LE VOYAGE DE PAPA

FOOD & EVENTS

sit back, relax & enjoy!

FORMULES ET MENU POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Chez Le Voyage de Papa, nous célébrons la générosité, l'authenticité et le fait maison.
Chacun de nos plats est préparé avec amour et attention, pour vous offrir une expérience mémorable.

INFORMATIONS UTILES AVANT DE COMMANDER

- ***Les commandes sont possibles du lundi au dimanche, à partir de 10 personnes et un minimum de 120€ d'achat.***
  - *Pour chaque proposition sucrée, salée ou boisson, un minimum de **10 pièces PAR proposition** est requis. Au-delà de ce seuil, vous êtes libre de choisir le nombre exact souhaité (exemple: 10 burgers + 25 wraps + 30 cookies,...).*

- ***Nous conseillons environs 5/6 propositions par personne pour un repas complet***
  - *Suivant le type d'évènement ou vos attentes, vous pouvez évidement choisir plus ou moins de propositions.*
  - *Si vous organisez un **BRUNCH**, nous préconisons de prévoir un équilibre entre le sucré et le salé.*
  - *Si vous organisez un **APÉRO DÎNATOIRE**, nous vous recommandons de privilégier le salé au sucré et de compléter votre menu avec nos plateaux apéritifs.*

- ***Présentation des commandes?***
  - *Option 1 : Nous livrons votre commande de plateaux dans des box en kraft joliment présentées (service inclus dans le prix).*
  - *Option 2 : Nous venons installer et décorer votre commande sous forme de buffet, sur le lieu de votre événement (description complète de ce service sur la page suivante, service en supplément du prix de la commande).*

- ***Frais de livraison?***
  - *Nous livrons gratuitement dans un rayon de 10km autour de notre atelier. Au-delà, des frais sont appliqués.*
  - *Afin d'éviter les frais supplémentaires, la commande peut aussi être retirée à notre atelier à Jupille.*

SERVICE D'INSTALLATION ET DÉCORATION DU BUFFET

Pour des raisons logistiques et afin de garantir un service de qualité, l'installation du buffet est proposée à partir d'une commande équivalente à 20 personnes.
Nous appliquons un forfait d'installation, dont le tarif évolue en fonction du volume de votre commande.
Ce forfait débute à 300 €, et le montant exact vous sera communiqué une fois votre sélection de plateaux et le nombre de personnes défini.

FONCTIONNEMENT

- *Déterminez le thème de votre buffet:*
  - ***Élégance naturelle*** *(tons blancs et beiges avec touche de verdure)*
  - ***Douceur pastel*** *(tons colorés doux et tendres)*
  - ***Harmonie vive*** *(tons colorés vifs et éclatants)*
  - ***Terracotta*** *(tons orangés/marronés)*
  - ***Thème festif*** *(fêtes de fin d'année)*
  - ***Dolce Vita*** *(tons jaunes, bleus)*

Nous adaptons la décoration florale ainsi que les bougies, bougeoirs et autre décoration en fonction de votre thème.

- *Choisissez entre les fleurs artificielles ou les fleurs fraîches*
  - ***Les fleurs artificielles*** *sont comprises dans le forfait de base, aucun supplément n'est appliqué.*
  - ***Les fleurs fraîches*** *sont disponibles moyennant un supplément au forfait d'installation démarrant à 100€, évolutif en fonction de la taille de votre buffet.*

Attention, veuillez noter que l'installation du buffet ne comprend pas la table, la nappe (si nécessaire) et la vaisselle (assiettes, couverts et verres pour votre utilisation).
Nous prenons tout le nécessaire au buffet: plats de présentation, couverts de service et décoration.

Le matériel d'installation doit être remis propre et entièrement vidé de tout reste de nourriture/boisson. Nous venons généralement le lendemain récupérer notre matériel, suivant vos disponibilités.

LE MENU

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, n'hésitez pas à nous consulter.

Les commandes sont possibles du lundi au dimanche, à partir de 10 personnes et un minimum de 120€ d'achat.

