

Les P'tites Box Rémoises

OFFRES PARTICULIERS



BROCHURE EDITION 2025



Mélanie FERNANDEZ

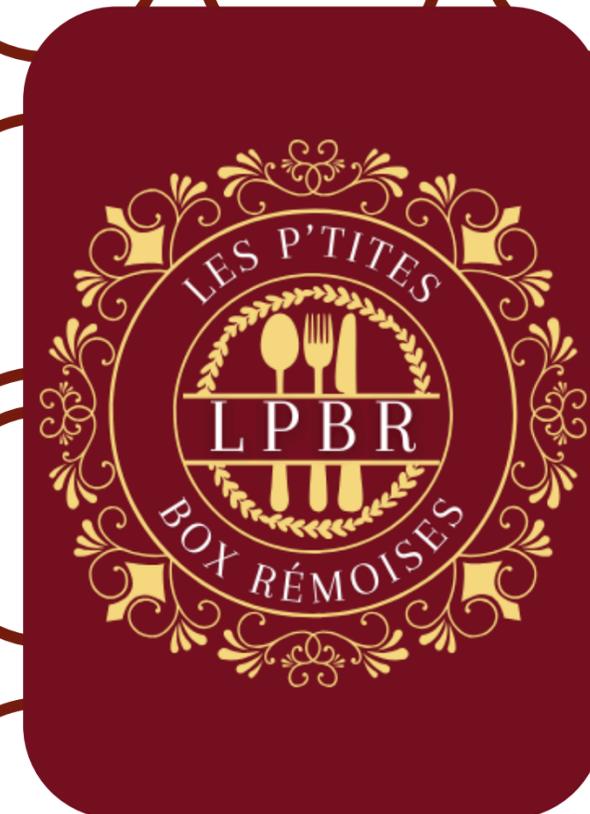
EXPERTE EN EVENEMENTS GOURMANDS SUR MESURE

Savoir Faire Local & Mise en scène culinaire

Livraison de Box directement en entreprise.
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 Repas/Brunch : 21€ par personne (salée)
/ 26€ par personne (salée et sucrée)**

Charcuterie et Fromages affinés, Fruits frais, pain boulanger, tartinables locaux, 2 mignardises salées par personne, légumes à croquer, biscuits salés. en Quantité pour un Repas complet.
+3 mignardises sucrées faites maison (version salée/sucrée)

La Grazing Apéritive/ Cocktail : 16€HT 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.

CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS

+ FORFAIT INSTALLATION/DRESSAGE 30€

Les Options

Décoration Florale : sur Devis

Service : 15€/Heure

Prêt de matériel (Table, Nappe, Plats)

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

**VOIR CARTE DES MIGNARDISES (PETITES PIECES)
POUR PERSONNALISER VOTRE GRAZING**



Le Buffet Plateaux

Idéal pour un moment convivial!

Le Format Déjeuner (salé) : 24€ par personne

8 à 10 mignardises salées par personne

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

Plateaux de mignardises salées et sucrées (10 à 12 pièces par personne)

Tartinables sucrés et salés

Pain Boulanger

CONSOMMABLES & VAISSELLE JETABLE INCLUS

MINIMUM DE COMMANDE 15 PERSONNES

MINIMUM 15 JOURS AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)

**VOIR CARTE DES MIGNARDISES (PETITES PIECES)
POUR PERSONNALISER VOTRE BUFFET**



Les Grazing Box

IDÉAL POUR UN APÉRITIF PROLONGÉ OU NON À PARTAGER!

