
Les brunchs de
Clairette
Traiteur passionné
100% fait maison

Les brunchs de Clairette



Claire Levasseur

Créatrice de bonheurs gustatifs

Traiteur événementiel

Amiens & sa région

Je suis Claire, créatrice des **Brunchs de Clairette**.
Je propose des **brunchbox**, des **pièces cocktails** et des **buffets** de viennoiseries, pâtisseries, **sucré et salé**, pour les particuliers et professionnels.

À partir de 10 personnes.



LES BRUNCHS DE Clairette

Sommaire

Les particuliers - p4
Les professionnels - p6
Petit déjeuner & pause gourmande - p9
Brunch box - p10
Les formules Brunchs - p11
Composer votre brunch - p15
Les boissons - p18
Les menus enfants - p20
Box charcuteries / fromages - p21
Les apéro box - p23
Mignardises sucrées - p25
Les options - p27
Notre histoire - p29



Les brunchs de Clairette

Pour les particuliers

Mon âme d'épicurienne cherche à faire partie du **bonheur** des gens. J'aime créer des **souvenirs**. Savoir que j'ai été sur votre table, lors d'un événement qui a marqué votre vie ou juste pour un moment de **partage** et de **convivialité** entre **amis** ou en **famille**, me remplit de joie !



BRUNCH BOX
1 à 2 fois par mois

BRUNCH
à domicile, en retrait
ou sur le lieu de
votre évènement

BUFFET
mariage, anniversaire
baptême, soirée,
EVJF...

COCKTAIL
apéritif
déjeunatoire
ou dînatoire







Les brunchs de Clairette

Pour les professionnels

Convaincue que la cuisine nourrit non seulement le corps, mais aussi l'âme et l'esprit, je propose des formules adaptées à vos événements professionnels.
Mes brunchs et buffets sont conçus pour renforcer la cohésion d'équipe et favoriser les relations avec vos clients et fournisseurs.



BUFFET/RÉUNION
séminaire, comité entreprise

PETITS DÉJEUNER/ DÉJEUNER DE TRAVAIL
entre collaborateurs

COCKTAIL
avec les équipes, repas de fin d'année...





LES BRUNCHS DE
Clairette

Tarifs
& formules









LES BRUNCHS DE Clairette

Pause Gourmande

A partir de 10 personnes,
en retrait ou en livraison

3,50€ par pers.

PETIT DÉJEUNER

2 mini viennoiseries, 1 chouquette & café

Viennoiserie maison faite par notre boulangerie Maison Levasseur et le café Dasi frères

10€ par pers.

GOÛTER/PAUSE GOURMANDE

2 gourmandises sucrées,
1 chouquette, 1 boisson fraîche*

***Boisson fraîche comprise* :** *thé glaçé maison, citronnade ou jus de pomme.*

***Avec supplément* :** *jus d'orange pressé +2€/pers*
jus de fruits frais "Adamance" +2€/pers

***Boissons chaudes en + du café* :** *thé, chocolat & lait +1,50€/pers*

**Les boissons s'appliquent pour 6 personnes minimum*



Brunch box

1 à 2 fois par mois

Les brunchs de Clairette

1 Je commande (au plus tard 48h avant)

→ sur Instagram et **facebook**

→ sur le site lesbrunchsdeclairette.fr

→ par mail lesbrunchsdeclairette@gmail.com

2 Je récupère

→ en boutique Maison Levasseur
à Quevauvillers, 80710, de 9h à 12h

→ en boutique Maison Levasseur aux Halles d'Amiens
à partir de 10h

→ sur point de rendez-vous à Salouël ou à Dury

→ livraison possible à Amiens, avec supplément
selon la disponiblité

3 Je paie

→ dès la réservation par lien de paiement sécurisé

→ en boutiques Maison Levasseur



LES BRUNCHS DE
Clairette

Les Brunchs

***À partir de 10 personnes**, en retrait de commande, livraison ou avec option dressage de buffet sur votre lieu de réception.*

Le brunch “Classique”

2 mini viennoiseries, 1 gourmandise sucrée, charcuterie, fromage, 1 gourmandise salée, pain & boisson fraîche.

