

Tantoast.

TRAITEUR ANGEVIN





LA DOUCEUR ANGEVINE À CROQUER !

Tantoast, c'est l'art de sublimer les **produits fermiers d'Anjou** à travers de gourmandises toastées principalement, préparées avec engagement et savoir-faire.

En collaboration avec des **producteurs locaux** et un **boulangier artisanal angevin**, nous prôtons 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 3

BUFFET & CATERING • page 4

COCKTAILS • page 5

STREET FOOD • page 6



BRUNCH CAFÉ D'ACCUEIL

Matin ou midi : le brunch, on en a fait notre spécialité !
Découvrez nos deux formules ou créez votre brunch sur devis.

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
1 brioche perdue

salé

1 croque-monsieur classique
salade crudités de saison

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
1 brioche perdue
Assiette fruits frais de saison

salé

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

nos formules

Mais aussi : French toast, grilled cheese, brioche
banoffee, focaccia, pâtisseries, carrot cake...



BUFFET & CATERING

à partir de 14 € par personne

Optez pour un buffet convivial avec des gourmandises toastées devant vous ! Et toujours dans une démarche responsable : pas de plastique à usage unique, vaisselle chinée, quantités adaptées, serviettes en tissus...

Quelques exemples....

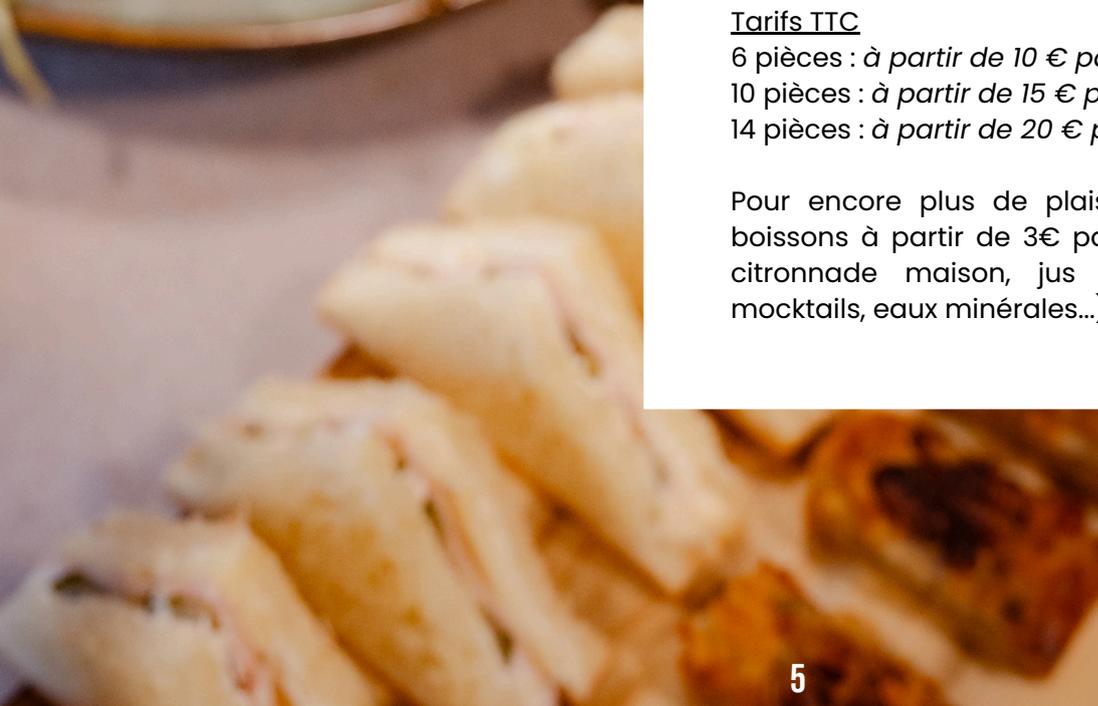
Salé

Tartinades maison (lentilles corail, tahin - tatziki poivrons, piquillos), galette patates douces et mozza angevine, tarte fine légumes du soleil, croque canard confit et tomme d'Anjou, salades crudités de saison, assiettes de fromages locaux...

Sucré

Bar à crêpes ou brioche angevine perdue, fondant chocolat-noisette, salade de fruits de saison, biscuit breton et crèmeux citron...





COCKTAILS

Tantoast vous propose un cocktail convivial et gourmand, avec des pièces froide et chaudes toastées devant vous.

Nous cuisinons dans un esprit zéro déchet : quantités adaptées, vaisselle chinée, pas de plastique à usage unique, serviettes en papier recyclé et pics en bambou.

Gourmandise et éthique au même buffet !

Tarifs TTC

6 pièces : à partir de 10 € par pers.

10 pièces : à partir de 15 € par pers.

14 pièces : à partir de 20 € par pers.

