

ANNEXE 4

Lot n°1 : PETIT DEJEUNER, PAUSE CAFE, GOÛTER, GALETTE DES ROIS

CADRE DE REPOSE A REMPLIR PAR LE CANDIDAT

EXEMPLES DE MENUS ET FORMULES PROPOSES

Nota :

La taille des encadrés ci-dessous peut être modifiée.

Le titulaire peut également ajouter des encadrés supplémentaires s'il souhaite proposer davantage de formules que le nombre minimal de trois formules par prestations exigé.

Le titulaire doit indiquer le descriptif précis de chaque formule (produits ou mets proposés...).

Le nombre de pièces par personnes devra impérativement être renseigné.

A : PETIT DEJEUNER

Le prestataire propose deux gammes différentes pour le petit-déjeuner.

➤ **Gamme 1 standard :**

Chaque formule prévoit obligatoirement un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement au minimum :

- Deux tasses de 20cl de boisson chaude (café, thé, chocolat chaud),
- Un verre de 25cl de jus de fruits,
- Une viennoiserie fraîche de taille normale ou deux pièces de mini-viennoiseries,
- Du sucre emballé, du lait, des mélangeurs, des serviettes, nappage papier et vaisselle jetable (verres, tasses et couverts).

1^{ère} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES 2 PIÈCES / PERSONNE : CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 1 VERRE / PERSONNE
BOISSON CHAUDE - 2 TASSES / PERSONNE
ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

2^{ème} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES 2 PIÈCES / PERSONNE : CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE
CHOUQUETTE - 1 PIÈCE / PERSONNE
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 1 VERRE / PERSONNE
BOISSON CHAUDE - 2 TASSES / PERSONNE
ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

3^{ème} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES 2 PIÈCES / PERSONNE : CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE
CHOUQUETTE - 1 PIÈCE / PERSONNE
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS 1 VERRE / PERSONNE
BOISSON CHAUDE - 2 TASSES / PERSONNE
SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola
ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

➤ **Gamme 2 améliorée :**

Chaque formule prévoit obligatoirement un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement au minimum :

- Deux tasses de 20cl de boisson chaude (café, thé, chocolat chaud),
- Un verre de 25cl de jus de fruits,
- Une viennoiserie fraîche de taille normale ou deux pièces de mini-viennoiseries,
- Deux chouquettes, autres spécialités,
- Une corbeille de fruits ou salade de fruits frais en conditionnement individuel,
- Du sucre emballé, du lait, des mélangeurs, des serviettes, nappage papier et vaisselle jetable (verres, tasses et couverts).

1^{ère} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES | 2 PIÈCES / PERSONNE :
CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE

CHOUQUETTE - 1 PIÈCE / PERSONNE

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS
1 VERRE / PERSONNE

BOISSON CHAUDE - 2 TASSES / PERSONNE

SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola

ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

2^{ème} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES | 2 PIÈCES / PERSONNE :
CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE

CHOUQUETTE - 2 PIÈCES / PERSONNE
FRUITS FRAIS PRESSÉS | 1 VERRE / PERSONNE

BOISSON CHAUDE | 2 TASSES / PERSONNE

SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola

ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

3^{ème} formule

MINI VIENNOISERIES CLASSIQUES | 2 PIÈCES / PERSONNE :
CROISSANT- PAIN AU CHOCOLAT – PAIN AUX RAISINS - BRIOCHE AU SUCRE

MINI VIENNOISERIE ORIGINALE | 1 PIÈCE / PERSONNE : Torsade chocolat, torsade cranberries, roulé pomme tatin, roulé noix-caramel, chausson aux pommes

FRUITS FRAIS PRESSÉS | 1 VERRE / PERSONNE

BOISSON CHAUDE | 2 TASSES / PERSONNE

SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola

ACCESSOIRES : Sucre buchette, dosette de lait, vaisselle jetable, mélangeurs, etc.

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

B : PAUSE CAFE

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Deux tasses de 20cl de boisson chaude (café, thé, chocolat chaud),
- Un verre de 25cl de jus de fruits,
- Une bouteille d'eau de source de 33cl,
- Deux bouchées sucrées (macarons, madeleines, tartelettes, moelleux...) ou deux petits fours secs sucrés, ou deux mini viennoiseries ou des confiseries (chocolat, bonbons, snacks sucrés...) ou une salade de fruits frais en conditionnement individuel.

