€ (20,90€ TTC)

Solution économique servie dans un contenant en pulpe de canne. Le plateau campagne propose des recettes classiques faites maison alliant qualité et accessibilité.

- * Salade de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, câpres et cornichons
- * Terrine de campagne de la Maison Rivière
- * Tarte aux champignons et comté
- * Fromages de vache locaux fermiers
- * Mousse citron et mascarpone



L'élégant // 23€ (25,30€ TTC)

Proposition raffinée servie dans des contenants en bois de peuplier, mettant à l'honneur des recettes recherchées et des produits fins.

- * Salade Waldorf au céleri, pommes, noix, fruits séchés et épices
- * Tarte au chèvre, menthe et pignons de pin
- * Gravlax de truite, crème au yaourt et perles de citron
- * Assortiment de fromages locaux fermiers
- * Moelleux aux agrumes, nappage chocolat et fleur de sel



Ce qui est inclus

- * La livraison gratuite dans un rayon de 10km autour d'Olonzac
- * Le pain artisanal d'un de nos boulangers locaux
- * Les contenants (pulpe de canne pour le campagne, bois de peuplier pour l'élégant)
- * Les couverts en bambou et serviettes écologiques

» » »



Plateaux repas

*Personnalisez votre plateau
avec nos extras gourmands*

- * **Portion de charcuteries artisanales locales :** Jambon blanc, jambon de pays, terrines ou autres salaisons
+ 2,50€ (2,75€ TTC)
- * **Poulet thym et citron en émincés :**
Poulet fermier plein-air élevé localement
+ 3€ (3,30€ TTC) (portion 50g)
- * **Salade de lentilles aux patates douces rôties, feta et cumin :**
Salade création fraîche et complète
+ 3€ (3,30€ TTC)
- * **Tarte aux pommes, caramel au beurre salé :**
Dessert gourmand de saison
+ 3,50€ (3,85€ TTC)
- * **Boissons fraîches :** Eau minérale et jus de fruits locaux
+ 1,50€ (1,65€ TTC)
- * **Thé glacé maison ou citronnade :**
Thé glacé citron et thym ou citronnade - 25cl
+ 2,50€ (2,75€ TTC)
- * **Gobelets carton recyclables :**
+ 0,30€ (0,33€ TTC)
- * **Gobelets réutilisables (avec service de récupération) :**
Tarif au gobelet
à partir de 1€ (à partir de 1,10€ TTC)

Bon à savoir

- * Ces formules sont des repas individuels complets livrés
- * Adaptation possible à tout régime alimentaire (végétarien, sans gluten, lactose...)
- * Tous nos contenants sont biodégradables ou recyclables

Commande minimum : 20 personnes

Délai de commande : 15 jours minimum



Buffets à partager



*Partagez un moment de convivialité
autour de nos créations !*

Des buffets aux saveurs du terroir, préparés avec des produits locaux et de saison, pour que vos collaborateurs profitent d'une pause gourmande stimulante.



Buffets
à partager

Nos formules

Le tradition // 23€ (25,30€ TTC)

Solution économique alliant recettes classiques du terroir et produits locaux de qualité.

- * Salade de pommes de terre, moutarde à l'ancienne, câpres et cornichons
- * Crudités de saison accompagnées de tapenade verte
- * Cake courge, pesto et tomme de brebis
- * Sélection de charcuteries artisanales (jambons et autres salaisons)
- * Plateau de fromages locaux et fermiers
- * Tarte aux pommes, caramel au beurre salé



Le découverte // 32€ (35,20€ TTC)

Proposition créative aux portions généreuses (+50g/pers), recettes originales et produits d'exception.

