



# La Fée Tartine

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

SERVICE  
SUR PLACE  
DEPUIS NOTRE  
FOOD TRUCK

## BRUNCHS D'EXCEPTION

AU CHÂTEAU DE VALLERY

*Un moment gourmand, élégant et convivial  
pour prolonger la magie de vos événements.*



FORMULE

### Classique

27€ / personne



-  Boisson chaude (café, thé bio)
-  Boisson froide (jus de fruits, eaux aromatisées)
-  Deux viennoiseries artisanales
-  Brioche aux fruits secs
-  Œufs brouillés
-  Lard fumé
-  Charcuterie & fromages
-  Confitures artisanales
-  Mini beurres
-  Pâte à tartiner
-  Baguette tradition



FORMULE

### Signature

38€ / personne



COMPREND LA FORMULE CLASSIQUE

+



#### 1 TARTINE SALÉE GOURMANDE

*Préparée avec des produits frais et de saison.*



#### SALADE FRAÎCHE DE SAISON

*Assaisonnée avec soin.*





#### POMMES GRENAILLES

*Huile d'olive & fleur de sel.*

*Une cuisine faite maison, de saison et avec amour.*







### OPTIONS & COMPLÉMENTS

- |  |  |
|--|--|
|  Plateau charcuterie & fromages<br>19€ / personne |  Quiches artisanales<br>45€ (10/12 parts) |
|  Salades composées<br>à partir de 35€             |  Bar à smoothies<br>7€ / personne         |
|  Viandes froides (buffet)<br>16€ / personne       |  |

*De nombreuses autres options disponibles sur demande.*



### CONDITIONS

-  À partir de 35 personnes
-  Privatisation food truck : 290€
-  Déplacement selon lieu
-  Service sur place depuis notre food truck



LA FÉE TARTINE  
Traiteur Champêtre & Élégant



Séverine Da Silva  
♥ VOTRE FÉE ♥

☎ 07 77 06 26 53  
✉ lafeetartine@gmail.com

Privatisation d'événements

MARIAGES - ANNIVERSAIRES  
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS & PROFESSIONNELS

