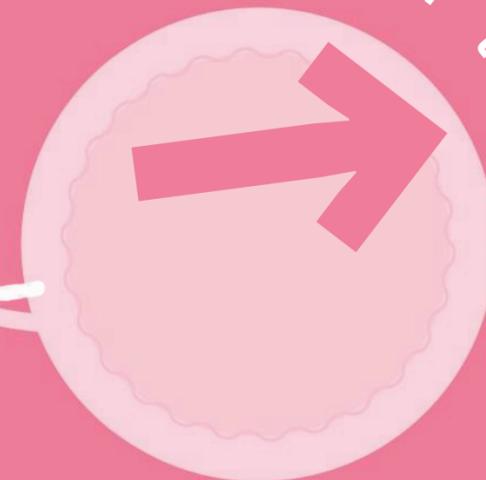


Events, Brunch & Tea Time
les **filles** à **papa.**

**EN QUÊTE D'UNE
ÉSCAPADE
GOURMANDE ?**

C'est par là !



@lesfillesapapa_brunch
18 Bd Bompard, 13007 Marseille



Sur place, livré ou à emporter !

Nous sublimons chaque moment avec des petits-déjeuners enchanteurs, des cocktails festifs et des goûters irrésistibles. Née de la passion de deux sœurs, Les Filles à Papa apporte fraîcheur et convivialité ! Vous découvrirez une explosion de saveurs et une touche de magie, pour retrouver la chaleur et les souvenirs de chez soi, même ailleurs !

Du sucré & du salé fait maison

Venez savourer notre délicieux brunch fait maison, préparé avec des ingrédients frais. Que vous préfériez le sucré ou le salé, nous avons de quoi ravir vos papilles ! Venez découvrir notre offre variée sucrée ou salée !

Espace de Coworking

Profitez de notre espace de coworking confortable et inspirant. Travaillez dans une ambiance chaleureuse, avec un bon café et une connexion Wi-Fi rapide. Idéal pour les freelances et les entrepreneurs !

lesfillesapapabrunch@gmail.com

18 Bd Bompard, 13007 Marseille

06 52 44 43 45

les formules brunch | cocktail

Commandez et savourez notre délicieux brunch fait maison. Que vous préfériez le sucré ou le salé, nous avons de quoi ravir vos papilles avec notre offre variée sucrée ou salée !
Préparé avec amour et surtout fait maison pour tous vos événements **à partir de 10 personnes.**

100%
gourmand

Le Cocktail déjeunatoire | dinatoire : 22.50€ HT | 25.00€ TTC

- 10 propositions salées* ou 9 propositions salées + 1 proposition sucrée

Le Brunch classique : 24,30€ HT | 27,00€ TTC

- 8 propositions* salées + 3 propositions sucrées + boisson froide |- thé glacé

Le Brunch complet : 32,40€ HT | 36.00€ TTC

- 8 propositions salées + 3 propositions sucrées + assortiment de charcuteries et fromages
- + assortiment de fruits + boisson froide |- thé glacé

**Il s'agit du nombre de pièce par personne. Les formules sont copieuses.*

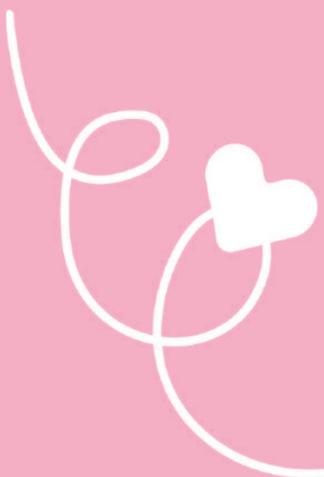
La plupart des pièces se consomment en plusieurs bouchées. Ce ne sont pas des mignardises.

INFOS à lire

> Nos équipes livrent votre prestation à l'heure convenue ensemble **dans des boîtes en kraft** que vous n'avez plus qu'à installer à votre convenance. **La vaisselle jetable (assiettes, couverts, gobelets) est en supplément.**

> Vous pouvez opter pour l'option "Grazing Buffet".

**sucré
ou
salé ?**



les suppléments

100%
gourmand!

Plateau de fromages - Brie, Comté, Tomme, Chèvre aux fleurs.. (peut varier)

45.00€ HT | 54.00€ TTC

Plateau pour 10/15 personnes. Environ 60gr de fromage/ personne. Inclut le pain.

Plateau de fromages & charcuteries - Brie, Comté, Tomme, Chèvre aux fleurs..