LES APÉRITIFS & ENTRÉES

- ***Plateau apéritif*** *composé de grissinis/crackers, houmous, tzatziki, olives, crudités variées, et fromages* ***(plateau pour 10 personnes environs) 58€***
- ***Plateau de charcuteries****, raisins, olives, crackers/grissinis.****(plateau pour 10 personnes environs) 58€***
- ***Verrines saumon****, guacamole et chutney de mangue* ***par 10. 25€***
- ***Verrines green veggie****: crème mascarpone au pesto et crudités vertes* ***par 10. 20€***
- ***Bouchées*** *à la reine façon vol au vent (à réchauffer)* ***par 10. 20€***
- ***Minis pitas*** *falafels et mayonnaise au curry* ***par 10. 22€***
- ***Bricks kefta*** *à l'orientale* ***par 10. 20€***
- ***Plateau de légumes de saison et burrata (plateau pour 8 à 10 personnes) 58€***
- ***Le fromage frais au fleurs comestible*** *aux saveurs du moment avec crackers, raisins* ***25,50€***
- **AJOUTER UNE BAGUETTE, GRILLÉE À L'AIL ET TRANCHÉE + 5€**

PROPOSITIONS SALÉES

MINIMUM 10 PIÈCES PAR PROPOSITION

TOASTS

- *Toast guacamole, saumon fumé, jeunes pousses.* ***6,50€***
- *Toast guacamole, fêta, grenade et persil* ***6,00€***
- *Toast bruschetta: marinade de tomates et ricotta* ***5,50€***
- *Toast au pesto, pêches rissolées, burrata et roquette* ***7,00€***
- *Toast au houmous, pois-chiches grillés au paprika, fêta et roquette* ***6,00€***

MINIS SANDWICHS

- *Effiloché de poulet* ***4,50€***
- *Oeufs brouillés, cheddar et bacon* ***4,50€***
- *Thon mayonnaise maison* ***4,50€***
- *Oeufs mimosa et jeunes pousses* ***4,50€***

BRIOCHES

- *Salade de chair d'écrevisse et ciboulette* ***6,00€***

WRAPS

- *Poulet pané, mayonnaise srirasha, chou carottes et oignons rouges* ***5,00€***
- *Poulet pané, mayonnaise au curry, fêta, chou rouge* ***5,00€***
- *Façon césar: blanc de poulet grillé, parmesan, tartare, crispy bacon* ***5,50€***

BAGELS

- *Saumon fumé, fromage frais, oignons rouges, avocat, concombres* ***8,50€***
- *Pesto, tomates, mozarrella, aubergines grillées et roquette* ***7,50€***

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

PROPOSITION QUI NÉCÉSSITE D'ÊTRE RÉCHAUFFÉE

PROPOSITIONS SALÉES

MINIMUM 10 PIÈCES PAR PROPOSITION

MINIS QUICHES

- *Crème de potimarron, lardons et graines de courge* ***4,00€***
- *Crème de courgettes, fêta, noix de pécan,* ***4,00€***
- *Crème de poireaux/céleri, saumon, aneth* ***4,00€***

SALADES

- ***Salade cambodian****: scampis miel soja sésame, mangues, tomates cerises, oignons rouges, poivrons, riz et laitue* ***6,50€***
- ***Salade orientale****: boulgour, amandes grillées, courgettes, raisins secs et menthe* ***5,50€***
- ***Salade thaï****: boulgour, cacahuètes, chou rouge, carottes râpées, coriandre et oignons verts* ***5,50€***
- ***Salade de Halloumi grillé****: boulgour, olives, oignons rouges, tomates, concombres, pois chiches grillés, persil* ***6,00€***
- ***Poké bowl****: riz, saumon fumé, sésame, guacamole, edamame, concombres, oignons verts et mayo srirasha* ***6,50€***
- ***Salade grecque:*** *concombres, tomates, persil, fêta, olives noires* ***4,00€***

