

CARTE TRAITEUR

OMA
cantine

FAIT MAISON ET DE SAISON !

Chez OMA, tout est fait maison à base de produits frais et de saison. La fraîcheur et la saisonnalité des produits, c'est le plus important dans la cuisine. Ici, il n'y a pas de règle à part se faire plaisir ! Nous sélectionnons rigoureusement tous nos fournisseurs parce que nous sommes très attachés à la qualité de nos produits, à leur provenance et à leur saveur.

La carte est adaptable selon la saison et vos besoins.



NOS FORMULES SUR PLACE OU À EMPORTER / EN LIVRAISON

PLATEAUX REPAS

Formule à 12 euros

Quiche fermière individuelle
et crudités
+ dessert

Formule à 16 euros

Plat chaud ou froid
de saison
+ dessert

Entrées et boissons sur demande

PETIT DEJEUNER

Formule à 12 euros

- Une boisson chaude : café ou thé
- Une boisson fraîche :
 - citronnade maison
 - jus d'orange pressé
 - jus de pommes
- Un cookie
- Un fromage blanc avec granola maison et fruits frais

PAUSE CAFE

Formule à 6 euros

- Une boisson chaude : café ou thé
- OU
- Une boisson fraîche :
 - citronnade maison,
 - thé glacé maison,
 - jus de pommes
- Une pâtisserie



NOS BUFFETS

SUR PLACE OU À EMPORTER / EN LIVRAISON

APERITIF / COCKTAIL

*à partir de 12 euros par personne**

Buffet pouvant être par exemple composé de :

Cake salé,
Navettes,
Toasts,
Verrines,
Mignardises salées et sucrées...

DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

*à partir de 16 euros par personne**

Buffet pouvant être par exemple composé de :

Quiches, Cakes,
Salades, soupes,
Planches charcuterie, fromage, végé,
Tartinables/pain/crudités,
Navettes,
Gâteaux, cookies...

BRUNCH

*à partir de 15 euros par personne**

Buffet pouvant être par exemple composé de :

Fromage blanc, granola maison,
Fruits frais,
Pancakes,
Viennoiseries, pâtisseries,
Quiches, Cakes salés,
Salades, planches...

*Hors boissons. *Montant qui dépendra de votre budget et de la taille de l'appétit des invités !

À LA CARTE

SUR PLACE OU À EMPORTER / EN LIVRAISON

Tout ce qui compose nos buffets et formules peut être vendu à l'unité - à la carte
Quelques exemples :

Quiche entière (6-12 parts)	24 euros
Cake salé entier	22 euros
Tartines (10)	22 euros
Navettes (10)	20 euros
Soupe chaude/froide (6-10 parts)	24 euros
Salade (6-10 parts)	24 euros
Planches (charcuterie, fromage, végé)	15 à 18 euros
Tartinables (2 bols + pain + crudités)	20 euros
Cookies (10)	30 euros
Cake ou gâteau entier (8-10 parts)	28 à 30 euros
(brownie, amandier, gâteau aux fruits...)	
Tarte aux fruits	24 euros

Autres plats chauds, froids, mignardises, verrines, pâtisseries etc. sur demande.



NOS BOISSONS

*Quelques exemples de nos boissons vendues en prestation traiteur.
Autres boissons, chaudes, fraîches ou alcoolisées disponibles sur demande !*

Eau plate ou gazeuse Celtic 1L	4 euros
Citronnade maison 2L	22 euros
Thé glacé maison 2L	22 euros
Jus d'oranges pressées 1L	11 euros
Café filtre - La Torrefactory 2L	25 euros
Thé - Teatap	2,5 euros le sachet
Bière "At home bière" (nos voisins!)	10 euros la bouteille de 75 cl 200 euros le fut de 20L

FORMALITÉS

Les prix sont indiqués en TTC.

Demande de prestation :

Demande de devis gratuit par mail ou téléphone.

Validation du devis maximum une semaine avant la date de prestation (confirmé par écrit, avec un bon pour accord).

Un acompte peut être demandé avant prestation.



OMA Cantine

4 rue Pierre Antoine Delahousse
59223 RONCQ
03 20 09 61 65
hello@oma-cantine.com

SAS OMA

SIRET 91421616300016
TVA FR79914216163
IBAN FR7630027170050002165400337
BIC CMCIFRPP