- * Taboulé de brocolis, grenade, fêta et menthe
- * Crudités de saison accompagnées de Dip de carottes et cacahuète
- * Tarte au chèvre, menthe et pignons de pin
- * Sélection de charcuteries artisanales (jambon de pays, rosette pur porc fermier)
- * Burgers frais à la truite fumée des Pyrénées et beurre d'agrumes
- * Plateau de fromages locaux et fermiers
- * Moelleux aux agrumes, nappage chocolat et fleur de sel
- * Tarte aux poires, amande et chocolat





Buffets à partager

Personnalisez votre buffet

Compléments froids

Pour la tradition :

- * **Salade waldorf** (salade verte, pomme, céleri, tomme de brebis) : + 1,50€ (1,65€ TTC)
- * **Tarte aux oignons caramélisés** façon pissaladière : + 2€ (2,20€ TTC)
- * **Burger jambon blanc, tomme brebis** et tomates séchées : + 3,50€ (3,85€ TTC)
- * **Moelleux nuage au citron** : + 1,50€ (1,65€ TTC)

Pour la découverte :

- * **Salade de lentilles aux patates** douces rôties, feta et cumin : + 3€ (3,30€ TTC)
- * **Tarte aux blettes, pignons de pin** et raisins secs : + 3,50€ (3,85€ TTC)
- * **Cake courge, tomme de brebis** et pesto : + 2,50€ (2,75€ TTC)
- * **Mousse au chocolat noir, poires** et poivre de Java : + 4,50€ (4,95€ TTC)



Compléments chauds (uniquement avec option service)

Pour la tradition :

- * **Samossas aux légumes du jardin** et épices douces : + 3€ (3,30€ TTC)
- * **Croque chaud épinards,** moutarde, tomme de brebis et oignons grillés : + 2,50€ (2,75€ TTC)

Pour la découverte :

- * **Samossas aux épinards et feta** façon spanakopitas : + 3€ (3,30€ TTC)
- * **Croque chaud jambon au torchon,** tomates séchées, roquette : + 2,50€ (2,75€ TTC)





*Buffet
à partager*

Personnalisez votre buffet

Compléments boissons

- * **Forfait sans alcool** : Eaux minérales, jus de fruits et softs maison
+ 3€ (3,30€ TTC)
- * **Forfait vins locaux** : Vins AOC Minervois et Pays d'Oc (blanc, rosé, rouge)
+ 3€ (3,60€ TTC)
- * **Forfait complet** : Boissons sans alcool, et vins
+ 4,50€ (5,40€ TTC)
- * **Forfait Premium** : Vins, blanquette de Limoux, apéritifs et boissons sans alcool
+ 9€ (10,80€ TTC)
- * **Forfait Prestige : sur devis**
Service cocktails avec barman, blanquette, vins et softs



Option café :

- * **Café biologique de torréfaction locale** : + 2€ (2,20€ TTC)





Buffet à partager

Options de prestation

- * **Livraison simple** - Prêt à servir, avec vaisselle écologique jetable
- * **Livraison + Dressage** - Installation élégante sur place avec notre vaisselle réutilisable
- * **Service complet** - Équipe pour servir vos invités

Découvrez le détail et nos tarifs complémentaires en pages 31 et 32



Bon à savoir

- * Livraison gratuite dans un rayon de 10km autour d'Olonzac
- * Adaptation possible à tout régime alimentaire (végétarien, sans gluten, lactose...)

Commande minimum : 20 personnes

Délai de commande : 21 jours minimum



Cocktails et repas debout



Donnez du caractère à vos événements !

Du finger food qui fait la différence :
des produits frais, des recettes créatives et une présentation soignée.
Des assiettes qui circulent, des convives qui échangent,
un événement qui marque les esprits.



Cocktails
et repas
debout

Deux gammes, deux ambiances

L'authentique

Élégance classique et savoir-faire traditionnel

Format 6 pièces // 14€ (15,40€ TTC)

- * Verrines de betterave et mousse de roquette
- * Brochettes de polenta, pesto, mozzarella et tomates séchées
- * Clubs sandwiches au jambon de pays et tomates séchées
- * Muffin poivron, tomme de brebis et graines de courges
- * Tartelettes aux oignons caramélisés façon pissaladière
- * Bouchons de chèvre aromatisés



Format 9 pièces // 24€ (26,40€ TTC)

Tout le menu 6 pièces

+

- * Salade Waldorf au céleri, pommes et noix
- * Tartare de daurade aux agrumes et coriandre
- * Panna cotta bleu fermier, gelée de muscat de St Jean, crumble châtaigne



Format 12 pièces // 28,50€ (31,35€ TTC)

Tout le menu 9 pièces

+

- * Moelleux nuage au citron
- * Verrines façon tiramisu classico au café
- * Petits flans façon pastei de nata