BURGERS

- ***Boeuf (ou veggie)*** *mayonnaise au curry, fêta, tomates et oignons rouges* ***6,50€***
- ***Boeuf (ou veggie)****, bacon, cheddar, oignons crispy, cornichons* ***6,50€***
- ***Poisson pané****, tartare, concombres, oignons crispy, jeunes pousses, cheddar* ***6,50€***

AUTRES

- ***Part de cake salé*** *à la fêta, brocoli et olives accompagné de tzatziki* ***4,50€***
- ***Bao*** *tempura de scampis, chou carottes, coriandre, cacahuètes et mayonnaise srirasha* ***6,00€***

PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

PROPOSITION QUI NÉCÉSSITE D'ÊTRE RÉCHAUFFÉE

PROPOSITIONS SUCRÉES

- *Moelleux au chocolat* ***4,50€***
- *Muffin aux pépites de chocolat et noix de pécan* ***4,00€***
- *Muffin aux myrtilles* ***4,00€***
- *Part de banana bread au spéculoos* ***4,00€***
- *Part de cake au citron* ***4,00€***
- *Part de cake pommes cannelle* ***4,00€***
- *Part de cake marbré* ***4,00€***
- *Cookie chocolat blanc et cacahuètes* ***4,00€***
- *Cookie chocolat noir et noix de pécan* ***4,00€***
- *Cookie chocolat blanc et pistaches* ***4,00€***
- *Brookie* ***5,00€***
- *Panna cotta aux fruits rouges* ***5,00€***
- *Tartelette caramel beurre salé, ganache au chocolat noir et cacahuètes* ***4,50€***
- *Tartelette crème diplomate et fruits de saison* ***4,50€***
- *Petit financier aux amandes effilées et crème montée* ***2,50€***
- *Crêpe, fruits et chocolat* ***3,50€***
- *Cinnamon rolls* ***5,00€***
- *Granola parfait : granola, yaourt blanc et fruits frais* ***5,00€***

MINIMUM 10 PIÈCES PAR PROPOSITION (excepté pancakes et plateau de fruits - portions déjà définies)

- ***PANCAKES, FRUITS ET CARAMEL <u>OU</u> CHOCOLAT EN DIFFÉRENTS FORMATS*** *(nous comptons environs 4 pancakes par personne)*
  - *Mini (10 pièces)* ***15€***
  - *Petite (20 pièces)* ***28€***
  - *Moyenne (40 pièces)* ***54€***
  - *Maxi (60 pièces)* ***76€***

- *Plateau de fruits frais (équivalent à 10 personnes environs)* ***50€***

BOISSONS

MINIMUM 10 PIÈCES PAR PROPOSITION

Les boissons sont servies en bouteille individuelles de 250ml.

- *Limonade maison citron, menthe et sureau* ***3€***
- *Iced Coffee saveur noisette* ***3,50€***
- *Thé glacé à la pêche* ***3€***
- *Limonade grenadine menthe* ***3€***
- *Jus de fruits* ***3,50€***

COMMENT COMMANDER - OBTENIR UN DEVIS ?

REMPLIR LE FORMULAIRE DISPONIBLE SUR NOTRE SITE OU NOUS ENVOYER DIRECTEMENT UN MAIL À INFO@LEVOYAGEDEPAPA.COM
EN MENTIONNANT LES INFOS SUIVANTES :

- **Date de votre événement**
- **Nom, prénom**
- **Numéro de téléphone**
- **Type d'événément**
- **Nombre de convives**
- **Retrait de la commande à notre atelier OU livraison ?**
  - Si livraison : adresse complète.
  - Horaire souhaité pour la livraison/retrait
- **Livraison dans les box (compris dans le prix) OU service d'installation du buffet?**
  - Si installation: quel thème choisi?
- **Moyen de paiement: virement, liquide ou facture?**
  - Si facture: coordonnées de facturation de l'entreprise
- **Menu sélectionné** (peut être défini au plus tard 2 semaines avant votre événement)

LE VOYAGE DE PAPA

FOOD & EVENTS
sit back, relax & enjoy!