



NOTRE OFFRE RESTAURATION

anticafé

NOS TARIFS

JOURNÉE ENTIÈRE

Petit-déjeuner

+

Goûter

+

Boissons chaudes/fraîches, fruits frais

À partir de
79€HT
par personne

DÉJEUNERS*

Formule **SUR LE POUCE** : **15€HT**/pers.

Formule **PLATS À PARTAGER** : à partir de **29€HT**/pers.

Formule **FINGER FOOD** : à partir de **29€HT**/pers.

DEMI-JOURNÉE

Petit-déjeuner ou goûter

+

Boissons chaudes/fraîches, fruits frais

À partir de
49€HT
par personne

COCKTAILS DÎNATOIRES*

Formule **PLATS À PARTAGER** : à partir de **34€HT**/pers.

Formule **FINGER FOOD** : à partir de **34€HT**/pers.

INCLUS : 2 boissons alcoolisées (vin ou bière)/pers.

COCKTAIL

Boissons chaudes/froides, fruits frais

À partir de
49€HT
par personne

FORMULE PETIT-DÉJEUNER & GOÛTER

À partir de 5 personnes



Assortiment de
mini-viennoiseries ou mini-gâteaux



Boissons chaudes



Boissons fraîches



Fruits frais

**BOOSTEZ VOTRE
PETIT-DEJ OU
GOÛTER !**

À partir de 10 personnes

+8€HT*
par personne

BAR À GOURMANDISES

Assortiment de biscuits et gâteaux
type mini-fondants, mini-brownies,
mini-financiers

OU

BAR VITALITÉ

Amandes et fruits secs, éclats de
chocolat noir, billes de granola aux
noisettes.

*Dans le cadre de toutes les formules comprenant petit-déjeuner et/ou goûter.

A photograph of two women sitting at a table outdoors, laughing and enjoying their meal. The woman on the left is wearing a blue patterned top, and the woman on the right is wearing a red top. They are holding paper cups. The table is covered with a blue and white striped tablecloth and has a bowl of food, a glass bottle of water, and more paper cups. The background shows a modern building with large windows and some greenery.

LE DÉJEUNER OU COCKTAIL DÎNATOIRE

FORMULE SUR LE POUCE

À partir de 5 personnes

1,5 Sushirrito
(tout droit venu de Californie, le sushirrito a la forme d'un burrito et le goût d'un maki japonais)

+

1 maxi cookie

+

Boissons fraîches
(eau et pampelnade)

+

Boissons chaudes
(café et thé)



©Anticafé

*Dans le cadre d'une formule «Journée complète» à 99€HT/pers. ou «Demi-journée complète» à 69€HT/pers.

● Sans gluten

● Vegan

5 RECETTES !

VERDE

Tapenade edamame
menthe, courgettes
grillées, concombre,
salade

● ●

N°42

Poulet frit, chou blanc
mariné, carotte,
salade, mayonnaise
wasabi

●

Poulet français

BYZANCE

Houmous, carotte,
concombre, salade

● ●

*Houmous français
& artisanal*

ROYAL K Fumé

Saumon fumé, avocat,
concombre, salade,
yaourt ciboulette

●

*Saumon 100%
Pacifique, élevage*

ALBATOR

Thon cuit, carotte,
concombre, salade,
mayonnaise

●

*Toutes nos sauces sont artisanales sans
additif & sans conservateur !*

FORMULE PLATS À PARTAGER

À partir de 15 personnes
Si moins de 15 personnes, choisir 2 entrées + 1 plat + 1 dessert



BUFFET ITALIEN

Entrées / Accompagnements

- Tartare de courgettes et tomates, féta aux herbes
- Petite ratatouille de légumes confit au romarin
- Farfalles au pécorino et piquillos, basilic ciselé

Plats

- Volaille rôtie aux légumes, crumble de parmesan
- Dos de dorade grillé aux herbes, sauce vierge aux tomates séchées, copeaux de légumes

Assortiments de fromage

Desserts

- Tartelette aux fruits de saison
- Gros macaron vanille

BUFFET PRINTANIER

Entrées / Accompagnements

- Tartare de courgette
- Clafoutis de printemps
- Pommes de terre grenaille

Plats

- Volaille forestière rôtie, crème fouettée à la moutarde de Meaux
- Vapeur de saumon au tilleul, sauce raïta, copeaux de légumes fondants

Assortiments de fromage

Desserts

- Salade d'orange aux pralines roses
- Mousse au chocolat, copeaux de chocolats blanc et spéculoos

BUFFET DÉCOUVERTE

Entrées / Accompagnements

- Marbré de foie gras aux figues, laqué au jus de grenade
- Salade de roquette, œufs pochés et saumon fumé, pointes d'asperges vertes
- Pipé rigaté et haricots verts et champignons du moment

Plats

- Petit rôti de pintade aux légumes croquants, sauce tartare
- Dos de rascasse poêlé sur peau, vinaigrette d'agrumes

Assortiments de fromage

Desserts

- Sablé breton à la pistache
- Éclair à la framboise

+10€HT
par personne*

*Dans le cadre d'une formule «Journée complète» à 99€HT/pers. ou «Demi-journée complète» à 69€HT/pers.

FORMULE FINGER FOOD LE FAMILIAL

À partir de 10 personnes

SALÉ

Exemples de pièces

- Mini-club sandwich jambon-œuf-mayo
- Mini-club sandwich saumon-houmous-carotte
- Mini-wrap poulet-thon
- Mini-wrap saumon-houmous-fêta
- Moricette saumon-chèvre
- Mini-sandwich jambon-thon-comté
- Mini-salade carotte-quinoa
- Panier de crudités
- Panier veggie
- Planche mixte charcuterie fromage

SUCRÉ

Exemples de pièces

- Panier gourmand (financiers, brownies, macarons)
- Mini-tarte (mousse au chocolat, cheesecake, riz au lait, fruits)
- Mini-crêpe (chocolat, caramel)



FORMULE FINGER FOOD LE FRENCHIE

À partir de 15 personnes

- Sans gluten
- Vegan
- Végétarien

SALÉ

Les brochettes du marché

- Tomate-mozzarella & crème de basilic du Piémont
- Ossau Iraty des Pyrénées & olive noire Kalamata
- Rouleau de courgette, caviar d'aubergine du Lubéron & tomate séchée
- Cœur de raisin, fromage de chèvre frais & éclats de pistache

Les mini-wraps du terroir

- Thon du Finistère, fromage frais & roquette
- Crème fine BIO de pois chiche, poulet rôti fermier français & roquette
- Mayonnaise vegan, carottes, radis, tomate cerise & salade de saison

Les petites focaccias

- Pesto, tomate, mozzarella & roquette
- Fromage de chèvre frais, miel & salade de saison

- Les salades fraîches individuelles de saison

Les pâtisseries salées

- Mini-tarte fine chèvre-tomate
- Mini-tarte fine lardons-fromage
- Cake chèvre-courgette
- Cake tomate-mozzarella
- Mini-soufflé au fromage
- Mini-soufflé au chorizo

SUCRÉ

Les gourmandises

- Mini-cookie
- Mini-fondant chocolat
- Mini-cannelé
- Mini-financier nature & framboise

La touche fruitée

- Brochette de fruits frais de saison

**VOTRE SOUHAIT
N'APPARAÎT PAS
DANS NOS OFFRES ?**

CONTACTEZ-NOUS !

events@anticafe.fr

anticafé