

Les P'tites Box Rémoises

OFFRES PARTICULIERS



BROCHURE EDITION PRINTEMPS ETE 2026

Mélanie FERNANDEZ

EXPERTE EN EVENEMENTS GOURMANDS SUR MESURE

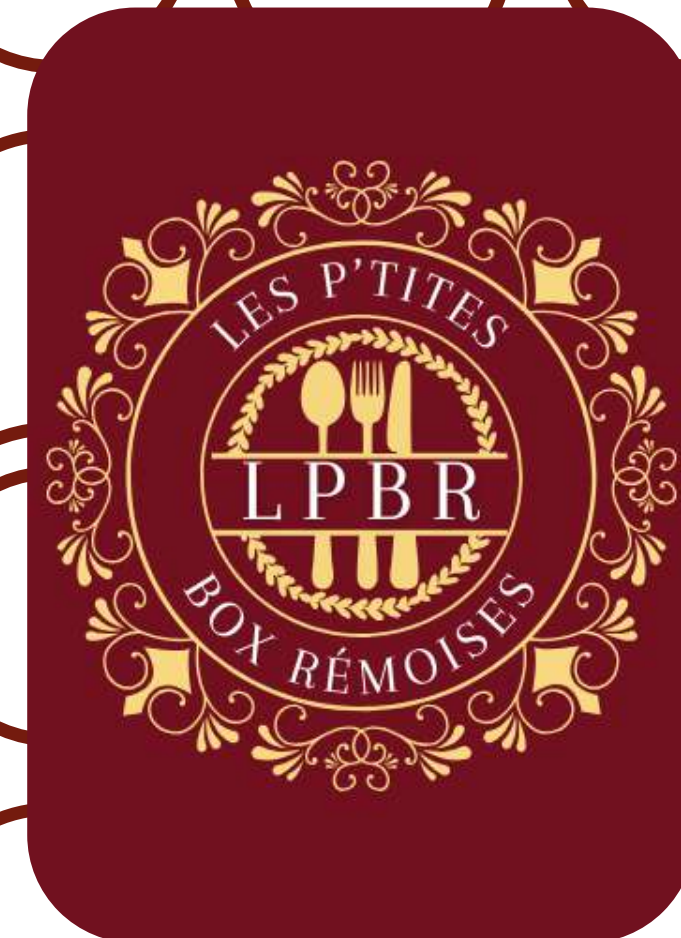
Savoir Faire Local & Mise en scène culinaire

Livraison de Box directement à votre domicile.

Scellées avec un cachet de cire à l'ancienne.

Produits 100% frais et locaux.

Spécialiste des tables culinaires artistiques
(Grazing Table)



Les Grazing Tables

L'art dans les assiettes et sur la table!

La Grazing Apéritive/ Cocktail : 16€ par personne

Charcuterie et Fromages affinés, Fruits frais, pain boulanger, tartinables locaux, 1 mignardise salée par personne, légumes à croquer, biscuits salés.

**La Grazing Repas/Brunch : 21€ par personne (salée)
/ 26€ par personne (salée et sucrée)**

en Quantité pour un Repas complet.
+3 mignardises sucrées faites maison (version salée/sucrée)

CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS

+ FORFAIT INSTALLATION/DRESSAGE 30€





Les Options

Décoration Florale : à partir de 60€

Service : 20€/Heure

Prêt de matériel (Table, Nappe, Plats)

**MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES
MINIMUM 15 JOURS AVANT POUR LA RESERVATION (SELON
DISPONIBILITES)**

Les Box Brunch

Idéal pour un moment convivial,
un lendemain de mariage, un anniversaire!

Le Format Brunch (sucré/salé) : 26€ par personne

Mignardises salées et sucrées 12 pièces par personne
Tartinables sucrés et salés
Pain Boulanger
Jus de pomme artisanal

CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS

MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES
MINIMUM 15 JOURS AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)



Les Grazing Box

IDÉAL POUR UN APÉRITIF PROLONGÉ OU NON À PARTAGER!

Le Format Apéritif/ Cocktail : 16€ par personne

Charcuterie et Fromages affinés, Fruits frais, pain boulanger, tartinables locaux, 1 mignardise salée par personne, légumes à croquer, biscuits salés. Quantité pour un apéritif.

