



Grazing

MONTPELLIER

BOOK 2026



Bonjour!

Enchantée, je suis Elodie, fondatrice de Grazing Montpellier.

Vous vous demandez peut-être ce que signifie le mot "Grazing" ?

Il s'agit d'un concept très populaire en Australie qui signifie aussi "grignotage".

Les buffets Grazing table sont la nouvelle tendance en matière de buffets pour les événements spéciaux.

Avec une présentation visuellement attrayante et une sélection de produits savoureux, nos Grazing tables offrent une expérience gustative unique et mémorable pour vos invités.

Le but est de rassembler les gens autour d'une table aussi belle que gourmande.

C'est un véritable festival culinaire haut en couleur ! La majeure partie des produits que nous sélectionnons proviennent de producteurs et artisans de la région.

Voici nos engagements :

- **Une cuisine faite maison;**
- **Une sélection de produits de qualité;**
- **Collaboration avec producteurs et artisans locaux;**
- **Des produits frais du jour;**
- **Le respect des normes d'hygiène;**
- **Une démarche éco-responsable;**
- **Notre disponibilité.**

Nous nous adaptons à toutes restrictions alimentaires et allergies, n'oubliez pas de nous en informer!

Toutes les photos de ce book correspondent à nos réalisations.

Je vous souhaite une belle découverte et reste à votre entière disposition pour plus de précisions.

Elodie.

N O S P R E S T A T I O N S

L I V R A I S O N

de Plateaux

Vous souhaitez changer des plateaux traiteur ordinaires ?

Nous vous proposons des plateaux soignés et raffinés, pensés pour émerveiller vos invités.

Livrés à l'horaire de votre choix, nous pouvons également les disposer directement sur vos tables.

Une solution pratique, et rapide

Plateaux à la carte

à partir de 10 personnes

Pour aller plus loin dans l'art de recevoir, nous proposons en option quelques **soliflores** délicats, à disposer sur la table pour apporter une touche florale subtile et harmonieuse au milieu des plateaux.

Plateaux à usage unique ou réutilisables selon les modèles, pensés pour allier praticité, esthétique et respect de l'environnement.



I N S T A L L A T I O N

de Buffets

Vous souhaitez marquer les esprits et émerveiller vos invités ?

Ce qu'il vous faut, ce sont nos buffets haut de gamme !
Installés et désinstallés par nos soins, ils sont mis en scène avec notre propre matériel : planches en bois, vaisselle ancienne, corbeilles, et une touche d'art floral pour sublimer l'ensemble.

Une prestation unique à Montpellier...

Sans oublier la saisonnalité des produits et le fait maison.

Buffet en libre service durée 3h

à partir de 50 personnes

Menu unique / personnes



LES PLATEAUX

L'ART DE RECEVOIR... AU SERVICE DE VOS ÉVÉNEMENTS





Plateaux

A partager

Un plateau convient pour 4 à 6 personnes

Prix TTC

Le plateau Boréale

Truite fumée des Pyrénées - Pain croustillant riche en céréales - Tzatziki - Cream cheese - Sélection de fromages - Houmous - Olives Lucques - Légumes de saison - Fleurs comestibles _____ 94,90€

Le plateau Classique BEST

Sélection de charcuterie - Sélection de fromages fermiers - Légumes de saison - Olives - Houmous - Tzatziki - Fruits de saison - Fruits secs - Confitures - Crackers - Fleurs comestibles _____ 89,90€

Le plateau Végétarien BEST

Légumes de saison - Crackers - Sélection de fromages locaux - Fromage frais à la ciboulette - Aïoli - Fleurs comestibles _____ 69,90€

Le plateau Brunch

Truite fumée des Pyrénées - Viennoiseries - Madeleines coque chocolat - Sélection de fromages fermiers - Salades de fruits frais - Pancakes - Pain artisanal - Confitures & pâte à tartiner - Tzatziki - Fruits secs et fruits à coques _____ 79,90€

Maxi 2/3 personne

Livraison

à partir de 200 euros d'achat - frais de livraison selon localité

Chaque plateau est une création unique.