Cocktails
et repas
debout

Deux gammes, deux ambiances

Le créatif

Saveurs originales et présentations audacieuses

Format 6 pièces // 18€ (19,80€ TTC)

- * Mousseline de butternut, citron confit, amande et coriandre
- * Clubs sandwiches poulet fermier, courge grillée et pesto
- * Muffins poireaux, tomme de brebis et noisettes
- * Gravlax de truite, chantilly aux herbes et perles de citron
- * Tartelettes au chèvre, menthe et pignons de pin
- * Crackers noisette et cumin, dip de carottes à la cacahuète



Format 9 pièces // 29€ (31,90€ TTC)

Tout le menu 6 pièces

+

- * Taboulé de brocolis, grenade, fêta et menthe
- * Mini croissant garni jambon au torchon, tomme de brebis et tomates séchées
- * Verrine de mangue épicée à la tonka, gambas flambées et tartare d'avocat



Format 12 pièces // 34€ (37,40€ TTC)

Tout le menu 9 pièces

+

- * Moelleux aux agrumes, nappage chocolat et fleur de sel
- * Panna cotta poire, épices chaï et zestes d'agrumes
- * Tartelettes citron vert, praliné amande-noisette





*Cocktails
et repas
debout*

Personnalisez votre buffet

Extensions chaudes
(uniquement avec option service)

Version gourmande
12 pièces

*2 pièces froides
remplacées par
2 pièces chaudes*

+ 1,50€ (1,65€ TTC)



Version cocktail
16 pièces

*12 pièces froides
+ 4 pièces chaudes*

+ 10€ (11€ TTC)

Pour l'authentique :

- * Samossas aux légumes du jardin et épices douces
- * Croque chaud épinards, moutarde, tomme de brebis et oignons grillés
- * Petits chaussons aux champignons et aromates du jardin
- * Burger jambon blanc, confit d'oignon et tomme crémeuse

Pour le créatif :

- * Chaussons chèvre, miel et noisettes
- * Samossas aux épinards et feta façon spanakopitas
- * Croque chaud jambon au torchon, tomates séchées, roquette
- * Burgers au magret fumé, confit de pomme-oignons et tomme crémeuse

Notre chef compose chaque menu en préservant l'équilibre des saveurs et la variété des textures.

Pour la version gourmande, les pièces froides les plus adaptées à la saison seront conservées.

» » »



Option
animation

Personnalisez votre événement avec nos animations culinaires

Grains d'Ici vous propose des animations culinaires, qui s'intègrent parfaitement à vos programmes de séminaires, réunions ou réceptions d'entreprise.

Nos ateliers apportent une touche d'originalité et de convivialité.

Découvrez nos suggestions et contactez-nous pour discuter de vos besoins et recevoir une proposition personnalisée.

Les incontournables de Grains d'Ici

- * **Les snackings** (brochettes de légumes, de poissons, de viandes aux recettes inspirées)
- * **Le bar à cocktails** (des cocktails servis au verre par un barman professionnel)





Option
animation

*Personnalisez votre événement
avec nos animations culinaires*

Les ateliers de la mer

- * **Bar à huîtres** (une décoration stylisée et une ouverture en live)
- * **Les snackés** (moules et couteaux à la plancha avec des recettes variées)
- * **Le buffet de la mer** (huîtres, bulots, crevettes et gambas, langoustines... et aioli)



Les gourmands

- * **Bar à mignardises** (le café gourmand tant adoré)
- * **Bar à glaces** (glaces artisanales, coulis de chocolat, chantilly maison, fruits frais)
- * **Bar à gaufres et stands de crêpes en live** (garnitures faites maison pour accommoder le tout !)
- * **Pâtisseries et desserts orientaux** (des pâtisseries fines et élégantes)



Cocktails
et repas
debout

Personnalisez votre buffet

Boissons

Forfaits boissons :

- * **Forfait sans alcool** : Eaux minérales, jus de fruits et softs maison
+ 3€ (3,30€ TTC)
- * **Forfait vins locaux** : Vins AOC Minervois et Pays d'Oc (blanc, rosé, rouge)
+ 3€ (3,60€ TTC)
- * **Forfait complet** : Vins + boissons sans alcool
+ 4,50€ (5,40€ TTC)
- * **Forfait Premium** : Vins, blanquette de Limoux, apéritifs et boissons sans alcool
+ 9€ (10,80€ TTC)