Le format Déjeuner : 21€ par personne (salée) / 26€ par personne (salée et sucrée)

en Quantité pour un Repas complet.
+3 mignardises sucrées faites maison (version salée/sucrée)

***CONSOMMABLES INCLUS**

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)



Les Grazing Box

EDITIONS LIMITEES PRINTEMPS/ETE 2026



La Box Burrata

1 crémeux de burrata, foccacia, charcuterie italienne, melon, tomates cerises, olives, wrap confit de tomates séchées

18€ par personne (apéritive) / 24€ par personne (repas)

La Box Fruits

composition de fruits frais découpés
(pour 8-10 personnes - 62€)

***CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS**

MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)

Les Box Mignardises salées



LES PIECES GENEREUSES
3,50€ PIECE

LES PETITES PIECES
2€ PIECE

1 MIGNARDISE = 1 SAVEUR

*CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)

La carte des saveurs / “pièces généreuses”

MINIS
Burgers

BOEUF CHEDDAR / FROID NORDIQUE (SAUMON FUME) / POULET PANE MIEL MOUTARDE / FALAFELS

MINIS
Salades

TOMATES BURATTA / MELON JAMBON CRU MOZZARELLA / CONCOMBRES MENTHE

MINIS
Croissants

JAMBON COMTE CREME TRUFFEE / SERRANO PESTO MOZZARELLA / AIL ET FINES HERBES TRUITE

MINIS
barquettes

POMMES DE TERRE ROTIES CREME ANETH / AVOCAT CREVETTES

MINIS
Bagels

HOUMOUS FROMAGE ET LEGUMES ROTI / CAMEMBERT CREME NOIX / POULET CRUDITES/ AVOCAT & TRUITE FUMEE

MINIS
pancakes

SAUMON CREME AVOCAT / FALAFEL HOUMOUS

MINIS
pain au lait

SAUMON AVOCAT / JAMBON BLANC COMTE / CHEVRE MIEL NOIX



La carte des saveurs / “les p’tites pièces”

MINIS
wraps

POULET / CHEVRE MIEL / JAMBON DE REIMS CREME DE TRUFFE / SERRANO PESTO / THON / CHEVRE HOUMOUS

MINIS
Chubs sandwiches

CHEVRE CONFITURE DE MYRTILLE / JAMBON FROMAGE FRAIS CRISPY OIGNONS / RILLETES DE THON ET AVOCAT / HOUMOUS FETA / ROSETTE BEURRE

