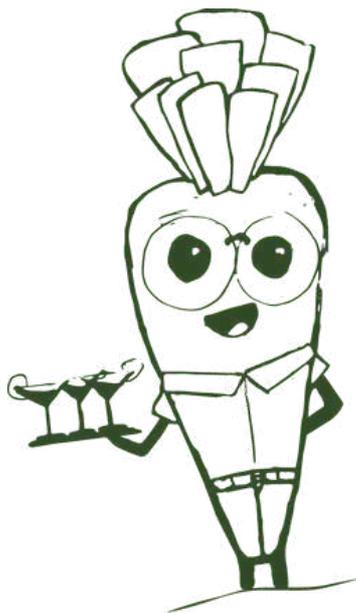




La carte des animations



*Oui le Bio avant tout
dans nos assiettes et
nos verres !*



Poissons fumés sous cloche

Découvrez la technique de fumage de poisson à la cloche avec notre chef spécialisé qui préparera sur place de délicieuses Saint Jacques ou cubes de saumon sous vos yeux !

Réalisée avec de la sciure de baril de Jack Daniel, cette préparation offre une touche d'originalité à notre recette pour régaler vos invités !



Côte de bœuf maturée

Découvrez notre atelier gourmand réservé aux amateurs de viande !

Une délicieuse côte de bœuf Charolaise maturée entre 5 et 6 semaines par notre boucher que vous pourrez déguster au gré de vos envies grâce à un bar à sauces et à épices mis à votre disposition !



Burgers

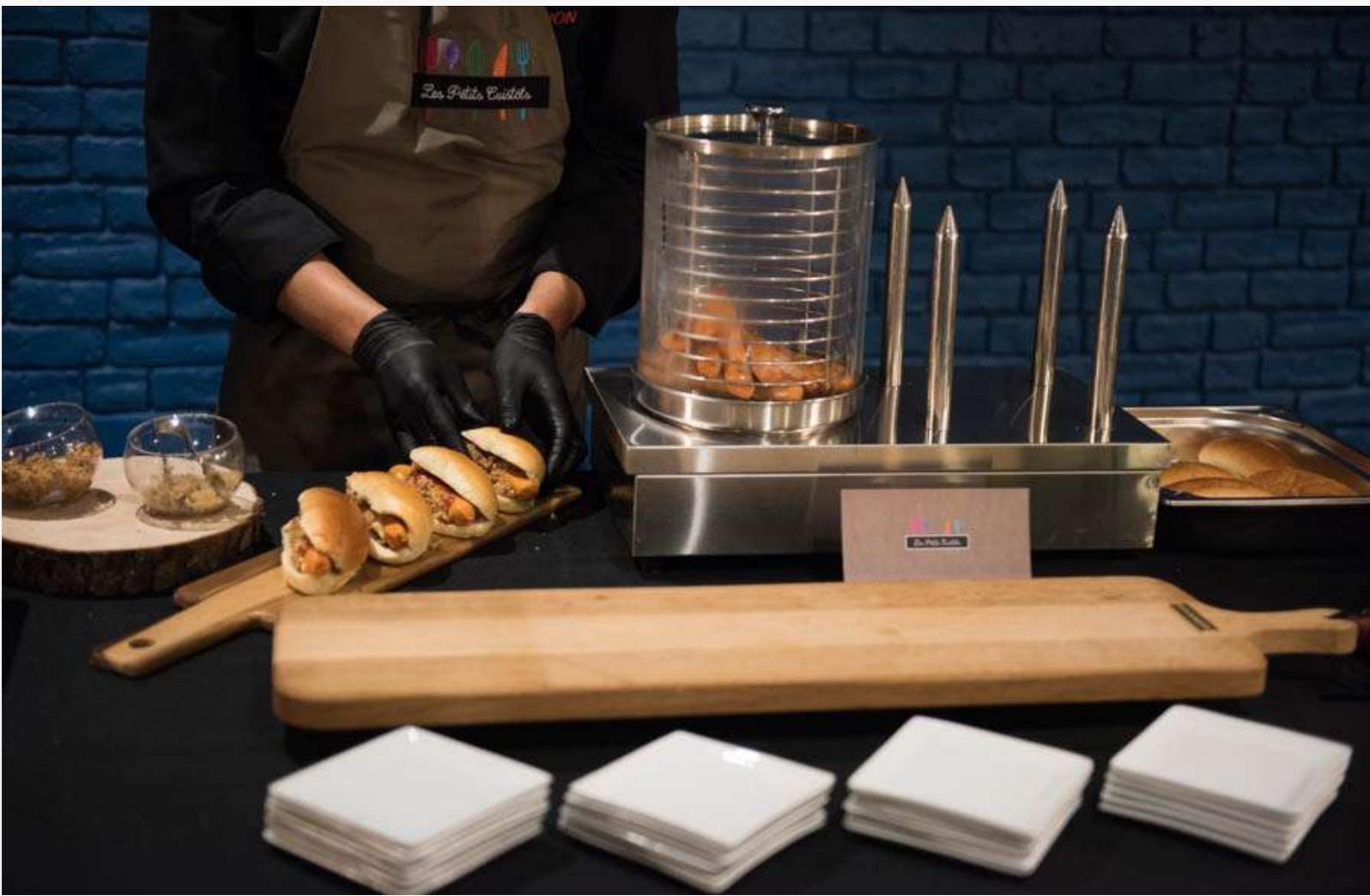
Un assortiment de mini-burgers avec choix de cuisson minute vous est proposé ! Ici, Italien, Montagnard et même végétarien !

