

Petit déjeuner d'affaires



Le petit déjeuner d'affaires a pour but de travailler entre collègues ou de développer des relations professionnelles autour d'un petit déjeuner convivial.

C'est un moment idéal pour démarrer une journée de travail.

Cette déclinaison matinale du traditionnel repas d'affaires séduit de plus en plus les dirigeants d'entreprises, les responsables des Comités d'Entreprises ou les managers.

Pourquoi déplacer cet évènement dans un restaurant ou un hôtel quand il est possible de gagner du temps ?

Cook'in Réunion vous propose son service "Matin saveur" avec plusieurs formules au choix, au sein de votre entreprise.

Le petit déjeuner d'affaires est un format qui s'adapte parfaitement à tout type d'audience.

Pour améliorer vos relations internes à l'entreprise ou favoriser la perception de votre organisme par vos clients et prospects, n'hésitez pas à demander un devis gratuit, avec description de vos besoins.

Créez votre évènement à la carte. Cook'in Réunion s'adapte au mieux à la demande.

Réunions, séminaires, évènements clients : 3 formules "petits prix" et 2 formules "buffet".



Infos :

- *Livraison entre Ste Anne et Ste Suzanne. Livraison sur St Denis sous conditions.*
- *Validation de la commande avant 14h pour une livraison le lendemain.*
- *Reprise du matériel sous 24h (thermos, gobelets, touilleurs, sucre, couteaux...).*
- *Installation sur place comprise dans le prix sauf service "Maître d'hôtel" (accueil, service, rangement – vacation de 2 à 3h au prix de 30€ l'heure en sus).*

Les formules “Matin Saveur” de Cook'in Réunion

Formule “Classique” : 7€/pers.

- 2 mini viennoiseries “maison”
- 2 mini cookies
- 1 jus de fruit (au verre)
- 1 boisson chaude : café, thé ou chocolat



Formule “Gourmande” : 8€/pers.

- 2 mini viennoiseries “maison”
- 2 mini cookies
- 2 chouquettes
- 1 jus de fruit (au verre)
- 1 boisson chaude : café, thé ou chocolat



Formule “Créole” : 10€/pers.

- 1 gâteau de patate douce
- 1 gâteau ti son
- 1 ramequin de bouchées de pâté créole
- 1 verrine de fruits frais de saison
- 1 jus de fruit (au verre)
- 1 boisson chaude : café, thé ou chocolat



Formule “Brunch” : 15€/pers. (service buffet)

- 2 mini viennoiseries
- 1 mini hot dog de volaille
- 2 gougères
- 2 mini cookies
- 1 verrine de fruits frais de saison
- Jus de fruits frais de saison
- Café ou thé



Formule “Brunch créole” : 15€/pers. (service buffet)

- Petit pain brioché safranés à la dakatine
- Petit feuilleté pimenté au thon
- Gâteau patate
- Gâteau ti son
- Bouchées de pâté créole
- 1 verrine de fruits frais de saison
- Jus de fruits frais de saison
- Café ou thé



Renseignements : Cook'in Réunion - 0692 440 220

ou
par mail : gsi85@hotmail.fr

Cook'in Réunion c'est aussi des ateliers culinaires, des anniversaires, des anniversaires d'enfants, des aides aux entreprises ou particuliers...

www.cookin974.sitew.com