MINIS
quiche

CHEVRE MENTHE / JAMBON DE REIMS CHAOURCE / MAROILLES

MINIS
croques

CLASSIQUE / SERRANO MOZZA / PESTO MOZZA / TRUITE AIL ET FINES HERBES / JAMBON DE REIMS CHAOURCE

MINIS
cakes

PESTO POULET COMTE / OIGNONS LARDONS REBLOCHON / BLEU NOIX / CHEVRE MIEL ROMARIN / COMTE CHORIZO

MINIS
*cuillères
apéritives*

COEUR DE BOUDIN BLANC TRUFFE OU AU PIMENT ESPELETTE / COURGETTES ROTIES COMTE / RILLETES DE SAUMON

MINIS
brochettes

TOMATES MOZZARELLA / SERRANO TOMATES COMTE





Les Cookies Box

COOKIE 4€/ BOX DE 10 COOKIES - 36€ / BOX DE 20 COOKIES - 65€

PATE A TARTINER

GUIMAUVES CHOCOLAT AU LAIT

SMARTIES

KINDER MAXI

KINDER BUENO

OREOS

SPECULOOS

CHOCOLAT LAIT, BLANC, NOIR OU 3
CHOCO

PISTACHE CHOCOLAT BLANC OU LAIT

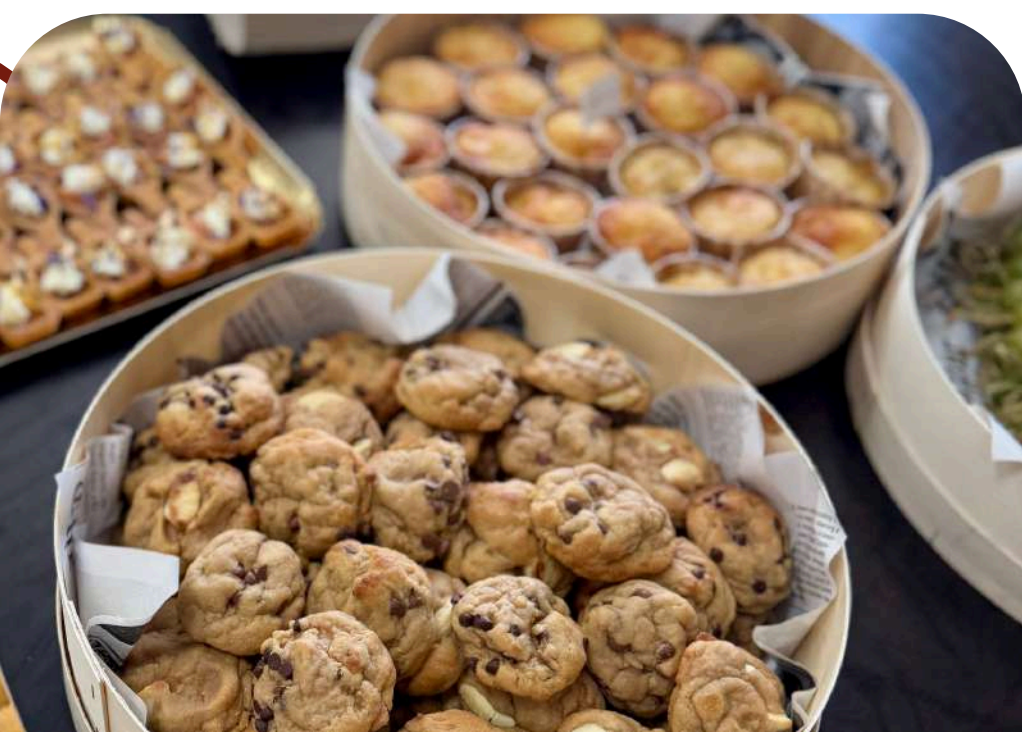
CARAMEL CHOCOLAT

CHOCOLAT NOIR PEPITES FLEUR DE SEL

BEURRE DE CACAHUETE CHOCOLAT LAIT

NOIX DE COCO CHOCOLAT BLANC

TOUTE AUTRE
SAVEUR SUR DEMANDE



Les Box Mignardises sucrées

COOKIE (SAVEUR AU CHOIX)
FONDANT CHOCOLAT PRALINE
OU CHOCOLAT BLANC
FINANCIER AMANDE OU CITRON
MOELLEUX POMME
BROWNIE PECAN

2€10 PIECE

ENERGY BALL (CACAHUETE ET CHOCOLAT)
CAKE ABRICOT FLEUR ORANGER
CUILLERE CHOCOLAT CARAMEL OU
CHOCOLAT BLANC PISTACHE
MINI DOME CHOCOLAT GARNI CARAMEL
OU PISTACHE

MINI TIRAMISU BISCUITS ROSE OU MANGUE
OU FRAISE
VERRINES FRUITS CHANTILLY MASCARPONE
BROCHETTES DE FRUITS FRAIS
MINI PANNA COTTA COULIS DE FRUITS

La carte des Boissons



LIMONADE/COLA DES SACS

3€50



BIÈRE LA RÉMOISE

4€00



CHAMPAGNE
PREVOTEAUX JOLLARD

20€ BRUT
22€ ROSE



JUS DE POMME
CUEILLETTE MUIZON

3€50

BOUTEILLE EAU 50 CL - 2€00
BOUTEILLE THE GLACE MAISON 25 CL - 3€00



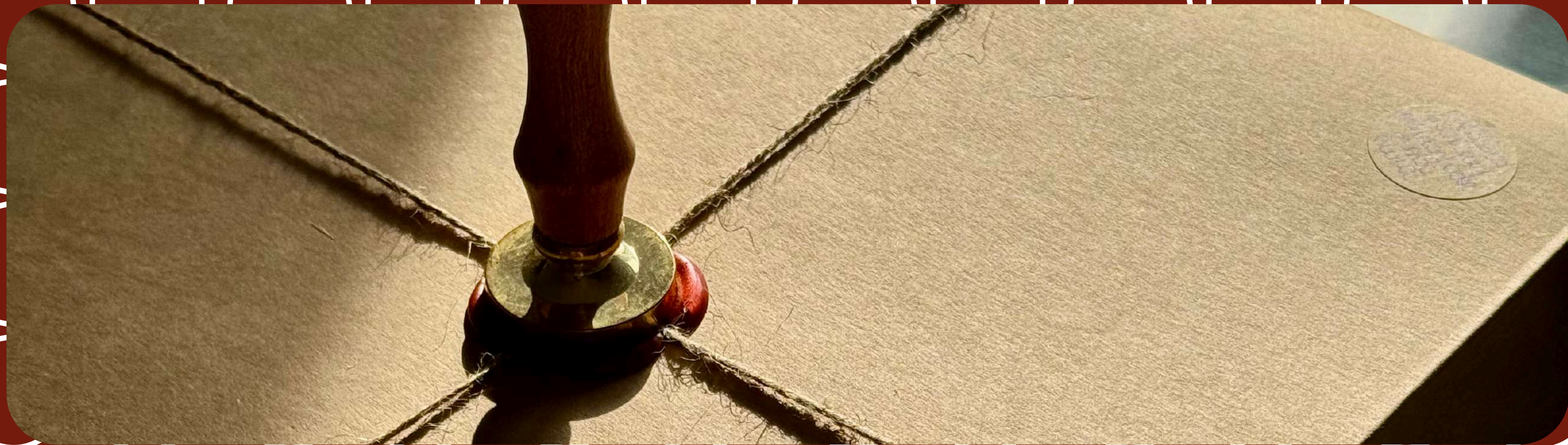
Mes Partenaires/Fournisseurs

Les chocolats
de
Maud 



CONSERVERIE
DES SACRES





Contactez-nous

SITE INTERNET

lesptitesboxremoises.fr

MAIL

lesptitesboxremoises@gmail.com

TÉLÉPHONE

06.16..32.30.57