

Les bars des papilles

L'idée est de vous proposer de multiples activités culinaires avec ou sans services, afin de rendre votre évènement unique.

Avec service : une personne est sur place pour servir vos convives, selon le créneau horaire convenus ensemble avant vos festivités. Un devis sur mesure est alors conseillé.

Sans service : prêt du matériel, installation du buffet, il vous restera plus qu'à installer les mets.

Je me charge de récupérer dès le lendemain, ou un jour convenu ensemble le matériel prêté. Un chèque de caution vous sera demandé. Il faudra prendre quelques minutes avec moi dès réception du matériel pour signé la feuille de prêt et faire le tour du matériel.

Bar à soupe

Ultra-tendance le bar à soupes sous forme de petites verrines fait plaisir à tout le monde. Soupe de petit pois, velouté de courgette ou gaspacho de tomate. Les soupes donnent une touche de couleur au buffet de cocktail.



AVEC SERVICE	SANS SERVICE
Merci de demandez un devis. spécifier la date, le lieu, le nombre de personnes, le temps souhaitez pour l'atelier.	1,10€ LA VERRINE
	Chèque de caution /prêt du matériel. Les verrines sont jetables, afin de vous éviter la corvée de la vaisselle et éviter la

casse.

Bar à fromages

Personnellement je pourrais ne manger que du fromage pendant tout un repas ! Vous pouvez imaginer une disposition originale et accompagnez-le d'un stand de pain ou chaque invité choisira son pain et son fromage. Une vraie dégustation finalement.



Avec ou sans service merci de demandez un devis : merci de me spécifier la date, le lieu, le nombre de personnes.

Bar à Légumes

Amis végétariens, végétans, ceux qui cherchent à faire attention à leur ligne ou tout simplement qui aiment les légumes ce stand est fait pour vous.

Avec ou sans service merci de demandez un devis : merci de me spécifier la date, le lieu, le nombre de personnes.



Bar à tartinade

Ici, c'est le bar à tartinades que nous vous proposons de découvrir, un stand idéal dans le cadre d'une fête champêtre mais qui convient en réalité à la plupart des réceptions. Le bar à tartinade se présente généralement sous forme de bocaux individuels contenant chacun un type de tartinade d'un côté, et des morceaux de pain de la taille d'une bouchée prédécoupés de l'autre.

Pour cet atelier une personne est recommandée au-delà de 40 convives

Voici la liste des tartinades :

Tzatziki, guacamole, houmous, crème tomates séchées, cervelle de canut, Tartinade poivrons, caviar d'aubergine, rillettes de poisson, rillettes de carottes au cumin....



Avec ou sans service merci de demandez un devis : merci de me spécifier la date, le lieu, le nombre de personnes.

Bar à bonbon

Très tendance, le Candy Bar ou Bar à Bonbons est devenu incontournable des fêtes, mariages et réceptions réussies. Apprécié des petits et des plus grands, le candy bar mettra en avant vos friandises dans de jolis contenants à bonbons, cupcake et contenants dragées.

Un atelier sur mesure pas besoin de service une installation par mes soins est suffisante. Merci de me faire part de votre thème, et de votre souhaits pour vous élaborer votre devis.

Mariages et grandes réceptions :

Vos événements sont uniques, c'est pour cela que les papilles de Marina vous proposent un devis sur mesure pour vos grandes réceptions.

Merci de me contacter par mail, avec les informations suivantes :

- La date de votre événement
- Le lieu de votre événement
- Le nombre de personnes
- Et le plus important : votre souhait en guise repas.

Contact : lespapilles27@gmail.com 06 30 39 9258

