



FRÈRES
GOURMANDS

RECETPION
2026



FRÈRES
GOURMANDS
RECEPTION

Notre formule «réception» inclut le service de 5 verrines et/ou zakouskis, des boissons, de la vaisselle/verrerie et le service. **Apd de 32,00€/pp***. Tous nos prix s'entendent HTVA.

VERRINES ET ZAKOUSKIS

La formule inclut 5 choix.

Ajoutez 1 choix supplémentaire
+6,00€/pp

- VERRINE BURRATA, PETITS POIS & PARMESAN
- VERRINE BUTTERNUT, CHORIZO & CIBOULETTE
- VERRINE THON FUMÉ, HUMMUS DE BETTERAVE
- MINI CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE
- TOAST RILLETES DE THON, AU CITRON CONFIT
- WRAP POULET GRILLÉ, POIVRONS, CREAM CHEESE
- BRUSCHETTA DE SAISON, HUILE D'OLIVE ET HERBES
- MINI BURGER VEGE, LEGUMES GRILLÉS, HUMMUS
- MINI BURGER DE BOEUF, CHEESE ET SAUCE MAISON
- FOCACCIA AUX HERBES, OLIVES
- BROCHETTE BOEUF, PARMESIN, HERBES
- BROCHETTE SCAMPI, CACAHUETTE COCO
- CROQUANT CHÈVRE, MIEL, NOIX
- KEFTA AUX ÉPICES, SAUCE MAISON

BOISSONS SÉLECTION DU MOMENT

La formule classique inclut les boissons.

- VINS BLANCS ET ROUGES
- BIÈRE PILS
- EAU PLATE ET PÉTILLANTE
- KEFIR DE FRUITS BY KULT
- JUS DE POMME DU VERGER
- SOFTS
- BULLES

APÉRITIF & SNACKS

Hors formule

Ajoutez 1 apéritif au choix
+2,00€/pp

- CHIPS DE LÉGUMES
- OLIVES ÉPICÉES
- MIX DE NOIX SALÉES
- HUMMUS CLASSIQUE
- CHARCUTERIE
- GRISSINI GÉANTS
- KROEPOEK
- FROMAGES BELGES

DESSERTS & MIGNARDISES

Hors formule

Ajoutez 1 dessert au choix
+4,00€/pp

- FONDANT AU CHOCOLAT
- SABLÉ CRÈME CITRON
- CRUMBLE FRUITS ROUGES
- TWIX MAISON
- BROWNIE 3 CHOCOLATS
- FINANCIER AMANDE
- CRUNCHY GRANOLA
- TIRAMISU

*32,00€/pp (à partir de 81 personnes) | 39,00€/pp (de 41 à 80 personnes) | 45,00€/pp (de 20 à 40 personnes)



FRÈRES
GOURMANDS
RECEPTION

COCKTAIL BAR
NITRO TASTE

Hors formule

+18,00€/pp (2 cocktails/pp)

- Basil Smash
- Espresso Martini
- Pornstar Martini
- Negroni
- Veneziano Spritz
- Amaretto Sour

MOBILIER
TABLES & CHAISES

Hors formule

- Chaise 5,00€/pièce
- Mange-debout + nappe 35,00€/pièce
- Table + nappe 25,00€/pièce

Autres mobilier sur demande



*32,00€/pp (à partir de 81 personnes) | 39,00€/pp (de 41 à 80 personnes) | 45,00€/pp (de 20 à 40 personnes)

