



# GRAZING TABLE



# Qu'est ce que c'est ?

..... ❖ .....

C'est la transformation de vos tables et buffets en véritable tableau artistique culinaire, il sera unique de part ses couleurs en fonction des saisons et des produits choisis !

Il sera parfait pour vos apéritifs avec votre famille, amis, collègues, clients ...

Ce concept vient d'Australie !

Un large choix s'offre à vous selon vos envies !

Charcuteries, fromages, légumes fruits de saison, tapenades .... avec des options pour encore plus de gourmandises seront là pour régaler vos papilles et partager un moment convivial avec vos invités !

L'originalité sera au rendez-vous pour vos événements privés ou professionnels avec la "Grazing Table" aux allures de buffet d'antan ! Composée de produits du terroir de grandes qualités pour satisfaire les épiqueuriens, les Cocottes épatent vos invités pour votre événement avec nos gourmandises faites maison !!

La Grazing Table est parfaite pour les brunchs de mariage, vin d'honneur, anniversaire, baby shower, crémaillère, EVJF, événement professionnel ou tout autre moment de partage.





# Qu'est ce qu'on mange ?

..... ❖ .....

Parmi les feuillages et les fleurs, chaque table de pâturage contient les éléments suivants :

*Une sélection de fromages* : Brie de Meaux, Comté, Chaource, Cœur de Neufchâtel, Cheddar, Langres, Cendré de Champagne,...

*Une sélection de charcuteries* : Rosette, Jambon Serrano, Jambon de Reims, Chorizo, Saucisson, Involtinis,...

*Une sélection de tapenades* : Houmous de pois chiche, Tapenade de betterave, Tapenade de poivrons, Fromage frais ciboulette,...

*Une abondance de fruits et légumes de saison* : Carotte, Tomate cerise, Céleri, Courgette, Choux fleur, Concombre, Olive... Fraise, Framboise, Myrtille, Mûre, Pêche, Clémentine, Kiwi, Grenade, Kumquat, Raisin, Pastèque, Melon ...

*Différente sorte de pain et de crackers* : Céréales, Seigle, Complet, Campagne, Crackers à la courge, au Son, Biscuits salés, Gressins, Bretzels ...

## Suite ...

..... ❖ .....

*Une sélection de graines et biscuits secs : Pistache, Amande, Noix de Cajou, Amande au chocolat, Noix, Fruits secs, Chips, Tortillas, Croquignoles, Minis biscuits rose de Reims, ...*

**Notez que tous ces éléments ne figureront pas sur votre Grazing Table.**

**Ce sera une sélection suivant les saisons, le nombre de personne et les disponibilités de nos fournisseurs !**

**Des options s'offrent à vous, pour agrémenter votre GRAZING TABLE !!!**

**Dans l'onglet shop/livraison, différentes sortes de plateaux peuvent être rajoutés pour un repas complet pour régaler et épater vos invités !!**

**Exemples : mini cheeseburger, mini sandwich, mini bagel, petite assiette de carpaccio de boeuf, mini wrap, muffins ....**





# Comment ça marche ... ?

..... ❖ .....

**C'est très simple !!**

**La Grazing Table se compte en mètre en fonction du nombre de convives :**

**Grazing Table de 1 mètre : 25 invités**

**Grazing Table de 1,5 mètre : 40 invités**

**Grazing Table de 2 mètres : 55 invités**

**Grazing Table de 3 mètres : 65 invités**

**Grazing Table de 4 mètres : 75 invités**

**Grazing Table de 5 mètres : 100 invités**

**Grazing Table de 6 mètres : 120 invités**

**Grazing Table de 7 mètres : 140 invités**

**Grazing Table de 8 mètres : 160 invités**

**Grazing Table de 9 mètres : 180 invités**

**Grazing Table de 10 mètres : 200 invités**

**Plus de 200 invités : veuillez nous contacter pour un devis**

**À partir de 20€ TTC par personne.**

**Les boissons, les desserts et les frais kilométrique ne sont pas inclus dans le tarif indiqué des Grazings (Frais kilométrique 0.60€ TTC du km).**

**Besoin de vaisselles jetables, on peut s'en occuper : 2€ par personne (couverts, serviettes, assiettes).**

**Location de la vraie vaisselle intégrée dans la Grazing Table à nous rendre propre : 1.5€ par pers.**

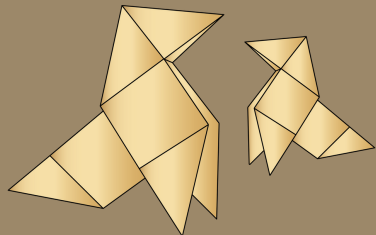
# Comment nous contacter ?



Merci de nous contacter minimum 10 jours à l'avance pour vous établir votre devis et connaître nos disponibilités !

Suivant le nombre d'invités et de l'événement, notre équipe arrive sur place entre 1H à 2H pour tout installer et sublimer votre table !

Si l'aventure du GRAZING TABLE vous tente, appelez nous au 09.74.97.08.82 ou [contact@lescocottesenscene.com](mailto:contact@lescocottesenscene.com) nous vous donnerons tout les renseignements nécessaires pour votre événement et vous établir un devis !



25 rue Monseigneur Georges Béjot  
51100 Reims.

