

BRUNCH, SNACKS, TEA & CAKES

LA PREMIÈRE CAFÉ



CATERING





BRUNCH, SNACK, TEA & CAKES

Catering personalizado y adaptado a las necesidades de nuestros clientes.



¡HOLA!

GRACIAS POR VUESTRO TIEMPO Y POR
CONSIDERARNOS PARA EMPEZAR EL DÍA
CON VOSOTROS

ESTAS SON
ALGUNAS DE
LAS COSAS
QUE PODEMOS
HACER POR
VOSOTROS



Catering y Eventos

Reparto a domicilio

Postres y tartas caseras

Zumos, cafés y té atelier



CAFÉS
Y
ZUMOS
NATURALES



CAJAS
DESAYUNO



CONFITERÍA
Y CATERING



DESAYUNOS
Y BRUNCH



MERIENDAS
Y TARTAS



... Y MÁS COSAS



CATERING

Catering desayuno*** personalizado adaptado a vuestras necesidades.

- Propuestas dulces: bollería, cakes, pasteles
- Propuestas saladas: bocatinés, focaccias, bagels, tablas de embutidos, tortillas, hojaldres
- Dietas especiales: gluten free, sin lactosa, healthy vibes, vegan
- Zumos y smoothies

*****Todos nuestros menús ya incluyen el IVA y el precio del menaje desechable.**



PROPUESTAS

SALADO

- Bocatines variados de clásicos como jamón de Teruel D.O, pavo y queso crema, lomo *duroc*...
- Peregrinos de tortilla de patatas
- Focaccias de mozzarella, tomate y pesto o pavo, queso, tomate y espinaca fresca...
- Bagels o croissants rellenos de pavo, queso y espinaca fresca, jamón y queso...
- Sandwich estilo tramezzinos con diferentes rellenos...
- Tablas de embutidos
- Tortillas de patata
- Panes especiales



PROPUESTAS

DULCE

- Variado de mini bollería:
 - Mini croissants
 - Mini palmeritas
 - Mini gofres
 - Pain au chocolat
- Pound cakes homemade de limón, limón con semillas de amapola, naranja, naranja y chips de chocolate, frutos rojos, harina de avena con chips de chocolate...
- Chewy brownies: nueces, Oreo...
- Bollería tradicional o brioche
- Muffins XL: arándanos, red velvet, chocolate...
- Cookies XL: caramelo, doble chocolate, frutos rojos y chocolate blanco...
- Parfaits de yogurt con granola y frutos rojos
- Tarta de queso

En caso de intolerancias adaptaríamos los ingredientes o buscaríamos alternativas para evitar la contaminación cruzada.

Disponemos de muffins gluten free y sin lactosa o palmeras de chocolate gluten free, por ejemplo.



TIME TO CELEBRATE

En semanas de festividades especiales podemos adaptar los desayunos con dulces "temáticos": cakes edición Xmas, Easter, ...

Preparar mini tartas de cumple, una cheesecake o un cake especial más elaborado en caso de darse la situación de alguna celebración tipo cumpleaños o aniversario..



BASIC

- 1 pieza de bollería o 4 de mini bollería dulce
- 1 barrita de pan rústico con embutido D.O o 4 mini croissants salados rellenos
- 1 parfait de yogurt cremoso / vegetal con granola y frutos rojos
- Zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

Este menú puede adaptarse a dietas veganas

10€/pax.

IVA. INCL.

BASIC +

- 1 pieza de bollería o 4 de mini bollería dulce
- Focaccia, bagel relleno o peregrino de tortilla
- 1 parfait de yogurt cremoso / vegetal
- 1 brocheta de fruta con dados de brownie de chocolate y nueces
- Zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

Este menú puede adaptarse a dietas veganas

12€/pax.

IVA. INCL.

HEALTHY VIBES

- 1 croissant de quinoa y espelta
- 1 sfilatino multicereales de pavo, queso crema y rúcula
- 1 parfait de yogurt cremoso con granola y frutos rojos
- 1 porción de cake de avena y chocolate 55%
- 1 zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

Este menú puede adaptarse a dietas veganas

14€/pax.

IVA. INCL.

GLUTEN FREE



- 1 bollito de pan artesano gluten/lactose free
- Monodosis de mermelada y mantequilla/margarina o de tomate y AOVE
- 1 parfait de yogurt (con o sin lactosa) con granola sin gluten y frutos rojos
- 1 muffin sin gluten / lactose free
- 1 zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

12€/pax.

IVA. INCL.

*Todos los precios incluyen menaje desechable y complementos como azúcar, monodosis, etc.
Suplemento de 20€ sobre el total del importe del catering en concepto de envío y montaje*



AMERICAN STYLE

- Bagel relleno pavo, queso crema y rúcula
- 1 cookie XL de chocolate
- 1 muffin de arándanos
- Brocheta de brownie con fruta
- 1 smoothie
- Café, té o infusión

15€/pax.

IVA. INCL.

BELLA ITALIA

- Sandwich estilo tramezzino con rellenos variados
- Cornetto vuoto (croissant masa brioche)
- Ciambellone al limone (cake redondo con limón ecológico)
- 1 zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

15€/pax.

IVA. INCL.

FRENCH AFFAIRE

- 1 croissant recto estilo francés
- 1 pavé relleno de queso brie, crema de frutos rojos y pistacho
- Mini pain au chocolat
- Mini gofres con topping
- 1 zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

15€/pax.

IVA. INCL.

SPAIN IS DIFFERENT

- Tortilla de patatas
- Surtido de panes
- Tablas de embutidos y quesos D.O.
- Saladitos de hojaldre
- Zumo de naranja natural
- Mini tartas de queso al horno estilo La Viña
- Café, té o infusión

15€/pax.

IVA. INCL.

Suplemento de 20€ sobre el total del importe del catering en concepto de envío y montaje



LA PREMIÈRE CAFÉ

www.lapremierecafe.com

Real 93
Ferrol 15401