

tan TOAST



“La douceur angevine à croquer !”

Tantoast, c'est l'art de sublimer les **produits fermiers d'Anjou** à travers de gourmandises toastées principalement, préparés avec engagement et savoir-faire. En collaboration avec des **producteurs locaux** et un **boulangier artisanal angevin**, nous prônons une cuisine de saison, respectueuse de l'agriculture locale. Animés par le bon vivant et le partage, nous avons à coeur de créer des moments conviviaux et chaleureux autour d'une **cuisine authentique "made in Anjou"**.



NOS PRESTATIONS

BRUNCH · page 2

BUFFET & CATERING · page 3

COCKTAILS · page 4

Démarche RSE 

Travail en circuit-court avec les producteurs locaux, cuisine 100 % de saison, bouteilles consignées, utilisation de vaisselle lavable uniquement, épicerie proposée en vrac



OFFRE BRUNCHS



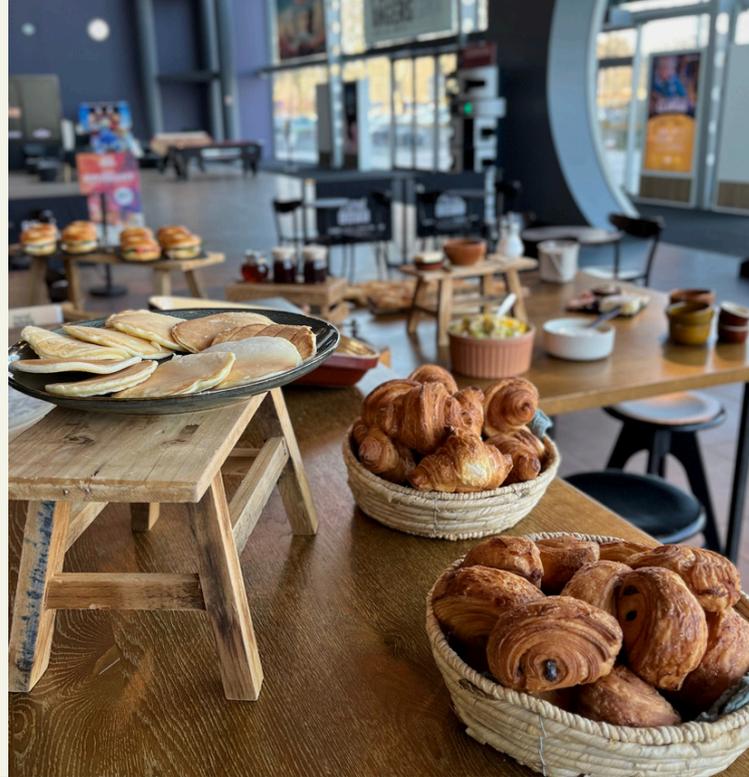
 Sur commande, à partir de 8 personnes.

 Déplacement sur **Angers et ses alentours**.

 Prix comprenant les frais de service et d'installation.

 contact@tantoast.fr

 [tantoast.angers](https://www.tantoast.angers)  06 42 78 11 08



Nos Pains et viennoiseries proviennent de la boulangerie "Au Bon Pain" à Angers.

Un bar à garnitures est inclus dans la formule : beurre demi-sel, miel, pâtes à tartiner artisanales, confitures maison, caramel au beurre salé.

LA "MAINE"

à partir de 17 € TTC/ personne

BOISSONS

Café, thé ou chocolat chaud
Jus de fruit d'Anjou ou thé glacé maison

SUCRÉ

2 mini-viennoiseries ou pancakes
Fromage blanc fermier granola maison
1 brioche perdue

SALÉ

1 croque-monsieur classique
1 avocado toast

LA "LOIRE"

à partir de 25 € TTC/ personne

BOISSONS

Café, thé ou chocolat chaud
Jus de fruit d'Anjou ou thé glacé maison

SUCRÉ

2 mini-viennoiseries ou pancakes
Fromage blanc fermier granola maison
1 brioche perdue
Assiette de fruits frais de saison

SALÉ

1 croque-monsieur au choix
1 mini bagel cream cheese truite fumée
Assiette mixte crudités, 2 fromages fermiers locaux et 2 charcuteries

nos formules

ou **CRÉEZ VOTRE FORMULE BRUNCH** sur devis !