Pour encore plus de plaisir, optez pour notre Bar à boissons à partir de 3€ par personne (thés glacés ou citronnade maison, jus de pomme des Mauges, mocktails, eaux minérales...)

STREET FOOD

NOTRE COMPTOIR MOBILE

Festivals, fête de village, événement d'entreprise, manifestation culturelle ou sportive...Tel un food truck, notre comptoir se déplace en intérieur comme en extérieur pour vos événements !

Quelques exemples...

Plats autour de 8€

croques XXL (tomme d'Anjou, jambon torchon, ciboulette ou Mozzarella angevine, cheddar fumé, oignons caramélisés), grilled-cheese, bagels boulangers, hot-dogs fermiers...

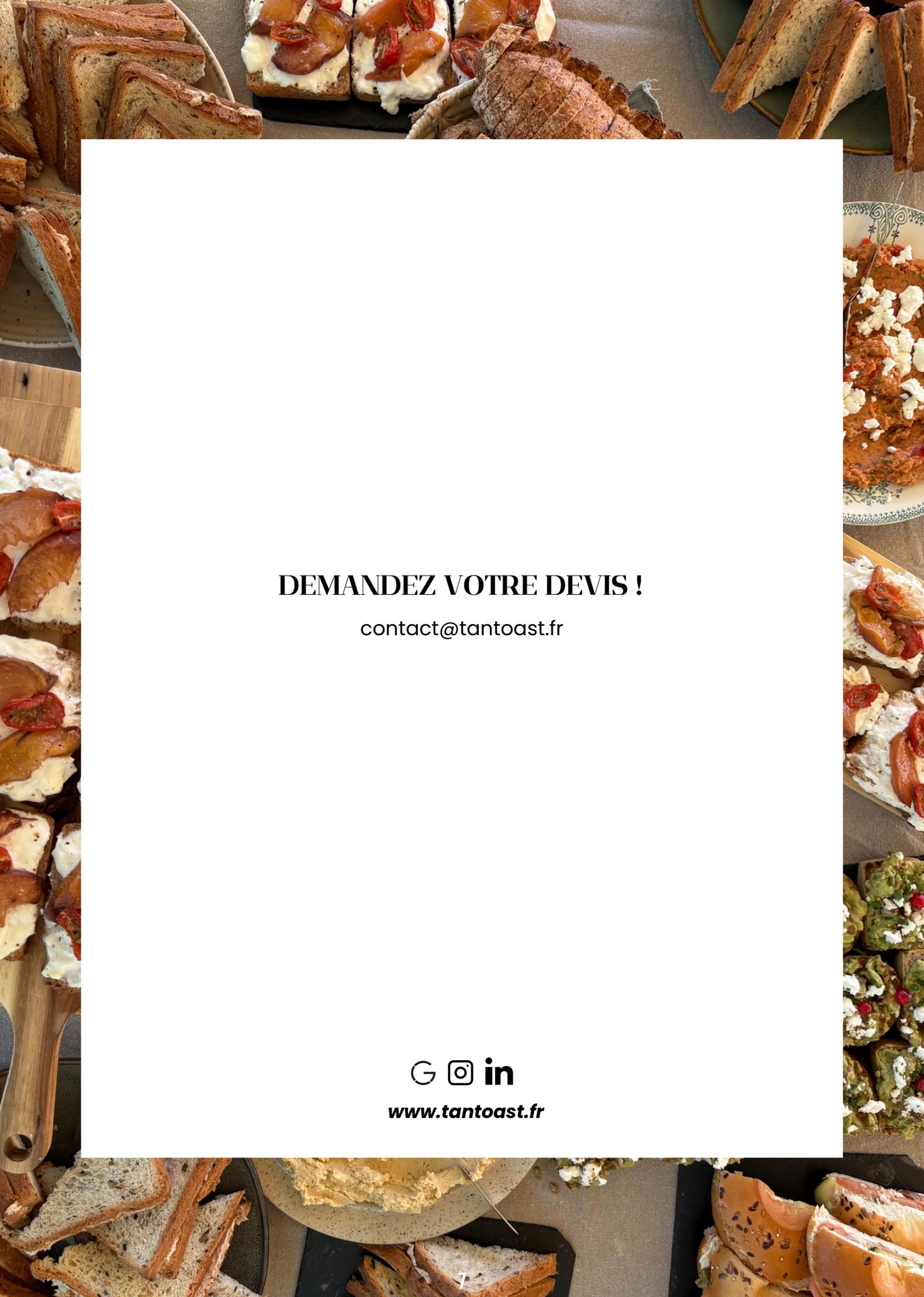
Le sucré

bar à brioche angevine perdue, pâtisseries maison, crêpes...

Les boissons

Boissons angevines Penrose, thés glacés maison ou jus de pomme des Mauges





DEMANDEZ VOTRE DEVIS !

contact@tantoast.fr



www.tantoast.fr