À PARTIR DE
20€
par pers.

INFORMATION IMPORTANTE :

la sélection des gourmandises du menu est la même pour toutes les convives
Possibilité de diviser en 2 groupes à partir de 50 convives.



LES BRUNCHS DE Clairette

Les Brunchs

***À partir de 10 personnes**, en retrait de commande, livraison ou avec option dressage de buffet sur votre lieu de réception.*

Le brunch “Gourmand”

À PARTIR DE **30€** par pers.

2 mini viennoiseries, 2 gourmandises sucrées, charcuterie, fromage, 2 gourmandises salées, pain & jus frais

INFORMATION IMPORTANTE :

la sélection des gourmandises du menu est la même pour toutes les convives
Possibilité de diviser en 2 groupes à partir de 50 convives.



Les Brunchs

***À partir de 10 personnes**, en retrait de commande, livraison ou avec option dressage de buffet sur votre lieu de réception.*

Le brunch “Indécent”

2 mini viennoiseries, 3 gourmandises sucrées, charcuterie, fromage, 3 gourmandises salées, pain & boisson fraîche.

À PARTIR DE **39€** par pers.

INFORMATION IMPORTANTE :

La sélection des gourmandises du menu est la même pour toutes les convives
Pas de division en groupes possible sur cette formule qui est déjà bien fournie.



Les brunchs de Clairette

Nos boissons fraîches

Comprises dans votre formule au choix

- Citronnade maison
- Thé glacé maison
- Jus de pomme Bio des Évoissons

Ou avec supplément

- Jus d'orange pressé +2€/pers
- Smoothie Maison +2,50€/pers



Les brunchs de Clairette

Nos gourmandises pour composer votre brunch

Le sucré

Pancake

Gaufre

Cookie

Crêpe

Brioche perdue
caramel beurre salé

Fromage blanc & granola maison

Salade de fruits frais de saison

Panacotta vanille & coulis de fruits

Muffin framboise chocolat blanc

Mœlleux au chocolat

Part de cake *(carot'cake, marbré, citron-pavot…)*

Tiramisu spéculoos

Mousse au chocolat

Brownie

Crumble de saison

Fruits frais découpés

Brookie *(brownie+cookie)*

Crookie *(croissant+cookies)*

Mini NY rolls *(saveurs sur demande)*

Porridges *(cacahuètes, fruits rouges ou exotique)*



Les brunchs de Clairette

Nos gourmandises pour composer votre brunch

Le salé

Part de quiche
(chèvre-épinard, lorraine, chorizo poivron…)

Avocado toast
(fromage frais, concombre, avocat & roquette)
Supplément saumon + 3€

Salade de saison

Croque monsieur

Tartine salé
(provençale, végératienne, poulet…)

Focaccia garnie
(jambon cru, burrata, poivrons confits & pesto)

Velouté de saison

Part de cake salé

Bagel *(saumon ou poulet-bacon)*

Club sandwich *(thon, jambon fromage, poulet-bacon, jambon cru…)*

Wrap *(thon, saumon, poulet-curry, jambon crudités, végétarien)*

Bagel anglais *(œuf, jambon, cheddar)*

Mini bowl *(crevette, saumon, végé ou poulet)*

Croissant garni *(saumon, avocat, concombre, fromage frais)*

Œufs brouillés *(avec ou sans bacon)*

Gaufre salée de saison

LES BRUNCHS DE
Clairette

Les options gourmandes





Les brunchs de Clairette

Les boissons chaudes

En supplément :

1€ par pers.

Café uniquement

2,50€ par pers.

Café, thé, chocolat, lait chaud & lait froid

0,50€ par pers.

Gobelet boisson chaude

Pour le café, nous travaillons avec DASI FRÈRES, pour les thés : DAMMAN et le chocolat MONBANA. Les boissons chaudes sont proposées en thermos et percolateur. Le sucre est inclus.



Compléter votre liste de boissons

Les boissons fraîches (pour 6 personnes minimum)

Jus d'orange pressé maison.....4€/pers.
Citronnade maison.....2,50€/pers.
Thé glacé maison.....2,50€/pers.
Smoothie maison.....5€/pers.

