

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

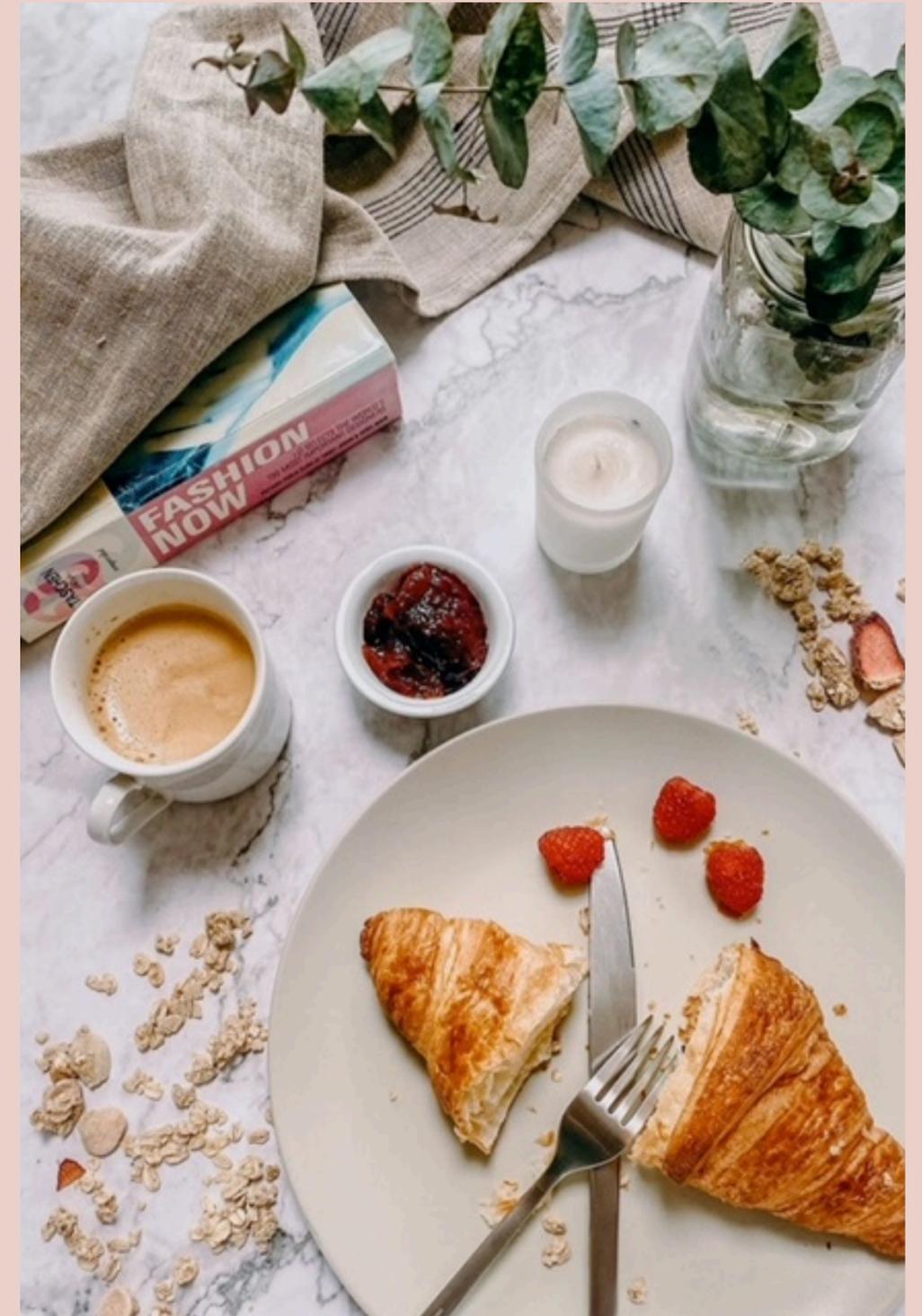


# CATERING

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 duro...
- 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



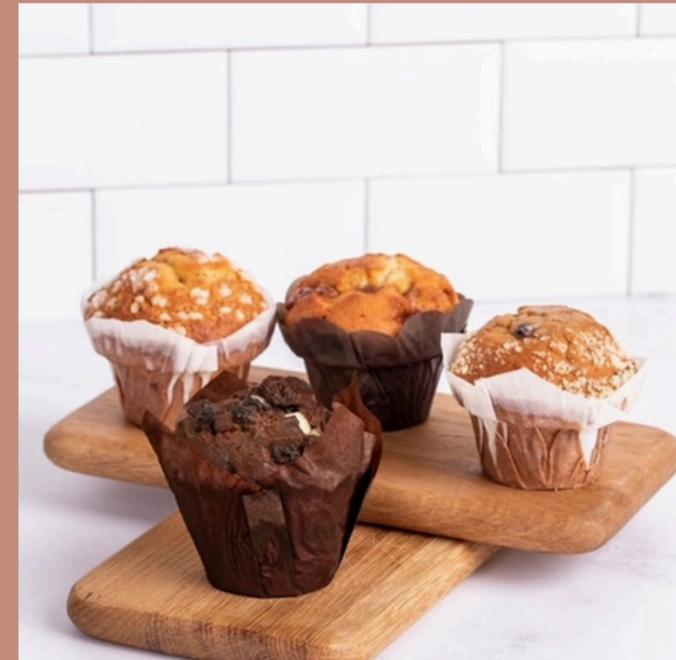
# PROPUESTAS

## 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*

**13€/pax.**

IVA. INCL.

