



*Labellisés 3 macarons écotable,
nous ne travaillons qu'avec des produits de saison,
locaux ou bio & sans nitrite, au maximum dans une
démarche zéro déchet.*

SNACKS 50 PERSONNES

Petits sablés salés au choix (bio)

Aux olives

Au parmesan & graines de chia

Cookie au choix

Chocolat au lait & fleur de sel

Chocolat noir & Sésame

Fruit de saison au choix (bio)

Pêche

Poire Williams

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif



APÉRO DINATOIRE 25 PERSONNES

Plateaux de charcuteries sans nitrite & fromages fermiers

Lonzo du Tarn
Coppa du Tarn
Mimolette extra vieille d'Isigny
Meule de Chambéry

Involtini maison au jambon cru, fromage de chèvre & citron

Cake salé maison aux carottes rôties, graines de courge & cumin

Tartinades maison de saison, servies avec du pain bio au levain

Houmous, artichaut & huile de truffe
Truite fumée, échalotes & ciboulette

Olives de Kalamata (bio)

Croquant aux amandes

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif



COLLATIONS 150 PERSONNES

Petits sablés salés au choix (bio)

Aux olives
Au parmesan & graines de chia

Gougères maison

Cookie au choix

Chocolat | Matcha | Cacahuètes

Fruit de saison au choix (bio)

Raisin blanc
Pêche
Poire Williams

En supplément pour 1 bateau uniquement :

Involtini maison au jambon cru,
chèvre frais & citron
Amandes au citron & graines de Nigelle

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif



BUFFET AVEC SERVICE 45 PERSONNES

Petits sablés salés au choix (bio)

Aux olives
Au parmesan & graines de chia

Gougères maison

Cookie au choix

Chocolat | Matcha | Cacahuètes

Fruit de saison au choix (bio)

Raisin blanc
Pêche
Poire Williams

Eau plate

Softs (bio)

Ginger beer au citron & jus de gingembre
Jus pomme-cassis
Infusion glacée verveine, lavande & cerise

Bières crafts locales (bio)

Blonde houblonnée à cru
Blanche au poivre de Timut

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif

