

🌟 Offre Exclusive 🌟

Profitez de 10% de réduction sur nos offres de réceptions

L'Affiche vous propose une gamme d'offres raffinées pour vos événements professionnels et privés

☎ 01 76 64 74 36

✉ receptions@laffiche.fr

🕒 Livrés sous 48h 🕒

L'AFFICHE

Nos Offres de Réceptions

Découvrez nos formules raffinées, conçues par notre chef Riem Becker.
Chaque offre inclut la livraison sous 48h 🌟



Populaire

Cocktail

8 pièces - 6 salés + 2 sucrés

- ✓ Œuf de caille en habit de chou-fleur violet
- ✓ Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
- ✓ Pic de polenta aux champignons, foie gras et comté
- ✓ Tartelette Lunch au citron
- ✓ Boissons et art de la table inclus

45.5€ HT / personne

~~50.56€~~ -10%



Premium

Déjeunatoire

16 pièces - 8 salés / 4 chauds / 4 sucrés

- ✓ Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard
- ✓ Poulet fermier aux écrevisses et céleri
- ✓ Velouté de patate douce lait de coco
- ✓ Mini cheese-cake chocolat et spéculos
- ✓ Service complet avec maître d'hôtel

67.5€ HT / personne

~~75€~~ -10%



Fooding

14 pièces - 8 salés / charcuterie / fromage / 4 sucrés

- ✓ Mini pain surprise foie gras et crème de morilles
- ✓ Focaccia poulet sauce Caesar
- ✓ Planche de charcuteries et fromages
- ✓ Sablé pistache aux éclats de pistache
- ✓ Idéal pour vos événements corporate

61.5€ HT / personne

~~68.33€~~ -10%



Afterwork

8 pièces - Formule conviviale

- ✓ Cornet végétal de houmous
- ✓ Mini club rillette de saumon
- ✓ Pic de saumon gravelax
- ✓ Bun's aux graines de sésame & pastrami
- ✓ Parfait pour vos soirées d'entreprise

47.5€ HT / personne

~~52.78€~~ -10%



* Photo l’Affiche non contractuelle

COCKTAIL « 8 pièces »

6 salés + 2 sucrés

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- Œuf de caille en habit de chou-fleur violet
- Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard pistache
- Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrose
- Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
- Briochin houmous de carotte et poulet
- Briochin rillettes de thon
- Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévis
- Pic de polenta aux champignons, foie gras et comté, **un best!*

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Tartelette Lunch au citron et zeste de citron vert
- Mini Cup Cake pistache
- Mini Cup Cake citron
- Lingot fondant chocolat, **un best!*
- Mini tartelette aux agrumes

MONTANT PAR PERSONNE HT

16,00 €

LES BOISSONS

Les Softs : par personne HT

3,00 €

- Eau minérale plate ou gazeuse
- Jus de fruits

Les Alcools : par personne HT

7,00 €

- Vin blanc et vin rouge
(1 bouteille pour 6 / soit 8 bouteilles)

ART DE LA TABLE PAR PERSONNE HT:

8,00

€

- Buffet, nappe, verrerie, assiettes de présentation.

POUR VOTRE EVENEMENT :

1 maître d’hôtel

280,00

€

1 livraison et reprise

180,00 €

TOTAL HT pour 40 personnes

1820,00 €

Par personne HT

45,50 €

Faites pétiller votre réception :

Le champagne (1 flûte par personne HT)
(1bouteille pour 6 pers)

4,00 €

 **Commandez maintenant**

Réservez votre réception

Notre équipe est à votre disposition pour organiser votre événement



Téléphone

01 76 64 74 36



Email

receptions@laffiche.fr



Livraison garantie sous 48 heures



* Photo l’Affiche non contractuelle

DEJEUNATOIRE « 16 pièces »

8 pièces salées /4 pièces chaudes/4 pièces sucrées

LES PIÈCES CLASSIQUES SALÉES ET SUCRÉES

- Œuf de caille en habit de chou-fleur violet
- Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard pistache
- Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrose
- Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
- Cuillère foie gras, sauce plum
- Briochin houmous de carotte et poulet
- Briochin rillettes de thon
- Mini moelleux crémeux et crumble noisette
- Lingot de poulet, crème de poivre vert et salade trévisse
- Pic saumon betterave et radis noir, crème fleur de sureau
- Pic polenta moelleuse aux champignons, foie gras et comté
- Plats chauds servis au plateau : poulet fermier aux écrevisses et céleri
- Velouté de patate douce lait de coco mug + paille
- Tartelette lunch au citron et zeste de citron vert
- Mini Cup Cake citron
- Lingot fondant chocolat lunch
- Mini cheese-cake chocolat et spéculos
- Sablé exotique
- Macaron four au café
- Mini tartelette agrumes
- Mini tartelette chocolat dulcey

MONTANT PAR PERSONNE HT

36,00 €

LES BOISSONS

Les Softs : par personne HT

3,00 €

- Eau minérale plate ou gazeuse
- Jus de fruits

Les Alcools : par personne HT

7,00 €

- Vin blanc et vin rouge
- (1 bouteille pour 6 / soit 8 bouteilles)

ART DE LA TABLE PAR PERSONNE HT:

8,00 €

- Buffet, nappe, verrerie, assiettes de présentation.

