



Cha Cuisine

CATERING

BUFFETS TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

FORMULES A EMPORTER

APÉRO DINATOIRE

PRIVATISATION

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS ET PUBLICS.



Cha Cuisine

CHEFFE / TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE
100% VÉGÉTAL ET GOURMAND
WWW.CHA-CUISINE.COM

À PROPOS

Charline galpin, 36 ans, passionnée de cuisine, à la base omnivore, 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 d'amener ma cuisine et mon éthique chaque jour plus haut et 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.

AUDIENCE :



LISTE CLIENTS PUBLICS



1,3 K
FOLLOWERS



1,3 K
FOLLOWERS

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 de ne pas utiliser de contenants à usage unique.

Au choix -

- * **Formules** « Entrée / Plat/ Dessert »
- * **Buffets apéritifs** (flammekueches, feuilletés, mini burgers...)
- * **Buffet froid** (quiches, salades, wraps...)
- * **formules finger food** (croq, sandwiches, burgers...)



Cha Cuisine

CHEFFE :
PRIVATISATION POUR
PETITS GROUPES
SUR PLACE

L'ADRESSE - REPAS SUR PLACE

Au 23 rue des Bouchers à Laval, je dispose d'une salle avec cuisine ouverte, pour vos repas en petit comités, 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

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

TARIFS

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



- 3 préparations : 9€/ personne
- 4 préparations : 11 €/ personne
- 5 préparations : 14€/personne
- 6 préparations : 16 €/ personne
- 7 préparations : 18€/ personne
- 8 préparations : 20€/ 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 5 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 17€ 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

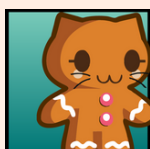
Le soir : à partir de 30€/ personne hors boissons

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 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, les fournisseurs, et les usagers.

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

° Prêt de vaisselle

(assiettes, couverts, plats) hors verres/ tasses, jusqu'à 60 personnes.

Ce service est gratuit, il vous ai simplement demandé de me retourner la vaisselle propre la semaine après la prestation. Il vous sera seulement demandé de me remettre un chèque de caution, rendu au moment du retour de la vaisselle.

--> vous pouvez aussi me retourner la vaisselle sale, mais dans ce cas là, le service vaisselle sera facturé.

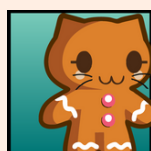
° Location de vaisselle à un prestataire local

(je me charge des démarches et de la demande de devis)

° Contenants individuels compostables

Si la prestation est assez loin, doit être rapide, ou sur des lieux différents, je peux fournir des contenants compostables, qui passent également au four et au micro onde.

--- Dans tous les cas n'hésitez pas à prendre contact, tout est modulable, et je suis assez souple, donc pour toute demande, interrogation, idée ou projet, n'hésitez pas à me contacter et nous trouverons **VOTRE FORMULE.**



Contacts : Contact@cha-cuisine.com

06.11.80.84.34

23 rue des Bouchers 53000 Laval