

Lot n°1 : PETIT DEJEUNER, PAUSE CAFE, GOÛTER, GALETTE DES ROIS

CADRE DE REPONSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de deux formules par prestation exigée,

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personne devra impérativement être renseigné.

A : PETIT DEJEUNER

Le prestataire propose deux gammes différentes pour le petit-déjeuner.

Les pauses et petits déjeuners doivent concerner **au minimum 5 personnes par commande.**

➤ Gamme 1 standard :

Chaque formule prévoit obligatoirement un repas complet et équilibré.

Chaque formule attendue (ou équivalent) par personne doit obligatoirement comprendre au minimum

- Du café filtre, chocolat chaud ou/et thé bio et tisane (3 variétés au minimum devront être proposés pour les sachets de thé et tisane) en sachet mousseline ou son équivalent (un assortiment de thé sera apprécié) conditionnés en bouteille thermos,
- Du jus de fruit frais bio (le titulaire favorisera la qualité environnementale),
- Une viennoiserie fraîche de taille normale ou deux pièces de mini-viennoiseries,
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- Du sucre emballé, du lait, des mélangeurs, des serviettes, nappage papier et vaisselle jetable (verres, tasses et couverts).

1^{ère} formule

PETIT DÉJEUNER CLASSIQUE

Boissons chaudes :

- Thé Pagès bio, min. 3 types (cf p.19)
- Café Dagobert bio (cf p.19)
- Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp (cf. p.21)

Eaux plates/gazeuses

Jus de fruits bio, Coteaux Nantais

Assortiment de 2 mini viennoiseries artisanales

2^{ème} formule

➤ **Gamme 2 améliorée :**

Chaque formule prévoit obligatoirement un repas complet et équilibré.

Chaque formule attendue (ou équivalent) par personne doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Du café filtre, chocolat chaud ou/et thé bio et tisane (3 variétés au minimum devront être proposés pour les sachets de thé et tisane) en sachet mousseline ou son équivalent (un assortiment de thé sera apprécié) conditionnés en bouteille thermos,
- Du jus de fruit frais bio (le titulaire favorisera la qualité environnementale)
- Une viennoiserie fraîche de taille normale ou deux pièces de mini-viennoiseries,
- Deux chouquettes, autres spécialités,
- Une brochette de fruits ou salade de fruits frais en conditionnement individuel,
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- Du sucre emballé, du lait, des mélangeurs, des serviettes, nappage papier et vaisselle jetable (verres, tasses et couverts).

1^{ère} formule

PETIT DÉJEUNER SUPÉRIEUR

Boissons chaudes :

- Thé Pagès bio, min. 3 types (cf p.19)
- Café Dagobert bio (cf p.19)
- Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp (cf. p.21)

Eaux plates/gazeuses

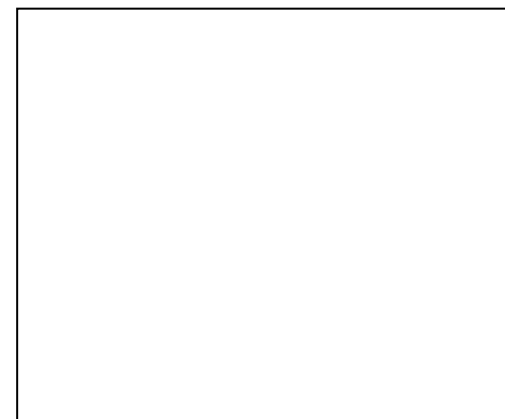
Jus de fruits bio, Coteaux Nantais

Assortiment de 2 mini viennoiseries artisanales

Pièces sucrées, 3 à 4 pcs/pax :

- Brochettes de fruits frais
- Chouquettes
- Mini brownie

2^{ème} formule



B : PAUSE CAFE

Les pauses et petits déjeuners doivent concerner au minimum 5 personnes par commande.