- * **Forfait Prestige : sur devis**
Service cocktails avec barman, blanquette, vins et softs

Option café :

- * **Café biologique de torréfaction locale** :
+ 2€ (2,20€ TTC)



*Cocktails
et repas
debout*

Options de prestation

- * **Livraison simple** - Prêt à servir, avec vaisselle écologique jetable
- * **Livraison + Dressage** - Installation élégante sur place avec notre vaisselle réutilisable
- * **Service complet** - Équipe pour servir vos invités

Découvrez le détail et nos tarifs complémentaires en pages 31 et 32



Bon à savoir

- * Livraison gratuite dans un rayon de 10km autour d'Olonzac
- * Adaptation possible à tout régime alimentaire (végétarien, sans gluten, lactose...)

Commande minimum : 20 personnes

Délai de commande : 21 jours minimum



Service



Le meilleur service est celui qui vous correspond !

Chaque événement est unique, tout comme votre vision de la réception parfaite.
Nos trois formules s'adaptent à vos envies, à votre budget
et à l'expérience que vous souhaitez offrir à vos invités.



Service

Nos options de service

Option 1 : *Livraison simple*

Envie d'une ambiance chaleureuse et conviviale où vous accueillez vous-mêmes vos collaborateurs ?

La livraison simple est faite pour vous !

Solution économique et pratique, elle vous permet d'optimiser vos coûts tout en proposant une qualité irréprochable dans les produits servis.

Nous livrons, vous réceptionnez, et la magie opère !



Option 2 : *Livraison + Dressage*

Un buffet dressé par Grains d'Ici, c'est un buffet qui sort de l'ordinaire !
Mise en volume, fleurissement, matériaux naturels...

Aucun détail n'est laissé au hasard.

Notre équipe s'occupe de la mise en place, vous profitez pleinement de votre événement, et nous revenons plus tard récupérer notre matériel.

Vous marquerez durablement les esprits de vos convives en offrant une prestation de qualité dans son ensemble !



Forfaits livraison + dressage

De 20 à 50 personnes : 110€ (121€ TTC)

De 51 à 80 personnes : 140€ (154€ TTC)

De 81 à 120 personnes : 165€ (181,50€ TTC)

Au-delà : 200€ (220€ TTC)

» » »



Service

Nos options de service

Option 3 : *Service complet*

L'expérience Grains d'Ici dans toute sa splendeur !
Notre équipe passionnée prend soin de vos invités du début à la fin. Du dressage élégant au service attentionné, en passant par la préparation de pièces chaudes sur place – nous nous occupons de tout pour que vous puissiez vous consacrer pleinement à vos convives. Un service d'exception qui transforme un simple repas en un moment mémorable !



Forfaits service complet

De 20 à 50 personnes : 440€ (484€ TTC)
De 51 à 75 personnes : 475€ (522,50€ TTC)
De 76 à 100 personnes : 655€ (720,50€ TTC)
De 101 à 125 personnes : 875€ (962,50€ TTC)



Note : Le service des boissons au verre et les animations culinaires nécessitent du personnel supplémentaire, en complément du forfait de base. Ces éléments seront donc ajoutés en supplément sur votre devis.

*En
savoir +*





En savoir



Nos producteurs

La cuisine de Grains d'Ici n'aurait pas de sens sans le travail appliqué et passionné de nos producteurs. Ce sont nos collaborateurs directs qui permettent les saveurs et la fraîcheur de votre buffet !



