



NOS PROPOSITIONS DE REPAS CONVIVIAUX

"Un repas n'a aucune saveur si il n'est pas assaisonné d'un brin de folie"



NOS +

Collation sucrée

Jus de fruits bio, eau, biscuits locaux bretons

5€
par personne



Sur Devis

Cocktail sucré/salé

Jus de fruits bio, eau, mignardises sucrées et petits fours salés et / ou sucrés confectionnés par la P'tite Boulange de Ploemel avec des produits locaux, biscuits locaux bretons.



Paniers repas éco-responsables

4 formules au choix (2 en repas froid et 2 en repas chaud)

Voir détail
Page 3



Voir détail
Page 4

Repas Food Truck

On s'occupe de dénicher ce qui vous fait plaisir !
Pizzas, burgers, repas éco-responsables ect...
Partagez vos préférences !



Voir détail
Page 5

Traiteur Minutes Papillons

Chez Minutes Papillons, une prestation traiteur, c'est plus qu'un simple service. C'est un moment de convivialité qui crée du lien et laisse un souvenir durable.



Objectif
zéro déchet

PANIER REPAS ECO-RESPONSABLES

A commander 4 jours avant votre venue

Objectif
zéro déchet

PANIER REPAS FROIDS

Un régal éco-responsable !
Changez vos habitudes !

Une bouteille
d'eau de 50 cl en verre,
consignée, plate ou pétillante
et un Gobelet
écocup repris

Un sac sandwich
et un bocal en verre
pour la salade

Accessoires
Un jeu de couverts non jetables,
une serviette en tissu

Un dessert
(au choix : Tiramisu,
mousse chocolat, Panacotta,
salade de fruit frais)
en récipient en verre repris

à la fin du repas
remettre sans lavage dans le sac,
le récipient salade, les couverts,
le récipient du dessert, la serviette
le gobelet ecocup, et la bouteille
d'eau consignée

FORMULES REPAS FROIDS

Le Guerueur

- 1 Mini sandwich au jambon sec et aux tomates confites
- 1 Mini sandwich au rosbif, mesclun et moutarde à l'ancienne
- 1 Salade du jour (150 g)
- 1 Navette à la mousse de canard
- 1 Navette au saumon fumé et aneth
- 1 Brochette de fromage
- 1 Dessert (voir ci-dessus)
- 1 Bouteille d'eau de 50cl plate ou pétillante
- 1 jeu de couverts non jetables, une serviette en tissu, et un Gobelet Ecocup repris

Prix par personne
14€ TTC
12.73€ HT

L'Hydroptère

- 1 Sandwich déjeuner
- 1 Salade composée (150g)
- 1 Fruit
- 1 Dessert (voir ci-dessus)
- 1 Bouteille d'eau de 50cl plate ou pétillante
- 1 jeu de couverts non jetables, une serviette en tissu, et un Gobelet Ecocup repris

Prix par personne
11€ TTC
10€ HT

PANIER REPAS CHAUDS

Un régal éco-responsable !
Changez vos habitudes !

Une bouteille
d'eau de 50 cl en verre,
consignée, plate ou pétillante
et un Gobelet
écocup repris

Un plat chaud
dans une box individuelle isotherme
(maintien au chaud jusqu'à 5h)
La box isotherme contient
une boîte hermétique avec le PLAT,
une boîte hermétique avec la GARNITURE :
viande ou poisson

Accessoires
Un jeu de couverts non jetables,
une serviette en tissu

Pain individuel
et beurre
individuel

Un dessert
(au choix : Tiramisu,
mousse chocolat, Panacotta,
salade de fruit frais)
en récipient en verre repris

Les différents contenants seront livrés dans un
ou plusieurs bac et à distribuer par vos soins, il
conviendra à l'issu du repas de remettre, sans
lavage dans les bacs, la totalité des contenants.

