



Grignote

NANTES

**Carte 2026**  
**Professionnels**



**Grignote** NANTES accompagne les **entreprises** et les **particuliers** dans l'organisation

de leurs événements en proposant une expérience traiteur à la fois gourmande, soignée et engagée.

Chaque prestation est pensée comme un moment de partage, où la cuisine devient un véritable vecteur de convivialité et d'émotion.

Nous nous appuyons sur une sélection rigoureuse de **produits frais**, **locaux** et de **saison**.

Les menus évoluent au fil des saisons, laissant place à une cuisine sincère, créative et équilibrée.

**Nos recettes s'adaptent également aux différents régimes alimentaires.**

**Pour des moments gourmands à partager, tout simplement.**

\*Tous les prix affichés sont en Hors Taxes.





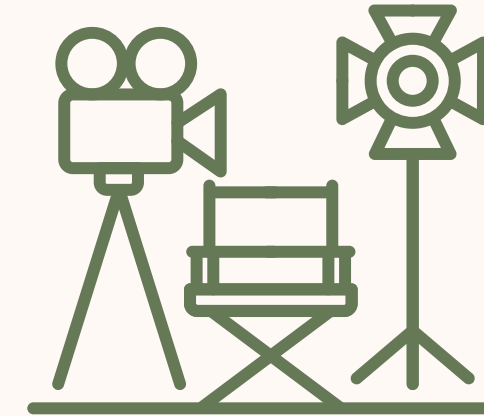
## TRAITEUR

Que vous planifiiez un séminaire, un afterwork ou une soirée d'inauguration, notre équipe met tout en œuvre pour faire de votre événement un moment unique et mémorable.



## PLATEAUX

Grignote vous propose une offre clé en main, avec la livraison de plateau prêt à être dégusté.



## MISE EN SCENE

Grignote se distingue par sa capacité à personnaliser chaque prestation, afin de refléter l'identité et l'ambiance que vous souhaitez insuffler à votre réception.

Nous travaillons en direct avec des scénographe, fleuriste, décorateurs...

## LES ANIMATIONS

Marquez votre événement professionnel avec un **stand sur-mesure** pour une prestation **originale** et **gourmande**.

Pensées comme de véritables moments de **partage**, ces **animations** s'adaptent à tous les formats et à toutes les ambiances.



### Exemple :

Bar à pancakes  
Bar à smoothies  
Bar à fruits  
Bar à citronnade

...



En partenariat avec **La FruitBox**, Grignote propose également des **box de fruits frais** livrées en entreprise.

Une solution simple et naturelle pour offrir des **pauses gourmandes**, favoriser le bien-être des équipes et accompagner les temps forts du quotidien professionnel.

**Profitez de votre 1ère box à -50% pour tout abonnement**

## **NOS FORMULES**

### **COCKTAIL DEJEUNATOIRE - DINATOIRE**

---

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

### FORMULE 10 PIÈCES

7 salées + 3 sucrées

2 Finger sandwich

-  
2 Crostini

-  
1 Blinis garnis

-  
1 Mini Buns

-  
1 Mini Tartelette

-----  
3 Petits Fours sucrées

**19,90€/PERS**



### FORMULE 12 PIÈCES

9 salées + 3 sucrées

2 Finger sandwich

-  
2 Mini tartelettes

-  
2 Crostini

-  
2 Blinis garnis

-  
1 Focaccia garnie

-----  
3 Petits Fours sucrées

**22,55€/PERS**

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

### FORMULE 15 PIÈCES

11 salées + 4 sucrées

2 Finger sandwich

-

2 Crostini

-

2 Mini Tartelettes

-

1 Focaccia garnie

-

2 Blinis garnis

-

2 Verrines salées

-----

4 Petits fours sucrées

**28,55€/PERS**



### FORMULE PLANCHES

Etablie sur une base de 10 convives

1 Planche MIXTE

-

1 Planche VÉGÉ

-

20 Finger Food salés  
(10 sandwich / 10 Crostini)

**19,25€/PERS**

## PLATEAUX REPAS

Nous vous proposons la livraison de plateaux repas directement en entreprise.  
Un menu est proposé toutes les semaines, avec des alternatives végétariennes.

