



04 42 59 33 65



[www.legardemanger-aix.fr.com](http://www.legardemanger-aix.fr.com)



37 cours sextius 13100 Aix en Provence

## LE GARDE MANGER AIX EN PROVENCE

Le Garde Manger vous accompagne pour vos événements prestigieux en réalisant des buffets faits maison avec des produits frais afin de créer un moment inoubliable avec vos convives.

# BRUNCH 2026



Taiteur



Mariage



Pâtisserie



# LE BRUNCH

## EN SERVICE TOUS SIMPLEMENT

Envie de simplicité , de faire plaisir à vos convives “ le HIC ”  
vous n’avez ni le temps ou ni l’envie de passer des eures en cuisine  
pour régaler vos invités , vous inquiétez pas nous sommes Là !!!

### C’EST QUOI ???

à partir de 60 personnes minium pour commencer ...

**prix tous doux à partir 35€ / personne**

( suivant le lieux ,la date et la saison )

### CHEZ VOUS OU SUR VOTRE LIEUX D’EVENEMENT

Nos équipes viennent directement chez vous ou sur votre lieux  
d’évènement à l’heure que nous avons convenue ensemble .

Il est dressent votre buffet dans de jolie contenant en bois et grés  
et le décor de vos fleurs de la veilles mis à notre disposition

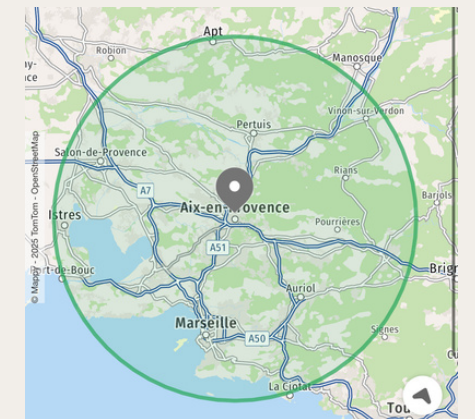
( durée de mise en place environ 1H30 )

Maitre d’hotel et serveurs sont mis à votre disposition pour le  
réassort du buffet , debarrassage de vos tables et rangement du  
buffet

La vaisselles biodégradables et couverts en bambou est comprises

### ON VA JUSQU' A OÙ ???

***Nous Nous déplaçons\* en camion frigo  
dans les Bouches du Rhône  
Vars/ le Vaucluse  
\*Tarification brunch /***



ET C'EST QUOI LE MENU??

## Brunch cosy

### LE SALES

#### 2 SALADES FRAICHEURS AUX CHOIX 100G/PERS

ORRIECCETE AU PESTO ET TOMATES CONFITES

TABOULET DE LÉGUMES GRILLÉS ET FÉTTA

SALADE DE LENTILLE, FÉTTA, PATATE DOUCE RÔTIE AU CUMIN ET GRENADE  
(+1€/PERS)

TOMATES ANCIENNE ET BURRATA ET PESTODE ROQUETTE ET BASILIC FRAIS  
(+1€/PERS)

#### FINGER'S FOOD/ 2 PERS

½ BAGEL AU SAUMON CREAM CHEESE ET CONCOMBRE

AVOCADO TOAST FÉTTA ET GRENADE

FINGER'S JAMBON FUMÉ CREAM CHESSE GOUDA ET CIBOULETTE

#### TARTERIE À PATAGER

TARTE FINE AUBERGINE , CHÈVRE ET MIEL ET TOMATES PROVENÇALE

### SUCRES

#### FINGER'S FOOD/ 3 PERS

BROWNIES CHOCOLAT

COOKIES CHOCOLAT

CAKE CITRON PAVOT

BEIGNET AU SUCRE

#### FRUITS / 50G PERS

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON



### Les options

Citronnade maison 2€ / pers

Jus de fruits artisanal pressoirs de provence 2€./ pers

Pancake maison : sirop d'érable & Pate à tartiner 125€. 50 pièces

Box charcuterie & fromages 95€ environ 1,5kg

Croque à la crem de truffe et jambon 250 € 100 pièces

Planche de saumon fumé grenade et son guacamole maison. 90€ pour environ 40 pers



# LE SERVICE C'EST QUOI?

**Notre équipes vient directement chez vous ou sur votre lieux d'évènement à l'heure que nous avons convenue ensemble .**

## **A L'ARIVEE**

**Les tables et chaises de la veilles doivent être installé dans l'espace brunch propre et vide ,  
un nappages doit être mis à notre disposition si vous souhaitez napper vos tables ,  
pas de manutention de déplacement de tables ou de chaises d'un lieu à un autre prévu dans la tarification initiale ,( une option peut être demandé sur devis)**

## **MONTAGE DU BUFFET & BAR**

**notre équipe installe le buffet avec nos tables et nappages prévue pour cette occasion ainsi que notre matériels de buffet ( 1H30 ).  
Ils installent votre bar à boisson ,  
il est nécessaire de nous laisser vos boissons à disposition en office .  
L'option service boissons\* disponible**

## **OUVERTURE DU BUFFET vers 11H30/12H**

**notre équipe est la pour le réassort de votre buffet , nettoyage de vos tables et débarassage du buffet**

## **FIN DU BUFFET vers 14H30**

**notre équipe fini de nettoyer vos dernières tables et dedresse le buffet et le bar à boissons , celui - ci peut etre mis ailleurs la ou nous avons décidé ensemble**

## **DEPART vers 15h/15h30**

## **RANGEMENT par vous:**

**Il est à votre charge de ranger tables et chaises que le traiteurs ou le lieux vous a laissé à disposition et tous ce que vous avez décidé de garder , vos vides et autres devrons également être jeté**

## **L' OPTIONS DE MANUTENTION complète ( sur devis uniquement )**

**Montage de l'espace brunch : notre équipes déplace votre mobilier pour créer un espace brunch different du lieu de repas du soir**

**+**

**Démontage de l'espace brunch : notre équipes reste toute au longue de la journée en vous offrant un service complet brunch , range vos tables et chaises au lieu indiqué par le domaine ou traiteur de la veilles**