



Cha Cuisine



- *Traiteur RSE* -
- *écoresponsable* -

CATERING

BUFFETS TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

FORMULES A EMPORTER

APÉRO DINATOIRE

PRIVATISATION

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS ET PUBLICS.



Cha Cuisine

CHEFFE :
PRIVATISATION POUR
PETITS GROUPES
SUR PLACE

L'ADRESSE - REPAS SUR PLACE

Au 23 rue des Bouchers à Laval, une salle avec cuisine ouverte peut être mise à disposition, pour vos repas en petit comité, 6-15 personnes, soirées à thèmes, repas de Noël, Assemblées générales...

- Joli Buffet en autonomie au milieu de la table
- Service de formules traditionnelles entrée/plat/dessert
- Service de repas semi-gastronomiques

Tarif : à partir de 25€ par personne.

Petit bonus :

Envie de musique ou d'ambiance pendant votre repas ?
Je dispose d'un carnet d'adresses de musiciens locaux acoustiques pour accompagner vos repas de concerts privés.

→ Sur demande.

Contacts : Contact@cha-cuisine.com
06.11.80.84.34
23 rue des Bouchers 53000 Laval



Cha Cuisine

CHEFFE / TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE

100% VÉGÉTAL ET GOURMAND

WWW.CHA-CUISINE.COM

À PROPOS

Charline galpin, 38 ans, passionnée de cuisine du monde, traditionnelle... j'ai végétalisé tous les grands classiques de la cuisine française et des plats inspirés de la cuisine du monde depuis 2008.

Traiteur éco-responsable à Laval depuis 2018, j'essaie de faire évoluer ma cuisine et mon éthique chaque jour au mieux et toujours plus engagée, pour la planète, notre santé et les animaux.

**Ma cuisine est gourmande
et généreuse, zéro déchet au maximum,
bio, de saison, Locale.
J'interviens en Mayenne et limitrophe.**

SERVICES TRAITEUR

**Catering/ buffets traiteur / plateaux repas
/ apéro dinatoire/ formules à emporter**

→ Des propositions gourmandes faites maison, toujours de saison.

Pour vos évènements je prête mes plats ou utilise les vôtres afin d'éviter au maximum les contenants à usage unique.

- Au choix -

- * **Formules** « Entrée / Plat/ Dessert »
- * **Buffets cocktails** (flammekueches, feuilletés, wraps, brownies...)
- * **Buffet froid** (quiches, salades, wraps...)

AUDIENCE :



LISTE CLIENTS PUBLICS



1,3K
FOLLOWERS



3.3K
FOLLOWERS



Cha Cuisine

TARIFS

° **Formule buffet traiteur à partir de 6 personnes selon votre événement, thème, envie ou budget.**



- 3 préparations : 9€/ personne
- 4 préparations : 12 €/ personne
- 5 préparations : 15€/personne
- 6 préparations : 17 €/ personne
- 7 préparations : 20€/ personne
- 8 préparations : 23€/ personne.
- 9 préparations : 26 €/personne

Livraison + mise en place du buffet en Mayenne et limitrophe, gratuit à partir de 30 personnes

° **Formule "Classique" Entrée/plat/Dessert :**
à partir de 6 personnes minimum,

- Formule complète entrée/plat/dessert : 25€.



Choix d'un même plat pour toutes les personnes de l'évènement. L'entrée et/ou le dessert sont à choisir parmi les propositions sucrées et salées de la formule Buffet.



° **Formule "Partenaire"(réservé aux pro) :**

pour une collaboration avec au minimum 50 commandes l'année, Je propose un tarif de 18€ la formule "partenaire" avec un petite entrée /plat/ dessert, les livraisons peuvent être offertes si les commandes sont régulières, à rediscuter selon la collaboration. Prêt de vaisselle possible également.

° **Privatisation :**

Le midi : à partir de 25€ / personne hors boissons

Le soir : à partir de 30€/ personne hors boissons

Selon demandes.--> prendre contact



° **Formule sur mesure / Gâteau personnalisé/ demande particulière**

selon vos besoins, attentes, thématiques :

formules finger food, pique-nique, petit déjeuner, goûters, barbecues... **Sur DEVIS --> prendre contact**



Contacts : Contact@cha-cuisine.com

06.11.80.84.34

23 rue des Bouchers 53000 Laval

La logistique :

L'éthique étant au coeur de la démarche globale de Cha Cuisine, je ferai toujours au mieux, au nom de l'écologie.

L'engagement écologique, c'est une responsabilité qui va dans les deux sens aussi bien pour les fournisseurs, que les usagers.

Selon vos désirs et moyens il existe plusieurs possibilités concernant les contenants et la vaisselle