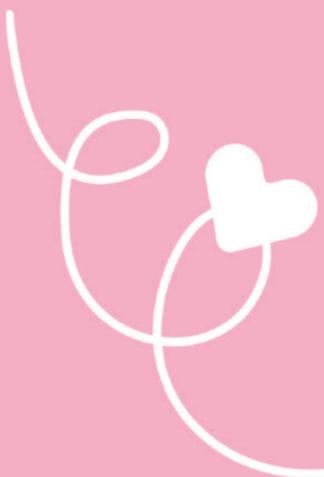
75.00€ HT | 90.00€ TTC

Mortadelle, Jambon Cru, Chorizo, Rosette... (peut varier)

Plateau pour 10/15 personnes. Environ 120 grammes/ personne. Inclut le pain.

Plateau de fruits de saison à partager (pour 10/15 personnes)

59.00€ HT | 70.00€ TTC



Nos propositions

Les pièces salées :

- > Le classique bagel norvégien (fromage frais citronné à l'aneth et saumon fumé)
- > Hot-dog : ketchup, saucisse de volaille, cornichons et oignons frits
- > Buns (pain burger) : façon œuf mimosa, sauce gribiche & crudités
- > Wrap : yaourt à la menthe, poivrons grillés, concombre, émincés de poulet
- > Tartine : houmous, pois chiches grillés, fêta & grenade
- > Madeleine salée tomates séchées et parmesan
- > Cake aux olives, jambon, emmental râpé
- > Focaccia à l'italienne : pesto maison, aubergines confites, bresaola (bœuf séchée)

AU CHOIX :

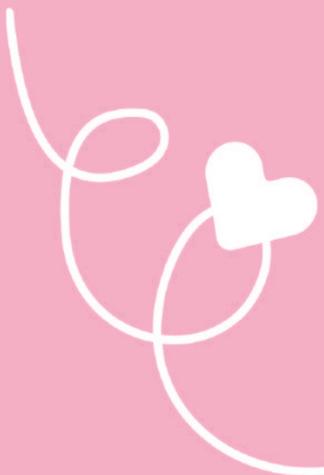
- > Verrine : courgette, chèvre & basilic, pignons de pin, parmesan **OU** anchoïade/ houmous & légumes
- > Salade César : iceberg, copeaux de parmesan, poulet pané, crouton, sauce César maison **OU** salade quinoa
fêta concombre tomates cerises

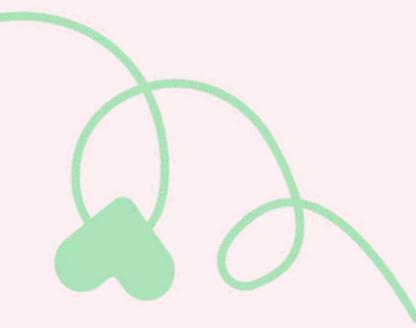
Les pièces sucrées : (au choix)

- > Pancake à la vanille | pâte à tartiner & confiture du moment
- > Cookie aux pépites de chocolat, caramel beurre salé et praliné noisettes maison
- > Crêpe à la fleur d'oranger | pâte à tartiner & confiture du moment
- > Cake au citron | Cake marbré au chocolat
- > Brioche façon pain perdu moelleuse à la cannelle | pâte à tartiner

100%
gourmand!

les suppléments





L'option Grazing Buffet

 à partir de 25 personnes

Offrez une expérience unique et originale à vos invités !

Un buffet sur-mesure dressé sur des supports de présentation et agrémenter de fleurs fraîches ! Vos convives seront enchantés par la variété des plats proposés.

Le buffet, décoré avec soin, mêle élégance et convivialité, créant une atmosphère propice aux échanges et à la détente. Que ce soit pour une célébration intime ou un grand événement professionnel, notre équipe se tient prête à personnaliser chaque détail pour faire de votre réception un moment mémorable et enchanteur.



Temps de préparation : environ 1h. Le buffet devra être dégusté au plus tard 30 minutes après son installation et à l'abri du soleil.

La formule inclut

**LA DISPOSITION DE VOTRE BUFFET
SUR DES PLATS DE PRÉSENTATION**

LES COMPOSITIONS FLORALES

**LA VAISSELLE JETABLE
(ASSIETTES, SERVIETTES...)**

à partir de 100,00€ HT | 110,00€ TTC* pour 25 personnes

le tarif sera adapté en fonction du nombre d'invités,

de la formule souhaitée, du lieu de livraison etc..

Option
Grazing
Buffet



Quand et comment passer commande ?

Quand ?

Du mercredi au dimanche, au moins 7 jours à l'avance

Comment ?

Rendez-vous sur notre site pour remplir le formulaire "devis" ou par **mail** : lesfillesapapabrunch@gmail.com

Aucune commande ne sera validée sans le versement d'un acompte de 30%.

Livraison ? ou retrait

Le montant de la livraison sera définit au moment de la réalisation du devis.

Livraison à partir de 10,00€ ht | 11,00€ ttc

lesfillesapapabrunch@gmail.com

18 Bd Bompard, 13007 Marseille

06 52 44 43 45