- * **Moulin de Pomairol**, farines bio sur meule de pierre
- * **Stéphane : Le Pain au Levain**, pains bio au levain
- * **Édith : Les petits pains d'Édith**, petits pains burgers bio
- * **Maison Sieurac**, pains, pâtisseries, viennoiseries
- * **Vanessa et Bruno : Les Jardins d'Olonzac**, maraîchage bio
- * **Valérie et David : Jardins de Valérie**, maraîchage et petits fruits bio
- * **Damien Onorrée**, asperges
- * **Didier Perez**, fraises, framboises et tomates
- * **Adrien : Ferme d'Empare**, œufs et poulet fermier
- * **Clément : Pisciculture des Uguettes**, truite
- * **Robert Draguis**, coquillages
- * **Anne et Heiner : Chèvrerie de Combebelle**, fromages de chèvre au lait cru
- * **Marie et Sébastien : Ferme du Rodier**, fromages de vache au lait cru bio
- * **Ferme de Lamarque** : fromages de brebis au lait cru
- * **Edoardo : Antonini&Co**, glaces et mozzarella au lait de bufflonne bio
- * **Famille Pradalier**, huiles de noix et noisettes extraites à froid
- * **Graines équitables**, farines bio, lentilles, graines
- * **Marion : Tartines & friandises**, condiments à base de plantes sauvages
- * **Eric Lasserre et David Bernard**, miel de pays
- * **Jus du Somail**, jus de fruits locaux
- * **Pierre-Marie : Le Perco, artisan torréfacteur**, café bio et équitable

Important : Les noms de nos producteurs sont mis en avant et encadrés sur tous nos buffets, accompagnés des menus.

Nous mettons également à disposition nos plaquettes traiteur expliquant notre démarche ! Montrer notre engagement est essentiel pour nous !



En savoir



Nos matières premières

Nos buffets sont composés à 90% de produits bio et locaux.

Nos matières brutes utilisées au quotidien sont :

- * Farine bio, broyée sur meule de pierre
- * Huile de tournesol, colza et olive, bio et locales (bioplanète)
- * Huile de noix et noisette artisanales
- * Beurre bio
- * Sel marin non traité
- * Sucre de canne blond bio
- * Chocolat bio et équitable de qualité couverture Kaoka
- * Condiments bio (jus de citron, olives, moutarde)
- * Oeufs de plein-air de qualité bio (sans label AB)
- * Viandes et charcuteries locales et artisanales (poulet, porc et canard)
- * Truite locale et artisanale, fraîche et fumée
- * Fromages bio et locaux (pour la majorité)
- * Légumes bio et locaux (hors asperges en agriculture raisonnée)
- * Fruits bio ou locaux (agriculture raisonnée)
- * Oléagineux & graines bio
- * Aides à la pâtisserie bio (levure, agar-agar, extraits d'amande, huiles essentielles)

Les préparations non consommées

Chez Grains d'Ici, rien ne se perd !

Les préparations non consommées sont proposées en priorité à nos clients sous forme d'assiettes ou de plateaux à emporter ou sont distribuées à nos équipes ou notre entourage.

Notre cuisine est entièrement « fait-main », avec cœur et il est donc impensable pour nous que notre travail finisse à la poubelle.

Informations pratiques





*Infos
pratiques*

Commandes & réservations

Minimums de commande

- * **Accueils & Pauses Café :**
20 personnes si associé à une autre prestation
40 personnes si prestation seule
- * **Petits-déjeuners :**
Minimum 20 personnes
- * **Formules Express :**
Minimum 40 personnes
- * **Plateaux Repas :**
Minimum 20 personnes
- * **Buffets à Partager :**
Minimum 20 personnes
- * **Cocktails et Repas Debout :**
Minimum 20 personnes



Délai de Commande

- * **Recommandé :**
15 à 21 jours avant l'événement
- * **Cocktails et événements complexes :**
Prévoir 21 jours minimum
- * **Adaptabilité selon nos disponibilités**



Infos pratiques

Facturation & règlement

Modalités

- * Devis personnalisé systématique
- * Acompte de 50% à la confirmation
- * Solde à réception de la facture
- * Délai de règlement : 15 jours



Annulation

- * **Jusqu'à 21 jours avant :**
Report de date possible, acompte conservé
- * **Entre 21 et 7 jours :**
Acompte non remboursable, aucun report
- * **Moins de 7 jours :**
Facturation de 100% du montant total

