



Le Fabuleux Thé Vert
19 rue de Savoie - 31330 Merville
05 34 36 63 85

 | contact@lefabuleuxthevert.fr | www.lefabuleuxthevert.fr



REPAS D'ENTREPRISES



PETIT DÉJEUNER - PANIER REPAS - BUFFET LIVRÉ

DEMANDE PERSONNALISÉE

PETIT DÉJEUNER

À partir de 30 personnes

L'ACCUEIL 7€ H.T/pers

2 viennoiseries par personne, jus de fruits frais, thé et café

LE CHOYÉ 10€ H.T/pers

2 viennoiseries par personne, jus de fruits frais, thé, café, pains, beurre, manchego et Serrano

LE SUR MESURE

Pour vos demandes possibilité d'animation crêpes...
Nous contacter

PANIER REPAS

À partir de 20 personnes

LE BISTROT 13€ H.T/pers

Un sandwich ricotta jambon cru ou saumon fumé, une eau plate 50cl.
une crudité, une poche de chips et une pâtisserie du jour

LE FABULEUX 17€ H.T/pers

Un wrap de fromage frais, jambon Serrano, tomates confites et basilic, une eau plate 50cl.
une salade de pousses d'épinards, haricots blancs et oignons rouges,
une poche de chips, un fromage portionné, petit pain et une pâtisserie du jour

LES GRANDS PLATEAUX

À partir de 20 personnes

LE CHARCUTIER 50€ H.T pour 20 pers

Saucisson, chorizo, lomo, Serrano, terrine de campagne de la maison Garcia

L'ANTIPASTI 50€ H.T pour 20 pers

Tapenade d'olives noires, tomates confites, artichauts marinés,
légumes grillés, billes de mozzarella buffala, gressini...

LE FROMAGER 50€ H.T pour 20 pers

Assortiment de trois fromages de la région et sa confiture de cerises noires

LE FOIE GRAS MI-CUIT ET SES TOASTS 80€ H.T pour 20 pers

LE SAUMON FAÇON GRAVALAX ET SES BLINIS 80€ H.T pour 20 pers

LA PAUSE REPAS

À partir de 20 personnes 24€ H.T/pers.

La livraison | Le pain et les serviettes | Le dressage du buffet et des plateaux
Les assiettes et couverts en canne à sucre biodégradable

HIVER

LES GRANDS PLATEAUX

Plateaux d'antipasti
(tapenade, artichauts marinés,
tomates confites,
billes de mozzarella, gressini...)

Plateaux de fromage de la région
et confiture de cerises noires

LES CANAPÉS

Blinis de mousse d'artichaut
et bacon grillé

Chips de banane plantain
et poulet au curry

Wrap de magret séché, poireaux
et gorgonzola

Sushi maki de thon et crème
de wasabi

Mini quiche lorraine

Tartare de betterave
et chips de butternut

DESSERT

Mini tarte tatin

Moelleux chocolat

Salade de fruits frais au thé vert

ÉTÉ

LES GRANDS PLATEAUX

Plateaux de crudités et ses dips
(tapenade d'olives de Kalamata,
crème de poivrons, aioli ...)

Plateaux de fromage de la région
et confiture de cerises
noires

LES CANAPÉS

Millefeuille de légumes confits,
basilic et parmesan

Cuillère de tartare de boeuf

Pan con tomate

Clafoutis tomates confites
et olives noires

Wrap de crème de fromage frais et
chorizo

Tartare d'asperges et avocats,
truite fumée

DESSERT

Soupe de fraises à la menthe

Moelleux chocolat

Tiramisu au thé vert Matcha

SUD-OUEST

LES GRANDS PLATEAUX

Terrine de pressé
de confit de canard
aux fruits secs

Plateaux de fromage de la région
et confiture de cerises noires

LES CANAPÉS

Blinis poivrons confits
et magret séché

Toast de pain d'épices confit
d'oignons et foie gras

Sushi maki d'aiguillettes de canard
marinées et fromage frais

Wrap de truite fumée
et guacamole

Clafoutis aux pleurotes persillées
Verrine de piperade et œuf de caille

DESSERT

Tulipe de pomme à l'armagnac

Moelleux chocolat

Mini crème catalane

Pour vos soirées ou repas du midi avec service,
n'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé