



**CARTE BRUNCH  
ET PETIT DÉJEUNER**

*Cocktail & Co*

Votre traiteur événementiel  
clé en main !



## *Le mot de l'équipe*

Le petit déjeuner, c'est ce moment privilégié où chaque bouchée est une promesse de douceur et d'énergie pour affronter la journée qui commence.

Entre le croquant des céréales, la fraîcheur des fruits et l'arôme du café, c'est un instant de plaisir et de vitalité. Que ce soit en solitaire ou en compagnie, c'est un rituel qui réveille les sens et ouvre les portes d'une journée pleine de possibilités.



# Sommaire

---

**LES FORMULES PETIT-DÉJEUNER**

page 4 à 6

---

**LES FORMULES BRUNCH**

page 7 à 9

---

**À LA CARTE**

page 10 à 12

---

**LES FROMAGES**

page 13

---

**LES BOISSONS**

page 15 et 16





# Les formules petits déjeuners



# Les formules petit déjeuner

## LE CLASSIQUE

3,34€  
HT

### VIENNOISERIES

- Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne) : Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins

### BOISSONS FRAÎCHES

- Eau plate et pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé

### BOISSONS CHAUDES

- Café, thé et chocolat servis en thermos avec sucre bûchette, tasse à café jetable et une dosette de lait



## LE CONTINENTAL

6,06€  
HT

### VIENNOISERIES

- Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne) : Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins
- Brioche tranchée (à la coupe) avec micro beurre, Nutella, confitures...

### SALADE DE FRUITS DE SAISON FRAIS

- Les salades de fruits sont servies en timbalines

### BOISSONS FRAÎCHES

- Eau plate et pétillante, jus multivitaminé et jus d'orange

### BOISSONS CHAUDES

- Café, thé et chocolat servis en thermos avec sucre bûchette, tasse à café jetable et une dosette de lait





# Les formules petit déjeuner

## LE PRESTIGE

7,53  
HT

### VIENNOISERIES

- Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces par personne) : Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins
- 1 tartine pain baguette
- 1 pancake

\*Accompagnements : Micro beurre, Nutella, confitures et sirop d'érable

### MINI BROCHETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

### BOISSONS FRAÎCHES

- Eau plate et pétillante, jus de fraise et jus de pomme

### BOISSONS CHAUDES

- Café, thé et chocolat servis en thermos avec sucre bâchette, tasse à café jetable et une dosette de lait





# Les formules brunch





# Pour les adultes

## Côté salé



**Assortiment de mini bruschettas** : (2 pièces par personne)

- La sucré / salé : Chèvre, pignons de pin et filet de miel
- L'italienne : Tomates cerises, jambon cru et mozzarella
- L'estivale : Tomates, aubergines, oignons, mozzarella, origan et huile d'olive

**Planche de charcuterie** : (50g par personne) Possible halal.

- Assortiment servi sur plateau décoré avec micro beurre et condiments
- Pâté en croute, terrine de campagne, chorizo et saucisson sec.

**Planche de fromage et pains spéciaux** (30g par personne)

- Sélection du moment (servis avec pain spéciaux, beurre salé et fruits secs).

## Côté sucré

- **Brioche tranchée** : (À la coupe) Servie avec assortiment de confitures, Nutella et micro beurre
- **Assortiment de viennoiseries** : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins et chausson aux pommes (3 pièces par personne)
- **Assortiment de cake et pain d'épice** : saveurs pomme, marbré chocolat et pain d'épice.
- Corbeille de fruits de saisons et papillote.
- **Boissons chaudes** : Thé dosette, café et chocolat en poudre (Gobelets biodégradables, touillettes, buchettes de sucre et dosette de lait inclus)
- **Boissons fraîches** softs et sodas : Eau, eau pétillante, jus d'orange, coca, ice tea.





# Pour les enfants

## Côté salé



### **Assortiment de mini club sandwich (2 pièces par personne) :**

- Façon pain bagnat (thon, tomates, mayonnaise et crudités)
- Façon parisienne (jambon blanc, beurre, emmental et crudités)
- Façon club du soleil avec légumes croquants (carotte, céleri, courgette, pomme et fromage frais)

### **Assortiment de pizza et quiche: 1 part par personne.**

- Pizza royale, pizza 4 fromages et quiche lorraine.

## Côté sucré

- **Assortiment de mini viennoiseries** : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins et chausson aux pommes (2 pièces par personne)
- **Présentation de cookie** (1 pièce par personne)
- **Biscuit alsacien** recette originale (1 pièce par personne)
- **Corbeille de clémentines et papillote**
- **Boissons chaudes** : Chocolat chaud (gobelets biodégradables, touillettes, buchettes de sucre et dosette de lait inclus)
- **Boissons fraîches soft et sodas** : Jus de pomme, jus d'orange, eau, coca-cola et Ice Tea.



