

Du fait maison, au fil des saisons, c'est la proposition du Café NUMA pour ravir vos invités.
Petits-déjeuners, pauses gourmandes, buffet d'équipe, déjeuner sur mesure, apéritifs ou cocktails grand luxe, suivez le guide !
Pour une réception de qualité, nous vous proposons un service de maître d'hôtel pour assurer le suivi et le bon déroulement de votre événement, facturé 20% de la prestation. N'oubliez pas de nous préciser toutes restrictions/allergies alimentaires, nous nous adapterons pour satisfaire tous vos invités !

LE MATIN

L'ACCUEIL

Café, thé, eau minérale, jus de fruits..... 3,5€HT/PERS

LE PETIT-DÉJEUNER

Café, thé, eau minérale, jus de fruits,
2 mini viennoiseries/personne..... 5,5€HT/PERS

LA GOURMANDE

Café, thé, eau minérale, jus de fruits,
cookies et brownies maison..... 6,5€HT/PERS

LES PETITS PLUS...

Fruits frais..... 1€HT/PERS
Yaourt aux fruits ou fromage blanc
fermier et muesli..... 1,5€HT/PERS
Thermos supplémentaire..... 15€HT/UNITÉ
Bouteille de soft..... 3€HT/PERS

LES REPAS

BUFFET 1 : LE DÉJEUNER LÉGER

Une grande salade à partager
Une part de quiche, pizza, wrap ou soupe, suivant les saisons
Un dessert (ex : fromage blanc,
cookie, brownie etc.)
Soft et Café inclus..... 14€HT/PERS

BUFFET 2 : UN BEAU DÉJEUNER

Une entrée de saison
Une belle pièce de viande ou poisson avec leurs accompagnements
(ex : sauté de veau aux petits légumes, gigot d'agneau et pommes de terre grenailles, blanquette de veau et riz basmati, pavé de saumon et petits légumes de saison, filet de colin et purée maison etc.)
Un dessert (maison bien sûr !)
(ex : tarte au citron meringuée, mousse au chocolat, salade de fruits de saison, tarte poire banane amande etc.)
Soft et Café inclus..... 20€HT/PERS

BUFFET 3 : LE SUR-MESURE

Créons ensemble un buffet à votre image..... 25€HT/PERS

ET AUSSI....

LES SANDWICHS

Un sandwich et un dessert maison/personne
Soft et café inclus..... 8€HT/PERS

PIZZA/BIÈRE

Une mini pizza/personne et une pinte de bière
Soft inclus..... 8€HT/PERS

LES FINS DE JOURNÉES

L'APÉRO

Un beau plateau de charcuteries et fromages, accompagné de crudités à grignoter
Deux demi de bière / personne ou une bouteille de vin pour quatre personnes..... 12€HT/PERS

L'APÉRO-DÎNATOIRE

Un beau plateau de charcuteries et fromages, des snacks salés homemade (ex : cookies salés pignons de pin et parmesan, feuilletés et tapenade d'olive, mini pizza...) des crudités à grignoter
Deux demi de bière / personne ou une bouteille de vin pour quatre personnes..... 17€HT/PERS

LES COCKTAILS

LE COCKTAIL **

10 tapas/pers, 7 salées et 3 sucrées
Soft inclus..... 21,50€HT/PERS

LE COCKTAIL *****

10 verrines haut de gamme (nous consulter pour le menu précis)
Soft inclus..... 29,50€HT/PERS

LES PETITS PLUS...

Deux demi de bière..... 5€HT/PERS
Vin (25cl)..... 8€HT/PERS
Champagne..... 45€HT/UNITÉ

Conditions générales de vente :

Commande à confirmer minimum 3 jours ouvrés avant l'événement.
Les demandes supplémentaires seront à régler directement au NUMA CAFE le jour J, en espèce, chèque ou Lydia.
Nous prenons en charge tous les groupes à partir de 10 personnes.
Annulation : tout événement annulé après 48h (sauf cocktail 72h) ouvrées sera facturé.

Les prestations sont livrées en salle sauf contre ordre de votre part :

- 09h pour les petits déjeuner
- 10h30 et 15h 30 pour les différentes pauses
- 12h30 pour les déjeuners
N'hésitez pas à nous transmettre le planning idéal pour votre événement.