POUR VOTRE EVENEMENT :

1 maître d’hôtel

280,00 €

1 livraison et reprise

180,00 €

TOTAL HT basé sur 40 personnes 2700,00 €

Par personne HT

67,50 €

✦ Commandez maintenant

Réservez votre réception

Notre équipe est à votre disposition pour organiser votre événement



Téléphone

01 76 64 74 36



Email

receptions@laffiche.fr



Livraison garantie sous 48 heures



* Photo l'Affiche non contractuelle

FOODING « 14 pièces »

8 salés/1 charcuterie /1 fromage/4 sucrés

LES PIÈCES COCKTAIL SALÉES

- Œuf de caille en habit de chou-fleur violet
- Navette au tarama, gambas et radis red meat
- Mini pain surprise foie gras et crème de morilles
- Fantaisie abricot moelleux & foie gras de canard pistache
- Mini bagel œuf dur, carotte, tomate, sucrine
- Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
- Mini club dinde au curry
- Mini club fromage frais au mendiant
- Mini club aux rillettes de saumon
- Focaccia poulet sauce Caesar
- Bun's aux graines de sésame & pastrami lunch

LES PLANCHES

- Planche de charcuteries
- Planche de fromages

LES PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Tartelette lunch aux poires
- Pic de guimauve fleur d'oranger et pomelos
- Lingot fondant chocolat lunch
- Mini cheese-cake chocolat et spéculos
- Sablé pistache aux éclats de pistache
- Sablé aux éclats de caramel
- Mini moelleux pistache végétal

MONTANT PAR PERSONNE HT

30,00 €

LES BOISSONS

Les Softs : par personne HT

3,00 €

- Eau minérale plate ou gazeuse
- Jus de fruits

Les Alcools : par personne HT

7,00 €

- Vin blanc et vin rouge
(1 bouteille pour 6 / soit 8 bouteilles)

ART DE LA TABLE PAR PERSONNE HT:

10,00 €

- Buffet, nappe, verrerie, assiettes de présentation.

POUR VOTRE ÉVÈNEMENT :

1 maître d'hôtel

280,00 €

1 livraison et reprise

180,00 €

TOTAL HT pour 40 personnes

2460,00 €

Par personne HT

61,50 €

Faites pétiller votre réception :

Le champagne (1 flûte par personne HT)
(1bouteille pour 6 pers)

4,00 €

✦ Commandez maintenant

Réservez votre réception

Notre équipe est à votre disposition pour organiser votre événement

Téléphone
01 76 64 74 36Email
receptions@laffiche.fr

Livraison garantie sous 48 heures



* Photo l’Affiche non contractuelle

AFTERWORK « 8 pièces »

LES PIÈCES CLASSIQUES SALÉES

- Cornet végétal de houmous, pois gourmand, olive, carotte
- Fantaisie abricot moelleux foie gras pistache
- Mini bagel effiloché de bœuf, roquette
- Bun's aux graines de sésame & pastrami lunch
- Mini club rillette de saumon
- Mini club fromage frais mendiant
- Pic de saumon gravelax
- Focaccia rillette aux sardines

MONTANT PAR PERSONNE HT

18,00 €

LES BOISSONS

Les Softs : par personne HT

3,00 €

- Eau minérale plate ou gazeuse
- Jus de fruits

Les Alcools : par personne HT

7,00 €

- Vin blanc et vin rouge
(1 bouteille pour 6 / soit 8 bouteilles)

ART DE LA TABLE PAR PERSONNE HT:

8,00 €

- Buffet, nappe, verrerie, assiettes de présentation.

POUR VOTRE EVENEMENT :

1 maître d’hôtel

280,00 €

1 livraison et reprise

180,00 €

TOTAL HT basé sur 40 personnes 1900,00 €

Par personne HT

47,50 €

Faites pétiller votre réception :

Le champagne (1 flûte par personne HT)
(1bouteille pour 6 pers)

4,00 €

 **Commandez maintenant**

Réservez votre réception

Notre équipe est à votre disposition pour organiser votre événement



Téléphone
01 76 64 74 36



Email
receptions@laffiche.fr



Livraison garantie sous 48 heures