Les jus frais 25 cL à 4€ (Adamance)

Abricot
Pêche de vigne
Poire
Fraise
Pamplemousse
Ananas
Mangue
Framboise

Les jus frais 1L à 8€ (Adamance)

Abricot
Pêche de vigne
Poire
Ananas

Le jus de pomme Ferme Bio des Évoissons (80290 Bergicourt)

25 cl .....3€
1 L .....5€



LES BRUNCHS DE
Clairette

Menus enfants

À partir de 3 ans jusqu'à 12 ans.

LE HAPPY BRUNCH

Version miniature du brunch adulte comprenant :
1 mini viennoiserie, 1 gourmandise salé,
1 morceau de fromage, 1 tranche de jambon, pain
1 brownie ou cookie

À PARTIR DE **10€** par enfant

LE FUNNY BRUNCH

Version miniature du brunch adulte comprenant :
1 mini viennoiserie, 1 gourmandise salé,
1 morceau de fromage, 1 tranche de jambon, pain
1 brownie ou cookie
1 gourmandise sucrée

À PARTIR DE **13€** par enfant

Les menus enfants sont proposés sous forme de lunchbox individuelle pour que vous profitiez en toute liberté !

LES BRUNCHS DE
Clairette

Les box apéritives





LES BRUNCHS DE Clairette

Box charcuteries / fromages

Fromages affinés de chez Planchon.

Charcuteries des Hauts-de-France, taillées dans notre atelier. Pains confectionnés dans notre propre boulangerie Maison Levasseur.

BOX 6 À 8 PERSONNES : à partir de 65€

BOX 10 À 12 PERSONNES : 95€

BOX 15 PERSONNES : 130€

BOX 20 PERSONNES : 170€

JULIEN PLANCHON FROMAGER AFFINEUR

EN FAIT TOUT UN FROMAGE



LES BRUNCHS DE Clairette

Apéro Box

Envie de surprendre vos invités ou de vous offrir un moment convivial en famille ou entre amis ?
Chaque box est soigneusement préparée avec des produits de qualité, sélectionnés avec soin.

S : 36 pièces / M : 48 pièces / L : 60 pièces / XL : 80 pièces

« LA PETITE FÊTE »

Assortiment de mini wraps, clubs-sandwichs, légumes et sauces

M : 80€ | L : 98€

« LA GUINGETTE »

Assortiment de mini buns / bagels, verrines, wraps et cakes salés.

L : 105€ | XL : 140€

« LA VEGGIE »

Assortiment de légumes, sauces, wraps et navettes végétariennes.

S : 45 € | M : 60 €

« 100% NAVETTES »

Assortiment de navettes salés rillette saumon, jambon cru, chèvre, saumon fumé, coppa, etc.

S : 45€ | M : 60€ | L : 75€ | XL : 100€

LA « SO CHOUX »

Assortiment de choux salés, tartare saumon, poulet cajun, champignons, chèvre, guacamole, crevette, etc.

S : 45€ | M : 60€ | L : 75€ | XL : 100€

LA « HOT PARTY »

Assortiment de pièces chaudes à réchauffer (feuilletés, quiches et mini croques)

M : 90€ / L : 110€

LA « BURGER »

Assortiment de mini burgers, bœuf saumon, poulet, etc.

M : 120€ / L : 150€

LA « USA »

Assortiment de mini burgers et hot dogs

M : 120€ / L : 150€

Conseil : pour un apéritif suivi d'un dîner : 5 à 8 pièces/par pers.
pour un apéritif déjeunatoire/dînatoire : 8 à 15 pièces/par pers.