Exemples de gourmandises possibles : French toast, grilled cheese, brioche banoffee, lard fumé grillé, quiche maison au choix, cookies chocolat/noix de pécan, carrot cake.



OFFRE BUFFET / CATERING



 Sur commande, à partir de 10 personnes.

 Déplacement sur **Angers et ses alentours**.

 Prix comprenant les frais de service (plats chauds toastés sur place) et d'installation.

 contact@tantoast.fr

 [tantoast.angers](https://www.tantoast.angers)  06 42 78 11 08



nos formules - BUFFETS -

LA "LOUET"

à partir de 14€/ personne

SALÉ

1 croque toasté sur place
1 mini grilled-cheese ou mini-tartine
1 salade composée de saison

SUCRÉ

1 brioche toastée garnie avec
bar à garnitures (confitures, pâtes à tartiner, fruits frais)
ou fromage blanc fermier, granola
maison

LA "LAYON"

à partir de 24€ / personne

SALÉ

1 croque toasté sur place
1 mini grilled-cheese ou mini-tartine
2 tartinades maison avec blinis et
assiette de crudités
Assiette charcuteries/fromages
2 salades composées
Bar à pains artisanaux

SUCRÉ

1 brioche toastée garnie avec bar à
garnitures (confitures, pâtes à tartiner,
fruits frais)
Assiette de fruits
1 cookie ou brownies

nos formules - FINGER FOOD -

LA CLASSIQUE

1 croque XXL ou 1 croissant chaud + 1 dessert à partir de 11 € /pers.

LA GOURMANDE

1 croque XXL ou 1 croissant chaud + 1 wrap crudités
+ 1 dessert + 1 boisson..... à partir de 15 € /pers.

ou **CRÉEZ VOTRE PROPRE FORMULE** sur devis !

Exemples de plats possibles : Grilled cheese, quiche maison au choix, hot-dogs avec pain boulanger, clubs sandwiches, wraps, pancakes, mousse chocolat, pâtisseries sur demande.



OFFRE COCKTAIL



 Sur commande, à partir de **8 personnes**.

 Déplacement sur **Angers et ses alentours**.

 Prix comprenant les frais de service et d'installation.

 contact@tantoast.fr

 [tantoast.angers](https://www.instagram.com/tantoast.angers)

 06 42 78 11 08



NOS TARIFS (TTC services compris)

6 pièces

à partir de
10 € par pers.

10 pièces

à partir de
15 € par pers.

14 pièces

à partir de
20 € par pers.

option BAR A BOISSONS à partir de 3€ par pers.
(thés glacés maison, jus de pomme d'Anjou BIO et/ou eaux minérales)

NOS PIÈCES COCKTAILS

Les mini-clubs :

1. jambon au torchon de Vendée, tomme d'Anjou, pickles
2. chèvre frais, épinards, noix
3. cream cheese, épinards, truite fumée
4. rillettes des mauves, câpres, cornichons
5. fromage frais, betteraves, fêta
6. poulet effiloché, mayonnaise maison et crudités

Les autres pièces salées :

1. Mini cake (roquefort/poire/noix ou chorizo/olives ou bacon fumé/comté)
2. Blinis sarrasin (tsatsiki / truite fumée ou crémeux légumes de saison)
3. Mini wrap (jambon/cheddar fumé ou légumes/mozzarella)
4. Brochette fromage et crudités de saison
5. Mini gaufre salée patate douce emmental
6. Roulé aux légumes de saison avec fromage frais
7. Moelleux potimarron et comté
8. Assortiments de charcuteries, fromages à picorer

Les pièces sucrées :

1. Mini cookie au choix : cacahuètes/deux chocolats ou fruits rouges/chocolat blanc ou caramel/noisettes
2. Financier (pistache ou poire)
3. Brochette de fruits de saison
4. Chou craquelin noisette
5. Moelleux citron crème acidulée
6. Brownie chocolat noir / noix de Pécan

Demandez votre devis sur-mesure par mail.

