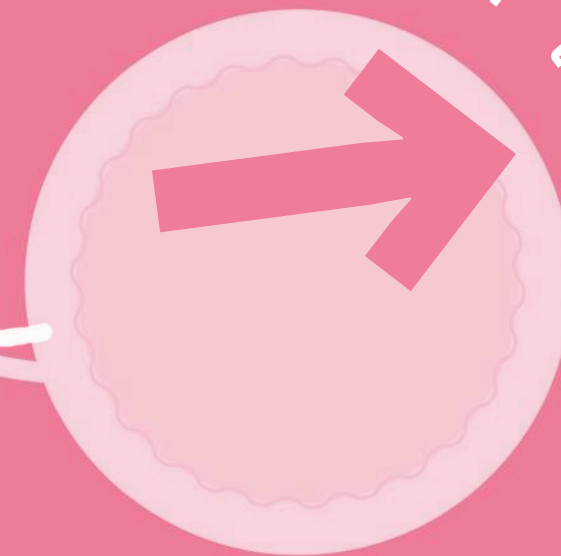


Events, Brunch & Tea Time
les **filles** à **papa.**

EN QUÊTE D'UNE ÉSCAPADE GOURMANDE ?

c'est par là !



@lesfillesapapa_brunch
18 Bd Bompard, 13007 Marseille



En livraison 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 !

lesfillesapapabrunch@gmail.com

18 Bd Bompard, 13007 Marseille

06 52 44 43 45

lfp.

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 :

22.73€ HT | 25.00€ TTC**

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

Le Brunch classique :

24,55€ HT | 27,00€ TTC

- 8 propositions* salées + 3 propositions sucrées + boisson froide (thé glacé façon Ice tea maison)

Le Brunch complet :

32,73€ HT | 36.00€ TTC

- 8 propositions salées + 3 propositions sucrées + assortiment de charcuteries et fromages
- + assortiment de fruits + boisson froide (thé glacé façon Ice tea maison)

**Il s'agit du nombre de pièce par personne. **Prix par personne*

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 ajouter en supplément l'option "Grazing Buffet".

***sucré
ou
salé ?***



Les propositions

Les pièces salées : > Choisir 8 variétés avec l'option Brunch | 10 variétés avec le cocktail déjeunatoire

- > Le classique bagel norvégien (fromage frais citronné à l'aneth et saumon fumé)
 - > Hot-dog : ketchup, saucisse de volaille, oignons crispy
 - > Cheese Burger : bœuf, cheddar, cornichons (*il est recommandé de le réchauffer par vos soins au four*)
 - > Wrap : mayonnaise au curry, émincés de poulet, pickles de chou rouge,
 - > Tartine : roquette, oignons confits maison, brousse, noix concassée, vinaigre balsamique et miel
 - > Club façon croque-monsieur, béchamel à l'arôme de truffe
 - > Cake aux olives, jambon, emmental râpé
 - > Focaccia à l'italienne : crème de ricotta, champignons poêlés à l'ail et au persil, copeaux de grana padano
 - > Pain pita : houmous, concombre, oignons, menthe & concassée de tomates
 - > Salade césar : iceberg, copeaux de grana padano, poulet pané, crouton, œuf dur, sauce césar maison
- OU** salade d'automne : patate douce rôtie, lentilles vertes, fêta, noisettes torréfiées & vinaigrette miel et moutarde (choisir 1 salade)

Les pièces sucrées : (au choix) > Choisir 3 variétés avec l'option Brunch

- > 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 **ou** Cake marbré au chocolat
- > Brioche maison façon pain perdu moelleuse à la cannelle | pâte à tartiner

Menu évolutif selon la saison et les produits disponibles

100%
gourmand!



les suppléments

100%
gourmand!

Plateau de fromages - Brie, Comté, Tomme, Chèvre aux fleurs.. (peut varier)
Plateau pour 10/15 personnes. Environ 60gr de fromage/ personne. Inclut le pain.

49.09€ HT | 54.00€ TTC

Plateau de fromages & charcuteries - Brie, Comté, Tomme, Chèvre aux fleurs..
Mortadelle, Jambon Cru, Chorizo, Rosette... (peut varier)
Plateau pour 10/15 personnes. Environ 120 grammes/ personne. Inclut le pain.

81.82€ HT | 90.00€ TTC

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

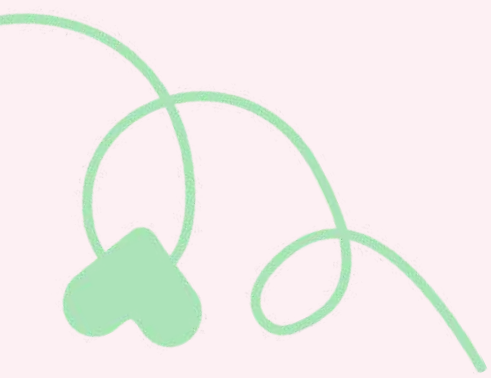
63.65€ HT | 70.00€ TTC*



*TVA 10%

les suppléments





L'option Grazing Buffet

est proposée à partir de 25 personnes - le forfait est de 100,00€ HT | 110,00€ TTC

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
Délicieux !



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