Les mignardises sucrées

1,50€ par pièce

Tarte citron meringuée
Chou *(chocolat, vanille, café, citron, framboise pistache, mangue, passion etc...)*
Macaron *(vanille, chocolat, café, caramel, citron, pistache, framboise, chocolat-passion, virgin mojito, fraise-basilic, marron-rhum, myrtille, praliné....etc)*
Verrine 3 chocolats
Royal chocolat
Paris-brest
Écureuil (caramel & noisette)
Finger *(cacahuète, choco & caramel)*
Tarte tatin, tarte aux fraises selon saison
Verrine tiramisu spéculoos
Infiniment vanille
Verrine riz au lait & mangue
Verrine panacotta fruits rouges
Verrine mousse chocolat & praliné
Verrine fruits de saison
Virgin Mojito

Migniardises sucrées au choix - commande minimum de 10 pièces par variété.

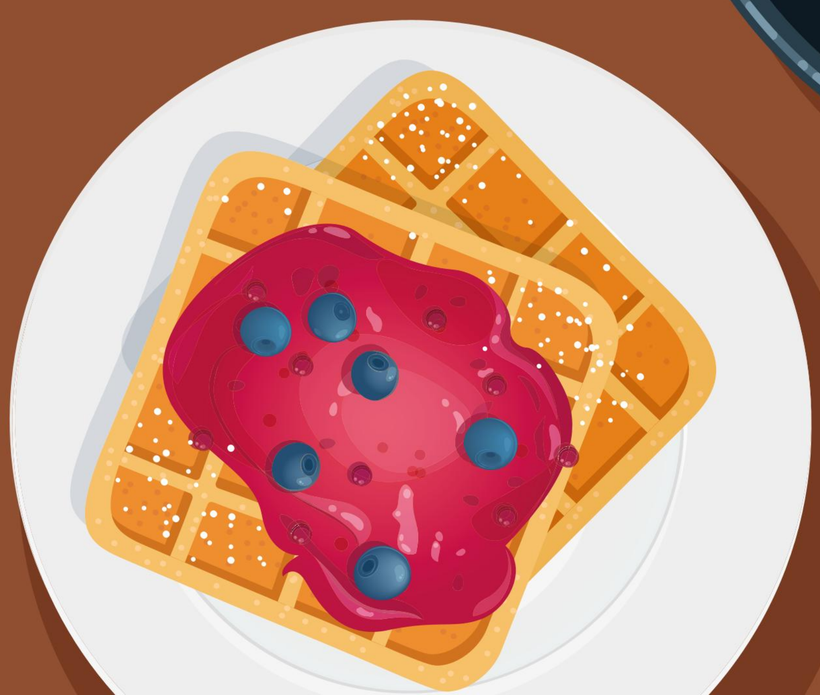
Conseil : pour un complément au dessert : 2 à 3 pièces/par pers.
pour unique dessert : 3 à 5 pièces/par pers.

