



**juste
à temps**.com

N° 1 de la convivialité au bureau



Nos offres spéciales
CHANDELEUR
Février 2020

**juste
à temps!**
com

N°1 de la convivialité au bureau

ANIMATIONS CRÊPES

Disponibles à Paris et en Région parisienne





15€ ht / personne

Mini crêpes
de 12 cm



Tarif de l'animation : 700 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

Sur une base de **mini crêpes traditionnelles** préparées sous vos yeux, notre cuisinier maître d'hôtel proposera un large choix d'accompagnements : tartare de fruits frais de saison, crème de chocolat Valrhona, pâte à tartiner, chantilly, crème mascarpone, confitures, sucre, pâte de spéculos, toppings...

- **2 mini crêpes sucrées minimum par personne**
- Matériel, nappage, chemin de table, vaisselle jetable recyclable et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des crêpes inclus
- **1 cuisinier maître d'hôtel (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm minimum
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



12,50€ ht / personne

Grandes
crêpes de
30 cm



Tarif de l'animation : 1 200 € ht
Sur une base minimum de 100 personnes

Cette offre comprend :

Sur une base de grandes crêpes traditionnelles préparées sous vos yeux, notre cuisinier maître d'hôtel proposera un large choix d'accompagnements : pâte à tartiner, chantilly, confitures, crème de marrons, sucre, toppings...

- **150 grandes crêpes - soit 1,5 crêpe par personne**
- Matériel, nappage, chemin de table, vaisselle en verre et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des crêpes inclus
- **1 cuisinier maître d'hôtel (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm minimum
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



17€ ht / personne

Mini
galettes de
12 cm



Tarif de l'animation : 800 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

Sur une base de **mini galettes de sarrasin** préparées sous vos yeux, notre cuisinier maître d'hôtel proposera un large choix d'accompagnements : filet de poulet, saumon frais et fumé, pastrami, magret de canard, fromage de chèvre, emmental, tomates confites, poivrons grillés...

- **2 mini galettes de sarrasin par personne** servies sur un lit de mesclun ou mâche Nantaise
- Matériel, nappage, chemin de table, vaisselle jetable recyclable et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des galettes de sarrasin inclus
- **1 cuisinier maître d'hôtel (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



22,20€ ht / personne

Grandes
galettes de
30 cm



Tarif de l'animation : 1 060 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

Sur une base de galettes de sarrasin préparées sous vos yeux, notre cuisinier maître d'hôtel proposera un large choix d'accompagnements : filet de poulet, saumon frais et fumé, pastrami, magret de canard, fromage de chèvre, emmental, tomates confites, poivrons grillés...

- **2 mini galettes de sarrasin par personne** servies sur un lit de mesclun ou mâche Nantaise
- Matériel, nappage, chemin de table, vaisselle jetable recyclable et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des galettes de sarrasin inclus
- **1 cuisinier maître d'hôtel (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



26€ ht / personne



EXCLUSIVITÉ !

Tarif de l'animation : 1 250 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

Mi-crêpes, mi-maki ? D'inspiration bretonne et japonaise, la crêpe traditionnelle est revisitée et présentée de manière originale : salées ou sucrées, les galettes de blé noir (sans gluten) ou les crêpes de froment sont roulées à la minute, sous vos yeux, puis découpées en forme de maki japonais. Produits issus d'une agriculture bio.

- **350 mikki salés, soit 7 mikki salés par personne** : chèvre noix figue, ventrèche de thon, saumon gravlax, poulet fermier mariné, œufs brouillés duo de champignons (nous consulter pour les recettes)
- **150 mikki sucrés, soit 3 mikki sucrés par personne** : bounty maison, pomme caramel beurre salé, paris-brest, citron basilic, mousse chocolat, far breton
- Matériel, nappage et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des mikki inclus
- **1 cuisinier (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm minimum
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



**juste
à temps**.com

N°1 de la convivialité au bureau

ANIMATIONS GAUFRES

Disponibles à Paris et en Région parisienne





17€ ht / personne



Tarif de l'animation : 800 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

L'animation gaufres sucettes, c'est la promesse d'un moment convivial, gourmand et original ! Une gaufre fourrée d'une barre de chocolat réalisée à la minute puis généreusement recouverte d'une sauce chocolat ou caramel et de toppings.

- **1 gaufre sucette sur bâtonnet par personne (90g)**
- Sauce et toppings au choix parmi : chocolat au lait, chocolat noir ou blanc, ou caramel au beurre salé ; concassé de noisettes caramélisées, billes de chocolat noir et blanc, perles de sucres multicolores.
- Matériel, nappage, vaisselle jetable et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des gaufres sucettes inclus
- **1 animateur (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm minimum
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



17€ ht / personne



Tarif de l'animation : 800 € ht
Sur une base minimum de 50 personnes

Cette offre comprend :

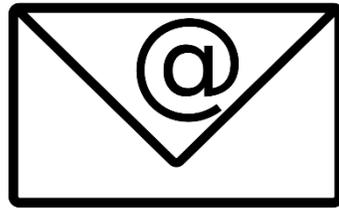
Sur une base de **mini gaufres traditionnelles** préparées sous vos yeux, notre cuisinier maître d'hôtel proposera un large choix d'accompagnements : filet de poulet, saumon frais et fumé, pastrami, magret de canard, fromage de chèvre, emmental, fourme d'Ambert, tomates confites, poivrons, aubergines grillées...

- **2 mini gaufres salées par personne servies sur un lit de salade mesclun ou de mâche Nantaise**
- Matériel, nappage, chemin de table, vaisselle en verre et ustensiles nécessaire à la préparation et au service des gaufres inclus
- **1 cuisinier maître d'hôtel (vacation de 6 heures) : service pendant 2 heures**
- Livraison et reprise (prévoir 2H avant et 2H après l'animation)

Fourni par vos soins :
une table de buffet 180cm minimum
Prévoir placement à côté d'une prise électrique



Pour commander ou obtenir un devis :



- ***POUR COMMANDER UNE ANIMATION (Paris et Région parisienne) :***

Envoyez un email à : **c.bento@justeatemps.com** ou contactez le : **06 14 20 52 73**
du lundi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi de 9h à 17h.

- ***POUR COMMANDER UNE LIVRAISON DE CRÊPES ET OPTIONS (Paris et petite couronne ouest):***

Envoyez un email à : **t.soulie@justeatemps.com** ou contactez le : **01 45 02 10 10**
du lundi au jeudi de 9h à 18h et le vendredi de 9h à 17h.