### COMPLET

1 Entrée  
+  
1 Plat  
+  
1 Dessert

**15,00€/PERS**

### LE DEMI

1 Entrée  
+  
1 Plat  
  
OU  
  
1 Plat  
+  
1 Dessert

**12,00€/PERS**

### LES PETITS +

Pain individuel  
-  
Morceau de Fromage du moment  
-  
Eau plate ou gazeuse (33cl)  
-  
Kit couverts jetable

**À PARTIR DE 0,80€**

## PETITS DEJEUNERS ET GOÛTER

### L'EXPRESS

2 Mini Viennoiseries  
-  
Thé ou Café  
-  
1 Boisson froide (25cl)

**8,50€/PERS**

### LE GOURMAND

1 Mini Viennoiserie  
-  
1 part de Cake ou 1 Cookie ou 1  
Briochette  
-  
1 Brochette de fruits frais  
-  
Thé ou Café  
-  
1 Boisson froide (25cl)

**10,00€/PERS**

### LE GOÛTER

1 Cookie  
-  
1 part de Cake  
-  
1 Brochette de fruits frais  
-  
1 Boisson froide (25cl)

**9,00€/PERS**

**NOS PLANCHES**

**À PARTAGER**

---

# LES PLANCHES SALÉES



## LA MIXTE- 72€

3 Charcuteries  
3 Fromages  
2 Tartinades  
Fruits et légumes  
Servis avec 1 pain.



## LA FROMAGERE - 66€

4 à 5 Fromages  
1 Tartinade  
Fruits  
Servis avec 1 pain.



## LA VÉGÉ- 60€

Version MÉDITERRANÉENNE  
Houmous, Tzatziki  
Olives Grecques, Fruits & légumes  
Falafel, Fêta  
Pain Pita



## LA MINI BUNS- 50€

Assortiment de 20  
mini-buns.

Des **GRAZING** planches généreuses, colorées et pleines de saveurs, pensées pour  
tous vos moments !  
Crées pour 6 à 8 personnes

# LES PLANCHES

## SALÉES ET SUCRÉES



### FINGER SANDWICH- 60€

Assortiments de 30 finger sandwich - 2 parfums au choix



### LA BLINIS - 50€

Assortiment de 35 blinis.



### LA CRÊPES PARTY - 56,35€

Assortiment de crêpes et pancakes, accompagnées de Confiture, Nocciolata et fruits frais.



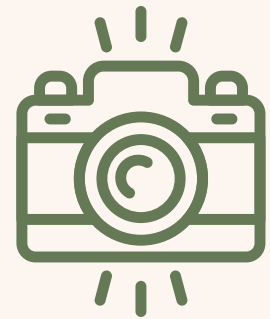
### LA MADELEINE-59,10€

Assortiment de 30 madeleines nature ou pépite de chocolat.

Des **GRAZING** planches généreuses, colorées et pleines de saveurs, pensées pour tous vos moments !

# EXEMPLES DE RÉALISATIONS

[Cliquez ici](#) pour découvrir  
d'avantages de réalisations dans  
notre galerie.

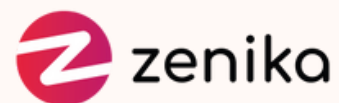




## ILS NOUS FONT CONFIANCE !



**Blot**



**OUTRE**MESURE



**LONGCHAMP**  
PARIS

VOUS SOUHAITEZ COMPOSER VOUS-MÊME VOTRE BUFFET ?

CRÉER UN BUFFET SUR-MESURE ?  
SUR UNE THÉMATIQUE  
PARTICULIÈRE ?

**NOTRE ÉQUIPE EST LÀ POUR RÉPONDRE À  
TOUTES VOS DEMANDES !**