Les brunchs de Clairette

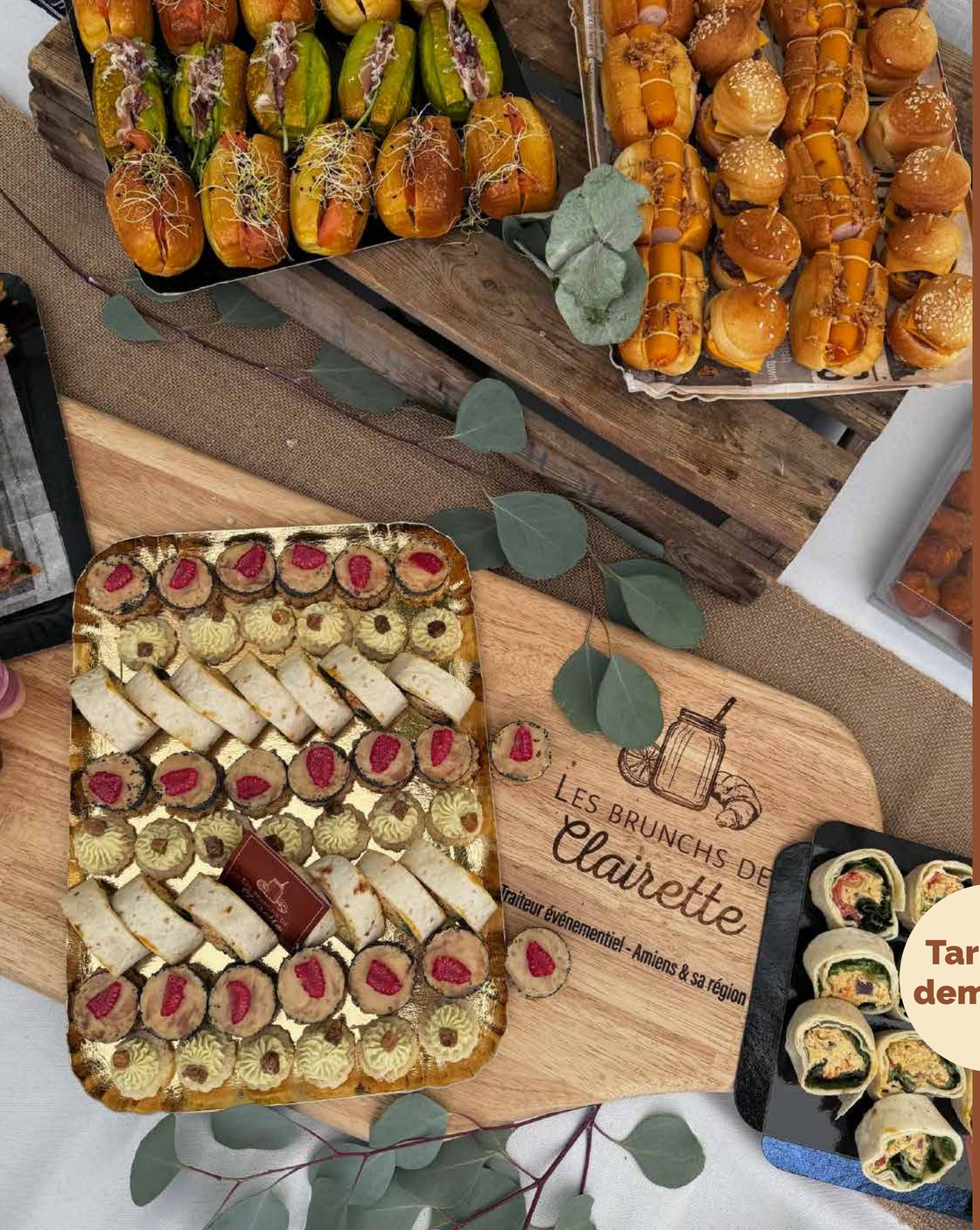
Sur-mesure

Les options









Les brunchs de Clairette

Le dressage de buffet

À partir de 30 personnes* selon disponibilité et distance
Les frais de déplacement viennent s'ajouter.

- La mise en place du buffet brunch avec **mes propres supports** (cagettes, planches, jars en verre, ardoise etc...)
- La vaisselle, nappes, serviettes et les tables **ne sont pas comprises** dans le dressage de buffet.
- Tous mes supports doivent m'être rendus **propres et en bon état** dans les 72h ici à Quevauvillers 80710. Une caution sera également demandé.

Tarif sur demande

La déco florale

- Décoration du buffet & des plateaux avec du feuillage et de la gypsophile, autres fleurs selon la saison.

*pour les brunch uniquement



Les brunchs de Clairette

La vaisselle

Voici mes recommandations de vaisselle nécéssaire pour votre buffet brunch :

- Couverts *(couteaux, fourchettes, petites & grandes cuillères)*
- Assiettes : petites & grandes
- Tasses & mugs si boisons chaudes
- Verrerie *(verres à softs, flûtes & verres à vins si besoin)*
- Bols/coupelles si fromage blanc granola, salade de fruits ou autre gourmandise de ce type

Les prestataires de location de vaisselle que je recommande :

- Bultel Amiens
- Nicolas 80 Event *(sur Instagram)*
- Split - société de location du groupe So Infinity Amiens