## BASIC +

- 1 pieza de bollería o 4 de mini bollería dulce
- 1/2 Focaccia, bagel relleno o peregrino de tortilla
- 1 parfait de yogurt cremoso / vegetal
- 1 brocheta de fresas con dados de brownie de chocolate y nueces
- Zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

*Este menú puede adaptarse a dietas veganas*

**16€/pax.**

IVA. INCL.

## HEALTHY VIBES

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

*Este menú puede adaptarse a dietas veganas*

**16€/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 cornflakes sin gluten y frutos rojos
- 1 muffin sin gluten / lactose free
- 1 zumo de naranja natural
- Café, té o infusión

**13€/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 fresas, nubes y chocolate
- 1 smoothie
- Café, té o infusión

**18€/pax.**

IVA. INCL.

## FRENCH AFFAIRE

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

**17€/pax.**

IVA. INCL.

## SPAIN IS DIFFERENT

- Tortilla de patatas
- Surtido de panes
- Tablas de embutidos y quesos D.O.
- Saladitos de hojaldre
- Mini bollería dulce
- Zumo de naranja natural
- Tarta de queso al horno
- Café, té o infusión

**18€/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](http://www.lapremierecafe.com)

Real 93  
Ferrol 15401

# TIME TO CELEBRATE

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

O si por ejemplo es el cumpleaños de alguno de los modelos podemos prepararle una mini tarta de cumple, una cheesecake o un cake especial más elaborado.



# 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



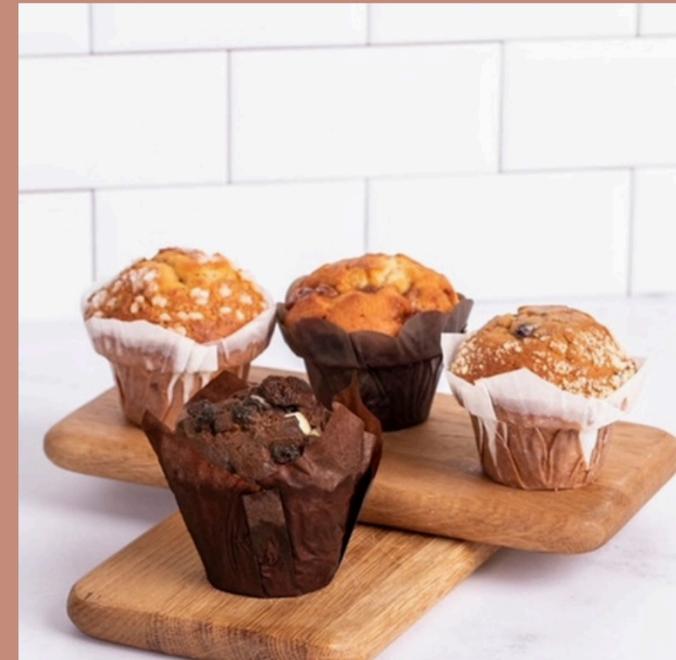
El tipo de pan y los rellenos irían variando por si algún/a modelo coincide más de un día en la misma semana que no desayune lo mismo. En caso de intolerancias adaptaríamos pan/relleno



# 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.



## PRESENTACIÓN

### Opciones:

- Bandejas / cajas desayuno *monoproducto*: ej: *Bandeja de bocadines, bandeja de mini bollería...*
- Bolsas kraft picnic menú individual (1 x modelo)
- Cajitas kraft - breakfast box individual (1 x modelo)



## MARCAS TRABAJADAS

### Marcas de alimentación con las que trabajamos:

- Gluten Free: Airos, Delifrance, La Neoyorkina o Leon The Baker
- Vegan: Heura, Violife
- Resto: Borges, Hero, La Neoyorkina, Quescrem, Luxmar, Alpro, Leyma, Sans & Sans, Holland, Pascual, Cafés Candelas, David Rio, Delifrance, Ruths, Frida Bakery...





## BRUNCH, SNACK, TEA & CAKES

Catering personalizado y adaptado a las necesidades de nuestros clientes.



# ¡HOLA P&B!

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

## BASIC

- 1 pieza de bollería o 3 de mini bollería dulce
- 1 barrita de pan rústico con embutido D.O o 3 mini croissants salados rellenos
- 1 parfait de yogurt cremoso / vegetal con granola y frutos rojos
- Zumo de naranja natural o smoothie

*Este menú puede adaptarse a dietas veganas*

**9€/pax.**

IVA. INCL.

## BASIC +

- 1 pieza de bollería o 3 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 o smoothie

*Este menú puede adaptarse a dietas veganas*

**11€/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 / vegetal con granola y frutos rojos
- 1 porción de cake de avena y chocolate 55%
- 1 zumo de naranja natural o smoothie
- 1 sachet infusión atelier Equilibrio Sans & Sans

*Este menú puede adaptarse a dietas veganas*

**13€/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 gluten / lactose free
- 1 zumo de naranja natural o smoothie

**11€/pax.**

IVA. INCL.

## 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 / milk shake
- Sachet de té atelier Manhattan de Sans & Sans

**14€/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
- Sachet de té atelier Fragolino de Sans & Sans

**14€/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
- Sachet de infusión atelier Cannelle de Sans & Sans

**14€/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

**14€/pax.**

IVA. INCL.