FORMULES REPAS CHAUDS

La Recouvrance

- Votre plat déjà chaud, conservera sa température durant 5h dans sa box isotherme. Viande ou poisson à votre convenance. Il sera défini le jour même par la cuisine en fonction des approvisionnements.
- Fromage
- 1 Dessert (voir ci-dessus)
- 1 Fruit
- 1 Bouteille d'eau de 50cl plate ou pétillante
- 1 petit pain et beurre
- 1 jeu de couverts non jetables, une serviette en tissu, et un Gobelet Ecocup repris

Prix par personne
22€ TTC
20€ HT

Le Biche

- 1 Salade composée (150g)
- + menu la recouvrance

Prix par personne
25€ TTC
22.73€ HT



+ forfait organisation/ gestion et
coordination prestataire - à partir de 30 € ttc



+ forfait livraison/reprise de 130 € ttc



LES FOOD TRUCK

Menus



Ty Pizza

FORMULE :
pizza à partager
+ 1 tarte aux
pommes + 1
boisson

15 €

11 € pizza supplémentaire

+ frais de déplacement 56 €
20 personnes minimum



Globe Trucker

FORMULE 1 :
Burger du moment
+ frites + 1 boisson

15 €

FORMULE 2 :
3 accras ou 3 falafels; ou pad
thaï poulet / crevettes; ou
super bowl; ou bobun + une
boisson

17 €

30 personnes minimum



TRAITEUR MINUTES PAPILLONS

Du bon, du frais, du local en toute occasion

Plateaux charcuteries et fromages

Assortiment de charcuteries fines
fromages frais et affinés
Fruits et pickles de légumes frais et de
saison / Fruits secs
Apéritif : 6.50 € par personne
Repas : 10€ par personne



Minimum de commande : 4 personnes

18.90€

Cocktail repas

Blinis de gravlax de poisson à l'aneth et au citron
Mini burger poulet mariné aux épices tandoori
Tartelette au fromage frais, concombre et
herbes
Cake à l'andouille, oignons, persil
Verrine aux courgettes, tomme de Rhuyt et
amandes
2 Mini-sandwichs au choix :
Poulet de Séglien et moutarde
Carpaccio de poisson au citron
Jambon Serrano 16 mois d'affinage
Légumes BIO marinés
Plateau de charcuteries fines et fromages
de la maison Kerouzine
Pain au levain et condiments (1
tranche/personne)

La touche sucrée :

Verrine "cheese cake" pomme et vanille
Gâteau Breton au citron
Macarons aux fruits
Brownies aux amandes

Prestation froide

Minimum 20 personnes

Les options sucrées : 1.95€/unité



TRAITEUR MINUTES PAPILLONS

Du bon, du frais, du local en toute occasion

Buffet

17,90€

Assortiment de salades :

Taboulé de légumes Bio au citron

Salade de lentilles Bio de Pluméliaou, betteraves et féta

Salade de pâtes Bio au Comté et légumes

Terrine du moment et condiments

Assortiments de charcuteries fines

Au choix :

Gravlax de poisson au citron et aneth Supp +2€

ou

Poulet de Séglien mariné au thym

Plateaux de fromages :

Composition de fromages frais et affinés - Maison

Kerouzine

Mini-desserts :

Verrine "cheese cake" pomme et vanille

Gâteau Breton au citron

Macarons aux fruits

Brownies à la noix de coco

En option - 1.50€/personne

Pain bio au levain x 3 tranches/personne

Beurre 1/2 sel



10 personnes minimum

TRAITEUR MINUTES PAPILLONS

Du bon, du frais, du local en toute occasion

Plateaux repas

Les classiques *Froid ou Chaud*

Entrée / Plat : 17.50€ par personne

Entrée / Plat / Dessert : 19.50€ par personne

Plat / Fromage / Dessert : 22€ par personne



Les menus changent chaque semaine

Les élaborés *Froid ou Chaud*



Formule Froid

Entrée gravlax de poisson

Bowl magret de canard

Assortiment de mignardises (x4/personne)

24€

Formule Chaud

Entrée gravlax de poisson

Suprême de volaille sauce foie gras,
pommes de terre confites

ou

Poisson du marché, sauce au vin blanc,
riz basmati infusé au thym

Plateaux de mignardises (x4/personne)

24€