Conditions de livraison

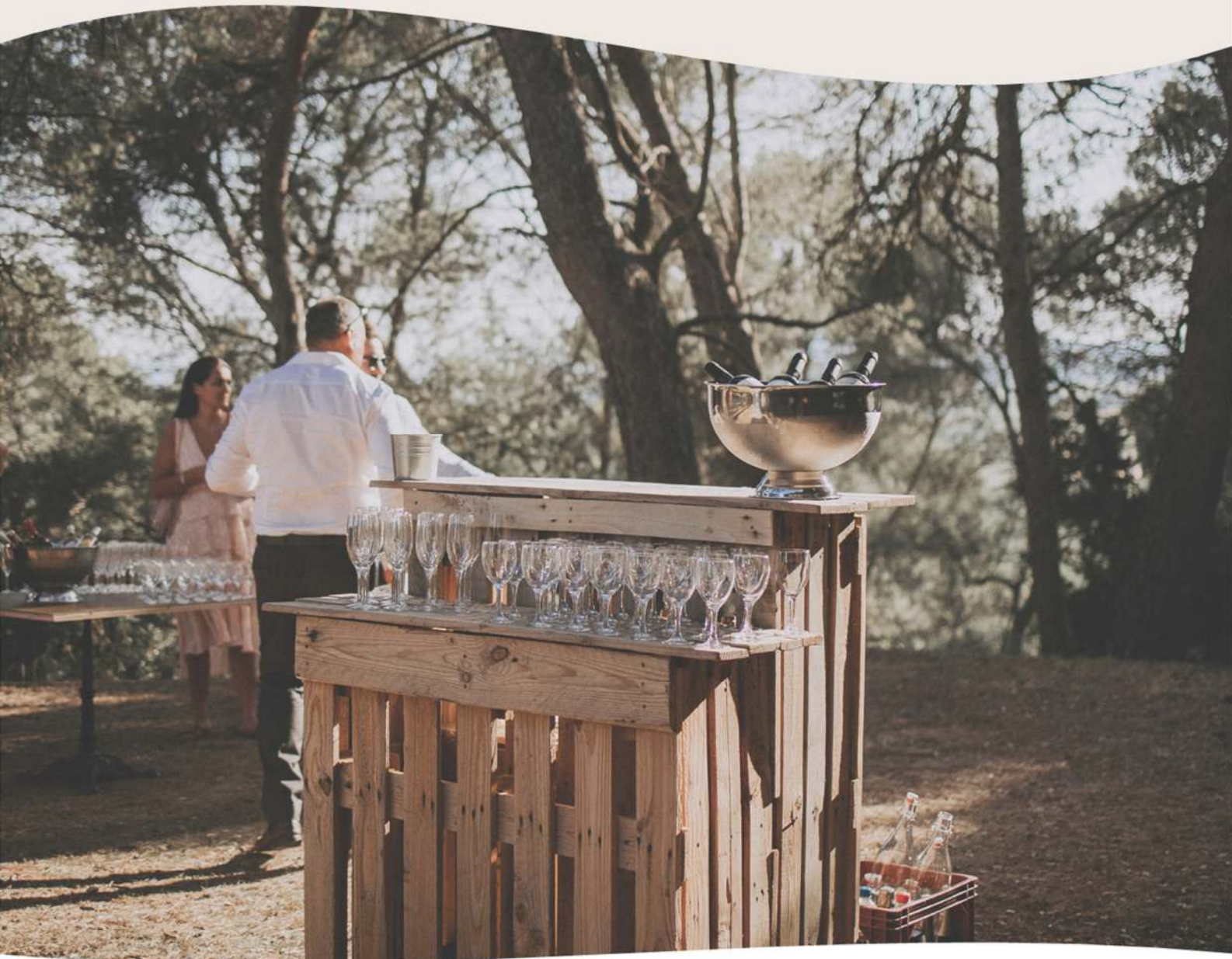
- * Gratuite dans un rayon de 10 km autour d'Olonzac
- * Au-delà :
Frais de déplacement calculés sur devis
- * Livraison sur demande

Adaptabilité sur mesure

- Adaptation à tous régimes alimentaires :
- * Végétarien
 - * Sans gluten
 - * Sans lactose
 - * Autres contraintes : Nous consulter

Votre événement, notre passion !

Grains d'Ici



Téléphone : 04.68.27.68.05 /
07.48.90.61.60

Email : contact@grainsdici.fr

Site web : www.grainsdici.fr

Notre bureau : La Roueyre
11120 Bize-Minervois

Notre cuisine : 2 avenue d'Homps
34210 Olonzac

Siret : 80259594200045

Crédits photo :

Grains d'Ici, Cyrielle Riba, Florent Cattelain, Clémence Dubois, Eugenie Smirnova