# Le petit déjeuner à la carte





# Le petit déjeuner à la carte

## LE SUCRÉ

- Mini viennoiserie**.....0,83€ HT
- Assortiment de croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes et pains aux raisins
- Chouquettes**.....0,42€ HT
- Nature aux perles de sucres ou au chocolat
- Présentation de cookies**.....0,88€ HT
- Aux diverses saveurs
- Brioche tranchée**.....0,83€ HT
- Accompagnée de ses micro beurres, Nutella et assortiment de confitures
- Pancake**.....1,05€ HT
- Accompagné de son sirop d'érable et Nutella
- Cake & pains d'épices**.....0,83€ HT
- Saveurs: Pomme, cake marbré et pain d'épices.
- Candy Bar (50g par personne)**.....1,52€ HT
- Dragibus, fraises Pink et Tagada, Floppy, Carensac, Guimauves...
- Corbeille de fruits de saison**.....1,05€ HT
- 50g par personne



**BON À SAVOIR :** Cette liste n'est pas exhaustive. Nous proposons d'autres références et vous pouvez également nous faire une demande spécifique !

# Le petit déjeuner à la carte

## LE SALÉ

**Planche de viande froide et charcuterie.....3,55€ HT**

- (140g par personne) Assortiment servi sur plateau décoré avec condiments, sauces douces et épicées
  - Ballotine de volaille sauce pesto
  - Magret de Canard rôti
  - Terrine de campagne
  - Saucisson sec

**Tapas : sauces grecques et légumes croquants.....2,25€ HT**

- (Equivalent de 4 pièces par personne) Tapenade noire, houmous, caviar de poivrons et tzatziki accompagnés de carottes, tomates cerises, choux-fleurs, concombres et petits pains grillés à la persillade

**Assortiment de bruschettas.....1,56€ HT**

- La cévenole : Chèvre, pignons de pin et filet de miel
- L'italienne : Tomates cerises, jambon cru et mozzarella
- L'estivale : Tomates, aubergines, oignons, mozzarella, origan et huile d'olive

**Mini Hot-Dog.....1,47€ HT**

- Pain bretzel, saucisse cocktail, condiment et sauce ricotta





# Les fromages



**Planche de fromages et pains spéciaux** .....2,44€ HT

- Sélection du moment

**Le duo de l'affineur** .....2,92€ HT

- Duo fromager de l'affineur et sa confiture de cerises noires

**L'assortiment de choix** .....3,40€ HT

- Assortiment de 4 fromages affinés déposé en centre de table
- Sainte-Maure de Touraine- Bleu d'Auvergne-Brie de Meaux -Comté AOP 18 mois

**L'assiette estivale** .....4,38€ HT

- Assiette de brie aux truffes d'été

**L'assiette gourmande** .....4,86€ HT

- Macaron de Roquefort, choux de brousse de chèvre et ciboulette

Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade de jeunes pousses, vinaigrette et pains spéciaux



# La carte des boissons



## BOISSONS SOFTS ET SODAS : LE PRIX EST PAR PERSONNE

### SOFTS :

Eau plate, pétillante, jus d'orange et jus multivitaminé 1,14€ HT  
Eau plate, pétillante, jus de pomme et jus de fraise

### SOFTS ET SODAS :

Jus d'orange, Coca cola, Ice Tea, Schweppes agrumes, 1,26€ HT  
eau plate et pétillante

### BOISSONS D'ANTAN :

Limonade accompagnée de divers sirops Citronnade 1,26€ HT

## BOISSONS CHAUDES :

Café, thé & chocolat chaud avec gobelet, sucre, 0,54€ HT  
touillettes et dosettes de lait

Cafetière DOLCE GUSTO : Dosette expresso, 1,01€ HT  
nesquick et thé Marrakech

Cafetière Multifonctions : Café, thé et 1,25€ HT  
chocolat en dosette



**BON À SAVOIR :** Cette liste n'est pas exhaustive. N'hésitez pas à nous solliciter pour des demandes particulières !

TVA à 10%






# La carte des boissons



## VINS



### DEVOIS DE PERRET • AOP Languedoc

-  Bouche toute en fraîcheur sur les petits fruits rouges, bien équilibrée. ....6,91€ HT
-  Bouche pleine sur la cerise Burlat et la canneberge. ....6,91€ HT
-  Bouche fraîche et fruitée sur les agrumes. ....6,58€ HT


### A GRANDS PAS • Vin de France (BIO)

-  **CARIGNAN** : Bouche gourmande avec des notes réglissées et de safran. ....6,80€ HT
-  **CHARDONNAY** : Bouche onctueuse sur des arômes de marrons glacés et caramel. ....6,80€ HT