1^{ère} formule

MINI MOELLEUX | 2 PIÈCES / PERSONNE
Mini madeleines nature ou framboise, cannelés,
financiers chocolat ou citron

BOISSON FRAÎCHE | 1 VERRE / PERSONNE
Jus de pomme Cox Alain Milliat ©

BOISSON CHAUDE | 2 TASSES / PERSONNE
(café, thé, chocolat chaud)

1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) /
PERSONNE

2^{ème} formule

SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou
Fromage blanc et granola

BOISSON FRAÎCHE | 1 VERRE / PERSONNE
Jus de pomme Cox Alain Milliat ©

BOISSON CHAUDE | 2 TASSES / PERSONNE
(café, thé, chocolat chaud)

1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) /
PERSONNE

3^{ème} formule

MINI MOELLEUX | 2 PIÈCES / PERSONNE
Mini madeleines nature ou framboise, cannelés,
financiers chocolat ou citron

SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou
Fromage blanc et granola

BOISSON FRAÎCHE | 1 VERRE / PERSONNE
Jus de pomme Cox Alain Milliat ©

BOISSON CHAUDE | 2 TASSES / PERSONNE
(café, thé, chocolat chaud)

1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) /
PERSONNE

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

C : GOUTER ENFANT

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Deux tasses de 20cl de boisson chaude (café, thé, chocolat chaud),
- Deux verres de 20cl de jus de fruits ou soda individuel,
- Une bouteille d'eau de source (33cl),
- Deux viennoiseries fraîches de taille normale ou une barre de céréale ;
- Une boisson lactée ou une compote à boire ;
- Une salade de fruits frais en conditionnement individuel ;
- Animation thématique chaude (crêpe, gaufre, churros...).

1^{ère} formule

BARRE DE CEREALE BIO (au chocolat ou miel et graines) – 1 PAR PERSONNE
SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola
1 BOISSON LACTEE / PERSONNE
BOISSON FRAÎCHE 2 VERRES / PERSONNE Jus de pomme Cox Alain Milliat ©
BOISSON CHAUDE 2 TASSES / PERSONNE (café, thé, chocolat chaud)
1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) / PERSONNE
ANIMATION CRÊPES

2^{ème} formule

2 MINI-VIENNOISERIES PAR PERSONNE – 2 PAR PERSONNE
SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola
1 BOISSON LACTEE / PERSONNE
BOISSON FRAÎCHE 2 VERRES / PERSONNE Jus de pomme Cox Alain Milliat ©
BOISSON CHAUDE 2 TASSES / PERSONNE (café, thé, chocolat chaud)
1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) / PERSONNE
ANIMATION CRÊPES

3^{ème} formule

2 MINI-VIENNOISERIES PAR PERSONNE – 2 PAR PERSONNE
SALADE DE FRUITS FRAIS INDIVIDUELLE ou Fromage blanc et granola
1 BOISSON LACTEE / PERSONNE
BOISSON FRAÎCHE 2 VERRES / PERSONNE Jus de pomme Cox Alain Milliat ©
BOISSON CHAUDE 2 TASSES / PERSONNE (café, thé, chocolat chaud)
1 BOUTEILLE D'EAU DE SOURCE (33cl) / PERSONNE
1 SACHET DE BONBONS INDIVIDUEL
ANIMATION CRÊPES

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché

D : GALETTE DES ROIS

Chaque formule doit obligatoirement comprendre au minimum :

- Une galette des rois fourrée à la frangipane, pour environ 8 personnes, fournie avec une fève décorative et une couronne en carton ;
- Un gâteau des rois fourré aux fruits confits, pour environ 8 personnes, avec une fève décorative et une couronne en carton.

1^{ère} formule

Galette Frangipane (avec fève, couteau de découpe à usage unique et couronne)

2^{ème} formule

Galette Pomme-Cannelle (avec fève, couteau de découpe à usage unique et couronne)

3^{ème} formule

Gâteau des rois (avec fève, couteau de découpe à usage unique et couronne)

Date, cachet et signature de la personne habilitée à signer le marché