

Midi ^{et} demi les ÉVÉNEMENTS

Des événements qui vous rassemblent !





Damien
Notre chef



Damien
Notre maitre d'hôtel

Freddy
Notre chef de rang

”

Petits ou grands, les événements sont toujours de bons moments à partager et les occasions ne manquent pas pour que le sucré et le salé se rencontrent.

Du petit déjeuner au cocktail dinatoire, nous pouvons vous accompagner tout au long de la journée dans vos savoureux moments !

Pour chaque événement d'entreprise, Midi et demi tient à vous proposer le meilleur format, au bon moment et au bon endroit !

Dans la convivialité et la bonne humeur, nous ferons tout pour faire de votre événement un événement qui vous rassemble. Et pour rendre chacun de vos rendez-vous uniques, nos équipes sont aux petits oignons pour vous concocter une prestation à la hauteur de vos exigences.

Vitaminans
vos journées !

*Nos petits dej'
& pauses*

Café d'accueil, pauses, petit déjeuner et goûter.

Viennoiseries, cookies ou gâteaux maison, Healthy ou plaisir, jus de fruits ou café c'est vous qui choisissez !

À partir de
4,70€HT/pers

*midi
et
demi*
les ÉVÉNEMENTS

*Du sain, du responsable
& du gourmand
à portée de main !*

*midi
demi*

Nos lunch bag

Formule Midi pile

Parmi un choix de recette viande ou poisson
Entrée + plat + dessert

17, 50€ HT

Formule Midi green

Parmi un choix de recette végétarienne
Entrée + plat + dessert

17, 50€ HT

Formule Midi moment

Un choix de recette inspirée de notre chef
Entrée + plat + dessert

19, 00€ HT

Pain et couverts compris
Boisson sur demande

Commande de 5 plateaux repas minimum

Découvrez nos plateaux
repas frais, faits maison et
responsables avec des sacs
en toile de jute réutilisable et
des emballages **100% éco-
conçus et revalorisable !**

Livraison et commande :

- Livraison gratuite sur Nantes
et Rennes (1^{ère} couronne)

*midi
et
demi*
les ÉVÉNEMENTS



Nos buffets

Salés ou sucrés, parcourez nos buffets froids ou chauds, avec des recettes d'ici et un peu d'ailleurs !

**À partir de
18,50€HT/pers**

Le plein d'envies
à composer !

*midi
et
demi*
les ÉVÉNEMENTS



De bons moments à

croquer !

Nos cocktails

Ne faites qu'une bouchée ou plusieurs de nos pièces salées ou sucrées ! Variez les plaisirs avec des cartes qui évoluent au même rythme que les saisons !

À partir de
9,00€HT/pers

*midi
et
dérmi*
les ÉVÉNEMENTS

A chef in a black uniform and red gloves is pouring a liquid from a metal cup into a large, round, hollowed-out wheel of cheese. The cheese wheel is placed on a wooden cutting board and is surrounded by intense, bright yellow and orange flames. In the background, there are kitchen elements like a stainless steel pot with a lid and a blurred figure of another person. The overall atmosphere is warm and dramatic, highlighting the fire-cooking technique.

Faire *l'événement !*

Nos ateliers

Pour accompagner vos cocktails, Midi et demi propose des ateliers thématiques ou des produits bruts et du coin pour animer vos bons moments !

Risotto en meule, découpe de saumon gravlax, bar à huîtres, galettes saucisses, ... Il y en a pour tous les goûts !

Sur demande

*Midi
et
demi*
les ÉVÉNEMENTS



Thomas

Chargé de clientèle

06 34 84 57 04

Bénédicte

Responsable événement

06 25 40 11 66

On
'appelle ?

Pour toute commande, passez nous un coup de fil
au ou par mail à Evenements@midietdemi.fr

www.midietdemi.fr

midietdemi
les ÉVÉNEMENTS