### ROUQUET'S • IGP Pays d'Oc

-  **CHARDONNAY** : Bouche volumineuse avec une finale sur les fruits confits et la noisette. ....5,78€ HT
-  **SAUVIGNON** : Belle fraîcheur, vive, avec tout le fruit en finale. ....5,44€ HT
-  **VIOGNIER** : Bouche : Suave sur l'amande. ....6,80€ HT
-  **CINSAULT** : Bouche fruitée et suave avec une finale sapide. ....4,77€ HT
-  **MERLOT** : Bouche souple et gourmande. ....4,77€ HT
-  **SYRAH** : Tannins fondus, bouche ample et généreuse. ....4,88€ HT
-  **CABERNET SAUVIGNON** : Bouche gourmande et veloutée avec des arômes de fruits compotés. ....4,88€ TTC

### CHÂTEAU D'ASSAS

-  **BLANC** • AOP Languedoc .....10,77€ HT
-  **CLASSIQUE** • AOP Languedoc .....10,99€ HT
-  **RÉSERVE** • AOP Grés de Montpellier .....15,18€ HT

**BON À SAVOIR** : Cette liste n'est pas exhaustive. Nous proposons d'autres références et également des vins en fontaine de 5L !

TVA à 20%



# Conditions générales

## de vente

Cocktail & Co, traiteur événementiel est une entreprise de prestations de service. Ses activités sont les suivantes : organisation d'événements avec personnel de service, livraison de commande et récupération de commande.

### **Article 1 : Application des conditions générales de vente.**

Toute commande implique l'acceptation par nos clients de nos conditions générales de vente, à l'exclusion de tout autre document qui n'ont qu'une valeur indicative. Les conditions générales de vente prévalent en particulier sur les conditions générales d'achat du client. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le client pourront les compléter, les préciser ou y déroger.

### **Article 2 : Conditions de règlement, acceptation de la commande.**

Toute commande subordonnée à une acceptation formelle de Cocktail & Co doit être confirmée par mail ou par courrier, accompagnée d'un chèque d'acompte égal à 30% du prix TTC ou pour les entreprises d'un « Bon pour accord » valant d'acompte. Les factures sont réglées à réception. En application de la loi 92-1442 du 31/12/1992 : toute somme non payée à 30 jours entraîne une indemnité de 10% des sommes dues par mois de retard.

Cette indemnité sera due à compter de l'envoi d'une mise en demeure.

### **Article 3 : Calcul et durée de validité des prix.**

Les devis sont établis gratuitement. Pas de « droit de bouchon ». La TVA est actuellement de :

- 10% pour la nourriture, le service et les boissons non alcoolisées
- 20% pour la location de matériel et les boissons alcoolisées.
- 5,5% pour les livraisons qui sont au taux des marchandises.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif en cours à la date de rédaction du devis. Ils sont susceptibles de varier suivant le cours des produits et les conditions économiques avec avis préalable.

### **Article 4 : Modalités en cas d'annulation ou de modification de la commande.**

Cocktail & Co se réserve le droit de conserver l'acompte pour toute résiliation de commande faite par le client à moins de 7 jours de la réception. Toute modification de commande est subordonnée à l'acceptation de Cocktail & Co et devra être signalée au moins 8 jours avant la date de réception. De 7 à 3 jours, en cas de dépassement du nombre de convives, Cocktail & Co s'efforcera d'y faire face en augmentant au mieux les quantités livrées sans toutefois le garantir.

### **Article 5 : Réclamations.**

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute remarque ou réclamation non signalée sur le bon de livraison ne pourra être prise en compte.

### **Article 6 : Modifications du menu.**

Cocktail & Co se réserve le droit de modifier légèrement le menu. En cas de difficulté d'approvisionnement des fournisseurs de certains produits, en particulier des produits frais, et dans ce cas elle s'engage à remplacer le produit manquant par un autre produit en quantité en prix et qualité équivalente.

### **Article 7 : Les livraisons sont effectuées dans les délais annotés.**

Dans des circonstances exceptionnelles, en cas de retard de plus d'1 heure sur l'horaire de livraison prévu au bon de commande, les frais de livraison seront supportés par Cocktail & Co, sauf dans le cas des retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle. Le bon de livraison mentionnera l'heure de la livraison.

### **Article 8 : Matériel fourni par nos soins.**

Perte, casse, dégradation du matériel loué fourni par nos soins et répertorié reste à la charge de notre client. Le retour du matériel à Cocktail & Co est de la responsabilité du client.

Ce dernier doit en assurer le retour dans les 3 jours suivant la date de la réception (du lundi au vendredi de 08h00 à 18h00).

A cette occasion, un bon de retour doit être signé contradictoirement. Sur demande le matériel peut être repris par Cocktail & Co au prix d'une livraison.

### **Article 9 : Nourriture livrée.**

Toute nourriture livrée devient la propriété du client. Cocktail & Co dégage sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où les clients conserveraient les produits restants à l'issue de la réception dans de mauvaises conditions et ne respectant pas la chaîne du froid.

SARL COCKTAIL & CO - Siège social : 59 Chemin de Sauviac, 34270 Claret - SIRET : 48528503500047 - N° TVA : FR62485285035 - RCS Montpellier