

Nos Brunchs

à partir de 20 personnes

19€ TTC par personne
+ forfait kilométrique

19€ TTC par personne
+ 300€ de privatisation
+ forfait kilométrique

Votre brunch est déposé sur le lieu de votre réception en
boîte traiteur, prêt à être posé sur vos tables.

Jus de fruits bio de la Ferme Margerie

~

Focaccia sucrée au chocolat, praliné ou fruits
de saison

OU

Focaccia sucrée nature accompagnée de
beurre, confitures et miel artisanaux

~

Planches de fromages et charcuteries
régionales accompagnées de focaccia
maison, tartinades et condiments maison
(possible en végétarien)

~

Fromage blanc et granola maison

~

Fruits frais de saison

Cette formule inclut la présence du camion et la mise en
place de votre brunch par l'équipe de Marcellina.

Jus de fruits bio de la Ferme Margerie

~

Choix de pizzas cuites au camion

~

Focaccia sucrée au chocolat, praliné ou fruits
de saison

OU

Focaccia sucrée nature accompagnée de
beurre, confitures et miel artisanaux

~

Planches de fromages et charcuteries
régionales accompagnées de focaccia
maison, tartinades et condiments maison
(possible en végétarien)

~

Fromage blanc et granola maison

~

Fruits frais de saison

Nos Formules Privatisation

à partir de 20 personnes

A partir de 13€
par personne

100% Pizzas !

Choisissez 4 à 5 recettes de pizzas parmi notre carte de saison.

Dégustez une sélection de 4 à 5 pizzas de notre carte cuites au camion par notre cheffe et régalez vos convives !

Durée : 2h30

A partir de 13€
par personne

Pizza & Délices !

Choisissez 4 à 5 recettes de pizzas parmi notre carte de saison et ajoutez vos options :

Planche apéritive régionale

~

Dessert

~

Boissons

Dégustez une sélection de 4 à 5 pizzas de notre carte cuites au camion par notre cheffe et choisissez les options pour régaler vos convives !

Durée : 2h30

A partir de 35€
par personne

C'est toi le chef !

Planche apéro régionale

~

Eaux plate et pétillante

~

Pizzas réalisées
par vos convives

~

Animation de l'atelier pizzas

~

Dessert maison

Challengez vos convives en créant la meilleure pizza à partir d'un large choix d'ingrédients. Vos créations seront cuites au camion et dégustées pour désigner la grande gagnante !

Durée : 3h30

Nos Options

à partir de 20 personnes

8€
par personne

Planche apéro régional

Sélection de charcuteries et fromages locaux, accompagnée de focaccia maison, condiments et pickels maison

6€
par personne

Desserts

Desserts de saison au choix faits maison et avec amour

3€
par personne

Eaux

Eaux plate et pétillante à volonté servies en bouteilles en verre

6€
par personne

Jus de fruits

Jus de fruits bio de la Ferme Margerie, servis en bouteilles en verre

6€
par personne

Bières

Bières bio de la Brasserie de la Pleine Lune, servies en grandes bouteilles en verre

10€
par personne

Bulles festives

Clairette de Die tradition