LES BRUNCHS DE Clairette

Le service

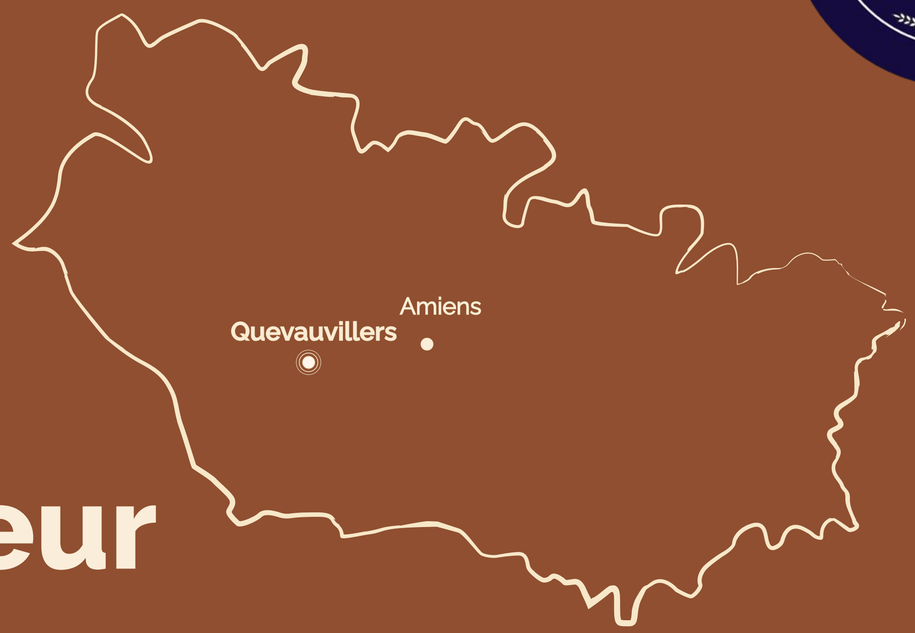
- Le service peut être utile **à partir de 120-150 convives** car le brunch est assez **autonome & convivial.** Ce que je recommande davantage est **l'option dressage de buffet sur place.** Ainsi vos convives arrivent et le **buffet est prêt.**
- Le débarrassage sera donc à gérer par vos soins.
- Tous mes supports de présentation mis à disposition doivent donc m'être rendus **propres et en bon état** les jours suivants dans **mes locaux à Quevauvillers**
- Si vous souhaitez le service, **je mets à disposition des serveurs/serveuses** d'une agence de qualité au tarif de 45€/heure/serveur.

Les brunchs de Clairette

Pâtisserie · Maison Levasseur · Boulangerie

Une histoire de famille

La pâtisserie-boulangerie Maison Levasseur





Antonin, mon mari

Créateurs de délices sucrés & salés

Tous les produits sont réalisés dans notre Boulangerie-pâtisserie familiale « Maison Levasseur » basée à Quevauvillers. **Nous prônons le 100 % fait-maison. Antonin, pâtissier de formation, assure la création et la production de tous nos produits.**





On parle de nous

Rayonnement régional et national

Maison Levasseur & M6

Nous avons participé à l'émission « **La meilleure boulangerie de France** ». Cette émission gourmande ravit les papilles des téléspectateurs depuis 10 ans. Elle sera diffusée dans le courant du premier trimestre 2023 avec Bruno Cormerais, Noémie Honiat et Norbert Tarayre.

Maison Levasseur & Gault&Millau

Gault&Millau présente les producteurs et les artisans des métiers de bouche des différentes régions de France. Retrouvez-nous également dans le guide régional de 2022-2023.

Les brunchs de Clairette

Nos valeurs

La recette du bonheur







Nous mettons un « **pain** » **d'honneur à valoriser l'artisanat local que nous défendons** avec fierté. Nos fournisseurs se situent tous dans un périmètre de moins de cent kilomètres autour de la boulangerie !







Nouveau !

Depuis fin octobre retrouvez la Boulangerie Maison Levasseur **dans Les Halles du Beffroi d'Amiens !**

Venez découvrir nos pâtisseries artisanales dans ce lieu emblématique du cœur d'Amiens. **Nous avons hâte de vous y accueillir !**

LES BRUNCHS DE
Clairette

Merci de votre attention !



Demandez un devis !

07 87 62 91 05
lesbrunchsdeclairette@gmail.com
lesbrunchsdeclairette.fr

Suivez-moi sur