Chaque formule attendue (ou équivalent) par personne doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Du café filtre, chocolat chaud ou/et thé bio et tisane (3 variétés au minimum devront être proposés pour les sachets de thé et tisane) en sachet mousseline ou son équivalent (un assortiment de thés sera apprécié) conditionnés en bouteille thermos,
- Du jus de fruits bio (le titulaire favorisera la qualité environnementale),
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- Quatre bouchées sucrées (macarons, madeleines, tartelettes, moelleux...) ou quatre petits fours secs sucrés, quatre mini viennoiseries ou des confiseries (chocolat, bonbons, snacks sucrés...) ou une salade de fruits frais en conditionnement individuel.

1^{ère} formule

PAUSE CAFÉ

Boissons chaudes :

- Thé Pagès bio, min. 3 types (cf p.19)
- Café Dagobert bio (cf p.19)
- Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp (cf. p.21)

Eaux plates/gazeuses

Jus de fruits bio, Coteaux Nantais

ASSORTIMENT DE 4 MIGNARDISES/pax

Truffe au chocolat

Rocher Coco

Assortiment de macarons

2^{ème} formule

PAUSE CAFÉ SUPÉRIEURE

Boissons chaudes :

- Thé Pagès bio, min. 3 types (cf p.19)
- Café Dagobert bio (cf p.19)
- Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp (cf. p.21)

Eaux plates/gazeuses

Jus de fruits bio, Coteaux Nantais

ASSORTIMENT DE 4 VERRINES

SUCRÉES/pax

Panna cotta pistache & cerise amarena

Mousse citron

Chia pudding, coulis de fruits exotiques

C : GOUTER ENFANT

Chaque formule attendue (ou équivalent) par personne doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Du café filtre, chocolat chaud ou/et thé bio et tisane (3 variétés au minimum devront être proposés pour les sachets de thé et tisane) en sachet mousseline ou son équivalent (un assortiment de thés sera apprécié) conditionnés en bouteille thermos,
- Du jus de fruits bio,
- Une bouteille d'eau individuelle en carton (plate ou gazeuse) de 50 cl,
- Deux viennoiseries fraîches de taille normale ou une barre de céréale,
- Un sachet de bonbons individuel ou sucette,
- Une boisson lactée ou une compote à boire,
- Une salade de fruits frais en conditionnement individuel,
- Animation thématique chaude (crêpe, gaufre, churros...).

1^{ère} formule

GOÛTER ENFANT

Boissons chaudes :

- Thé Pagès bio, min. 3 types (cf p.19)
- Café Dagobert bio (cf p.19)
- Chocolat chaud Celaya de Valrhona BCorp (cf. p.21)

Eaux plates/gazeuses

Jus de fruits bio, Coteaux Nantais

Assortiment de 2 viennoiseries artisanales de taille normale

1 sachet de bonbons

1 compote à boire

1 salade de fruits en conditionnement individuel

1 animation gaufres OU crêpes avec un assortiment gourmande de topping (confitures, friandises, caramel, chocolat coulant etc...)

2^{ème} formule



D : GALETTE DES ROIS

Chaque formule attendue (ou équivalent) par personne doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Une galette des rois fourrée à la frangipane ou Pomme-Cannelle, pour environ 8 personnes, fournie avec une fève décorative et une couronne en carton ;
- Un gâteau des rois fourré aux fruits confits, pour environ 8 personnes, avec une fève décorative et une couronne en carton.

1^{ère} formule

GALETTE DES ROIS

1 galette des rois (frangipane) pour 8 à 10 pax
1 gâteau des rois aux fruits confits pour 8 à 10 pax

2^{ème} formule

GALETTE DES ROIS

1 galette des rois (frangipane) pour 8 à 10 pax
1 gâteau des rois aux fruits confits pour 8 à 10 pax
1 à 2 verres de cidre/pax
1 verre de jus de fruits BIO, coteaux Nantais/pax

Galette des rois

- Galette des rois fourrée à la frangipane et/ou fourrée aux fruits (pommes, ...) pouvant être de 6 à 10 personnes, avec fève couronne
- Une galette « géante » peut être demandée lors d'événements
- Boissons alcoolisées type cidre doux, cidre brut, cidre rosé ;
- Boissons non alcoolisées type jus, sodas, eau.