

NOS PLATEAUX REPAS



MB

MAISON BRETZMANN

TRAITEUR DEPUIS 2021



NOTRE ENGAGEMENT.

Derrière **Maison Bretzmann**, il y a avant tout une **Famille** :
Anne, Marion et Thomas,
trois passionnés animés par l'envie de créer des **moments
gourmands et conviviaux**.

Notre approche est simple : proposer une **cuisine soignée,
généreuse et élégante**, élaborée à partir de produits frais et
de saison, tout en accordant une attention particulière aux
détails.

Cela permet de créer des **instants gourmands** qui
rassemblent, où la qualité des produits, le **plaisir du partage**
et le **sens du service** sont au cœur de notre métier.

Chaque prestation est pensée **sur mesure** afin de s'adapter à
vos événements, votre lieu et vos envies.

Anne Marion Thomas

NOS PLATEAUX REPAS

FAITES DE VOS PAUSES DÉJEUNER UN MOMENT GOURMAND

Chez Maison Bretzmann, nous avons à coeur de cuisiner exclusivement des produits frais et de qualité.

Pour une réunion, un séminaire ou tout autre événement dans votre entreprise, n'hésitez pas à nous contacter pour commander vos plateaux repas froids, livrés directement dans vos locaux.

Comme nous travaillons des produits frais et dans un souci d'organisation, nous acceptons les commandes à partir de 4 plateaux repas.



INFORMATIONS

Option café / thé :

cruche 1L – 19,90 € TTC
(gobelets inclus)

De 4 à 6 pers: 1 variété au choix

7 à 15 pers: 2 variétés au choix

à partir de 15 pers: 3 variétés au
choix

**Pour tout renseignement
complémentaire,
contactez**

Marion au 06 45 11 58 53

Par mail:

bonjour@maisonbretzmann.com



23,90€
HT

LE HEALTHY

Entrée :

Guacamole / Tortillas aux épices

Plat :

Gambas snackées / Boulghour aux légumes / Mayonnaise
au curry

Fromage :

Brie ou comté

Dessert :

Carpaccio d'oranges au miel

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE,
COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE



20,90€
HT

LE FERMIER

Entrée :

Oeuf mimosa / Pickles / Sucrine

Plat :

Filet de poulet mariné / Coeur de blé / Sauce tartare

Fromage :

Brie ou comté

Dessert :

Crumble aux pommes caramélisées

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE



21,90€
HT

L'ALSACIEN

Entrée :

Terrine de campagne / Sucrine

Plat :

Salade mixte / Tomate / Oeuf / Cornichons

Fromage :

Munster

Dessert :

Tarte aux pommes/cannelle

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE



20,90€
HT

LE VÉGÉTARIEN

Entrée :

Avocado toast

Plat :

Salade de quinoa / Légumes verts / Fêta / Mélange de graines

Fromage :

Brie ou comté

Dessert :

Mousse chocolat / Noisettes

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE



25,50€
HT

LE "TERRE & MER"

Entrée :

Saumon Fumé / Tsatsiki / Pain suédois

Plat :

Viandes froides (Quasi de veau / Rosbif) / Salade de pommes de terre grenailles / Sauce tartare

Fromage :

Brie ou comté

Dessert :

Mousse chocolat / Noisettes

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE



**24,50€
HT**

L'EXOTIQUE

Entrée :

Houmous Betterave / Pita

Plat :

Saumon snacké / Quinoa aux légumes verts / Sauce yaourt

Fromage :

Brie ou comté

Dessert :

Finger Chocolat-Coco

*TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT LIVRÉS AVEC PAIN, SERVIETTE, COUVERTS, EAU PLATE OU EAU GAZEUSE