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

Charcuterie et Fromages affinés, Fruits frais, pain boulanger, tartinales locaux, 2 mignardises salées par personne, légumes à croquer, biscuits salés. en Quantité pour un Repas complet.
+3 mignardises sucrées faites maison (version salée/sucrée)

Le Format Apéritif/ Cocktail : 16€ par personne

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

***CONSOMMABLES INCLUS**

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)



Les Box Mignardises salées



LES PIÈCES GÉNÉREUSES

3€50 PIÈCE

MINI BURGER
CROISSANT SALE
PAIN BRETZEL GARNI
DEMI BAGEL
MINI SALADE

LES PETITES PIÈCES

2€ PIÈCE

MINI WRAP
MINI CLUB SANDWICH
MINI QUICHE
MINI CROQUE
CUILLÈRE APÉRITIVE

Quantités recommandées pour :
un apéritif simple (4 à 6 pièces par personne)
un apéritif dînatoire (8 à 12 pièces par personne)

***CONSOMMABLES INCLUS**

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES
MINIMUM 72H AVANT POUR LA RÉSERVATION (SELON DISPONIBILITÉS)

La carte des saveurs

TOUTE AUTRE
SAVEUR SUR DEMANDE

MINI BURGER

BOEUF
OU BOULETTE ARDENNAISE
OU FALAFEL

CHEDDAR

OIGNONS FRITS

SAUCE BURGER MAISON

MINI SALADE

TOMATES, BURATTA, BALSAMIQUE

OU

TARTARE CONCOMBRE,
POMME VERTE, FETA

OU

PATES PERLES, SAUMON
POIVRONNADE

MINI WRAPS

POULET CUIT, CRUDITES
OU

CHEVRE MIEL NOIX
ROQUETTE

OU

JAMBON DE REIMS
ET CREME A LA TRUFFE

MINI CLUB SANDWICH

CHEVRE FRAIS, TOMATES SECHEES
ROQUETTE

OU

FROMAGE FRAIS, JAMBON
OIGNONS FRITS

OU

RILLETES DE THON, AVOCAT

CROISSANT/ BRETZEL/BAGEL

PESTO, FROMAGE FRAIS
COMTE

OU

FROMAGE FRAIS
JAMBON DE REIMS

OU

CREME D'AVOCAT
TRUITE FUMEE

MINI CROQUE

CLASSIQUE

JAMBON/TRUFFE

PESTO/MOZZARELLA

CUILLERES APERITIVES

COEUR DE BOUDIN BLANC A LA TRUFFE

CHOURCE ET CONFIT POIVRON SAFRAN

TRUITE FUMEE ET FROMAGE FRAIS

MINI QUICHE

CHEVRE ET MENTHE

LARDONS COMTE

3 FROMAGES



Les Box Mignardises sucrées

2€10 PIECE

MINI COOKIE

MINI FONDANT CHOCOLAT PRALINE

MINI FINANCIER AMANDE OU NOISETTE

MINI MOELLEUX POMME

CUILLERE CHOCOLAT CARAMEL

CUILLERE PISTACHE CHOCOLAT

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

DOME CHOCOLAT CARAMEL

Quantités recommandées pour un dessert

3 à 4 pièces par personne

***CONSOMMABLES INCLUS**

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)



TOUTE AUTRE
SAVEUR SUR DEMANDE

Les Cookies Box

BOX DE 10 COOKIES - 32€

BOX DE 20 COOKIES - 60€

MINI COOKIE - 2€10 PIECE

CHOCOLAT LAIT, BLANC, NOIR OU 3 CHOCO
SPECULOOS

PATE A TARTINER

GUIMAUVES CHOCOLAT AU LAIT

AMANDE CHOCOLAT NOIR

PISTACHE CHOCOLAT BLANC OU LAIT

CARAMEL CHOCOLAT

CHOCOLAT NOIR PEPITES FLEUR DE SEL

MINIMUM DE COMMANDE 5 PERSONNES

MINIMUM 72H AVANT POUR LA RESERVATION (SELON DISPONIBILITES)



La carte des Boissons



LIMONADE/COLA DES SACRES

3€50



BIERE LA REMOISE

4€00



CHAMPAGNE
PREVOTEAUX JOLLARD

18€ BRUT
20€ 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