La valeur sûre avec son petit twist gourmand !



Hot dog

Nos hot dogs sont préparés devant vous par nos chefs qui proposeront plusieurs assortiments de sauces afin de satisfaire les goûts de chacun !



Gaufres

Nos chefs préparent devant vos yeux de délicieuses sucettes de gaufres que vous pourrez ensuite agrémenter avec plusieurs topping. Chocolat, miel, confiture, .. de nombreuses saveurs pour un dessert gourmand réalisé en fonction des goûts et des envies de chacun !

Nos cuisiniers vous proposent également une déclinaison salée de nos gaufres avec une pâte spéciale aux pommes de terre et aux chips de bacon !



Crêpes

Une déclinaison de mini-crêpes sucrées ou salées préparées par nos chefs selon les envies de vos invités qui pourront choisir et personnaliser leurs garnitures.

Une activité originale qui fera l'unanimité lors de vos événements !



Barbe à papa foie gras

Avec une note sucrée/salée, c'est une fabrication artisanale !

Préparées sous vos yeux, ces barbes à baba uniques feront plaisir aux petits comme aux grands !



Éclair minute

Un classique de la pâtisserie que l'on aime retrouver au moment du dessert.

Le petit bonus : vous pouvez choisir le parfum de la crème pâtissière !



Tartelette minute

Healthy et de saison grâce au choix de fruits ou topping, c'est un incontournable et qui plait à tout le monde !



Fontaine chocolat

Le chocolat fondu est préparé par notre cuistot avant d'être disposé dans la fontaine.
Une idée originale pour finir votre repas en beauté !



NOTRE OFFRE ÉCO-CONCUE :



déplacement
en trottinette !

BUREAU

Une équipe qui propose
des lieux éco-responsables.

Des gestes responsables : recyclage,
lumière basse consommation,
tri : carton, marc de café, mails, ...

poules élevées
en plein air



PRODUCTEUR

Tous nos fruits, nos légumes et notre
crèmerie sont 100% Bio

Privilégier les circuits courts dont
nous connaissons personnellement
le responsable.



CUISINES

100% électricité recyclée.

Grâce à notre compost nous
revalorisons nos déchets biomasse.

Personnel en insertion professionnelle



PRESTATION

Redistribution des plats non servis
aux personnes dans la nécessité.

Caissons isothermes et chauffe-plats
pour limiter les camions réfrigérés.

Bouteilles d'eau en verre & consignées,
vaisselle réutilisable.

Mégots de cigarette recyclés.

plantation d'arbres
compensation carbone



REVALORISATION DE NOS DÉCHETS

Huiles de cuisine collectées et recyclées.

Tri de nos déchets sur prestation :
carton, verre et biomasse,
collectés en retour par nos partenaires.

0%
plastique

pour
plus d'infos



www.lespetitscuisstots.fr