C'est pourquoi nos plateaux peuvent varier selon les arrivages, et notre carte évolue au rythme des saisons

Nous vous conseillons de prévoir du pain en accompagnement.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Grazing
MONTPELLIER



Plateaux

Mignardises salées

Prix TTC

MIX DE MIGNARDISES SALES - 23 pièces _____ 52,90€
Commande possible uniquement à partir de 3 plateaux minimum

PAIN BRETZEL - 15 pièces

Beurre, saucisson d'Aveyron _____ 34,90€

Crème de thon _____ 34,90€

A l'italienne : mozzarella, pesto, speck _____ 39,90€

Fromage frais aux herbes, tomates séchées, roquette _____ 39,90€

SALADE DE SAISON - En verrine - 20 pièces

Salade gourmande _____ 59,90€

Ébly, concombre, thon, maïs, cornichons, oignon rouge & mayonnaise

Salade de la mer _____ 59,90€

Fregola, œufs de truite, saumon fumé, aneth

Salade Grecque **BEST** _____ 59,90€

Pois chiche, poivrons, oignons rouge, olives noires, coriandre, citron

MINI TARTELETTES VEGETARIENNE DU MOMENT

Tomates confites et chèvre, 28 pièces _____ 44,90€

Feta, oignons rouges et petit pois, 28 pièces _____ 44,90€

MINI BUN'S - 20 pièces

Poulet **BEST** _____ 55,90€

Saumon _____ 64,90€

Végé _____ 64,90€

NAVETTES - 28 pièces

Chèvre, miel, noix _____ 44,90€

Pesto, mozzarella _____ 44,90€

Mini hot dogs x30 **BEST** _____ 56,90€

Cream cheese et saumon fumé _____ 65,90€

MINI WRAPS - 24 pièces

Thon, crudités, oignons frits _____ 39,90€

Jambon, fromage, oignons frits _____ 39,90€

CAKE SALE DU MOMENT - 20 pièces

Jambon, olive _____ 33,90€

Thon curry _____ 33,90€

Fêta, noix, tomates séchées _____ 33,90€

POMMES DE TERRE & FROMAGE FRAIS CIBOULETTE

20 verrines _____ 39,90€



Plateaux

Pièces salées

Prix TTC

MINI POKE BOWL - 12 pièces **BEST** 79.90€
Riz vinaigré, chou rouge, fèves de soja, saumon fumé, crème ciboulette, sésame noir, sauce soja salée ou sucrée.

AVOCADO TOAST - 18 pièces 90.90€
Pain brioché, cream cheese à la ciboulette, saumon, avocat et sésame noir

MINI GRAZING - 18 pièces **BEST** 109.90€
Assortiment de fromages, saucisson Label Rouge d'Aveyron, fruits secs.

MINI GRAZING VEGETARIEN - 18 pièces 89.90€
Assortiment de crudités de saison, houmous.

VERRINES SAUMON AVOCAT - 20 pièces 79.90€
Crème de saumon fumé, crème d'avocat.



Grazing
MONTPELLIER



Plateaux

Mignardises sucrées
Prix TTC

PLATEAU DE FRUITS De saison

Médium	45,90€
Maxi	79,90€
Supplément sauce au chocolat	4,90€

BROWNIES Chocolat

15 pièces BEST	34,90€
20 pièces	45,90€

COOKIES

	15 pièces	20 pièces
Chocolat noir & noix de pécan	39,90€	53,20€
Chocolat au lait & caramel beurre salé	39,90€	53,20€
Chocolat blanc, pistache, framboise BEST	39,90€	53,20€

GAUFRES COEUR Accompagnées de Pâte à tartiner

18 pièces	34,90€
-----------	--------

PANCAKES Accompagnés de Pâte à tartiner

20 pièces BEST	29,90€
-----------------------	--------

MINI VIENNOISERIES

20 pièces	39,90€
-----------	--------

MADELEINES Coque chocolat noisette

15 pièces	29,90€
30 pièces	57,90€

CAKE CITRON

20 pièces	34,90€
-----------	--------

CAKE MARBRE AU CHOCOLAT

20 pièces	34,90 €
-----------	---------

MINI TARTELETTE FRAMBOISE

18 pièces BEST	47,90€
-----------------------	--------

CONES SUCRES

Cône de fruits	6,50€
----------------	-------

Minimum de 24 cônes

PANNA COTTA

Mangue ou framboise x 15	34,90€
Mangue ou framboise x 20	45,90€



Options

ART FLORAL

10 Branches d'Eucalyptus _____ 49,90€

Forfait n°1 _____ 89,90€

5 soliflores de fleurs fraîches

Forfait n°2 _____ 149,90€

10 soliflores de fleurs fraîches

VAISSELLE JETABLE ECO RESPONSABLE

Classique _____ 1,50€/personne

Assiettes en fibres de canne à sucre blanches et mini couverts en bois.

Premium _____ 2,50€/personne

Assiettes en feuille de palmier et mini couverts inox.

BOISSONS

Jus de Fruits SIBIO _____ 4,50€ 75cl

Citronnade BIO _____ 3,90€ 75 cl



Contact



www.grazingmontpellier.fr



07 81 62 01 30



grazingmtp@gmail.com



[grazing_montpellier](https://www.instagram.com/grazing_montpellier)



Montpellier

Grazing
MONTPELLIER