HIVER 2026 - OFFRES ENTREPRISES

PETIT-DÉJ' & PAUSE GOURMANDE

FORMULES

MIN. 10 PERSONNES

Café d'accueil. — 7€/pers

2 mini viennoiseries, 1 brochette de fruit. 1 thermos de café & thé, 1L de jus d'orange & pomme, 1,5L d'eau.

Pause gourmande — 9€/pers

Cake, 2 mini viennoiseries, 1 brochette de fruit. 1 thermos de café & thé, 1L de jus d'orange & pomme, 1,5L d'eau.

Petit Brunch — 15€/pers

1 avocado toast, 2 mini viennoiseries, 1 brochette de fruit. 1 thermos de café & thé, 1L de jus d'orange & pomme, 1,5L d'eau.

Brunch des Mauvais Mômes — 25€/pers

1 avocado toast, 1 croissant egg muffin, 2 mini viennoiseries, granola maison, 1 brochette de fruit. 1 thermos de café & thé, 1L de jus d'orange & pomme, 1,5L d'eau.

PIÈCES SALÉES

	/PC
Avocado toast, féta, grenade & piment espelette	7€
Croissant egg muffin	7€
Fingers jambon, comté & truffe noire	3,5€
Fingers dans l'esprit d'un "Club Sandwich"	3,5€
Fingers chèvre, betterave & figue	2,5€
Fingers saumon, yuzu & tobiko	2,5€
Fingers tourteau, pamplemousse & cresson	3,5€

PIÈCES SUCRÉES

	/PC
Mini viennoiserie	1,5€
Mini muffin	1,5€
Cake du moment	3,5€
Crumble du moment	3,5€
Brownie aux noisettes & caramel beurre salé	3,5€
Verrine de tarte au citron destructuré	2€
Verrine de mousse au chocolat & éclats de chouchou	2€

À BOIRE LE MATIN

	/PC
Thermos de café ou thé (1L)	10€
Thermos de chocolat chaud (1L)	12€
Jus maison détox (1L)	15€
Jus & Nectar Bissardon (1L)	6€
Eau minérale (1,5L)	1,5€
Eau pétillante (1L)	2,5€
Sodas (1,5L)	3€

Comprend les gobelets, sucres, touillettes...

COFFEE CART

Impressionnez vos collaborateurs avec un vrai coffee shop installé chez vous, sur mesure. Espresso, cappuccino, flat white, latte & chocolat chaud préparés à la minute par notre barista... sans oublier nos boissons signatures de saison !

SUR DEVIS

HIVER 2026 - OFFRES ENTREPRISES

Les Mauvais Mômes

BUFFETS FROIDS

DIPS

	/PERS
Dips de poivrons, féta & menthe	2€
Houmous de pois-chiche, zaatar & sumac	2€
Crémeux de potimarron, noisette & sauge	2€
Crémeux carottes, cumin & curcuma	2€
Crémeux gorgonzola & miel de fleurs	2€
Labneh, pistache & rose	2€
Rillettes de maquereau, agrumes & estragon	2€

Les dips sont tous servis avec des toasts.

FINGERS

	/PC
Fingers jambon, comté & truffe noire	3,5€
Fingers pastrami, pickles de moutarde, herbes	2,5€
Fingers chèvre, betterave & figue	2,5€
Fingers esprit “soupe à l’oignon”	2,5€
Fingers saumon, yuzu & tobiko	2,5€
Fingers tourteau, pamplemousse & cresson	3,5€
Lobster Roll	3,5€

VERRINES

	/PC
Cappuccino de foie gras, cacahuète & porto	3,5€
Cappuccino d’oursin & nuage de chorizo	3,5€
Crémeux de potimarron & magret de canard	2,5€
Verrine d’endives, orange, chèvre & miel	2€
Verrine de comté, noix, poire & grenade	2€
Verrine d’haddock fumé & crème de ratte	2,5€
Tartare de saumon, crème de raifort & pomme	3,5€

AMUSE GUEULES

	/PC
Hot-dog de boudin noir, pommes & oignons	2,5€
Pinsa à la mortadelle, stracciatella & figue	2,5€
Pinsa gorgonzola, poire & noix	2,5€
Tacos de foie gras et gelée de ratafia	3,5€
Tartelette de champignons en mille-feuille	2€
Tartelette d’escargot & crème à l’ail noir	2€
Tostada de thon rouge, avocat & ponzu	3,5€

PLANCHES & PLATEAUX

	/PERS
Planche apéro très cochonne	6€
Planche apéro de fromage	6€
Planche apéro mixte	6€
Planche apéro de la mer	6€
Plateau épicurien de charcuteries	15€
Plateau épicurien de fruits de mer	15€
Plateau de dégustation de fromage	15€

Les planches & plateaux sont tous servis avec du pain.

PIÈCES ENTIÈRES & ANIMATIONS

	/PC
Bar à huîtres	-
Bar à caviar	-
Bar à foie-gras	-
Bar à soupe	-
Jambon ibérique sur griffe découpé à la minute	-
Pâté en croûte découpé à la minute	-
Saumon gravlax découpé à la minute	-

Les prix sont en fonction du cours. Viandes & poissons français.

SPECIAL FÊTES

	/PC
Bao de chevreuil effiloché, pickles d’airelles	6€
Canapé de tartare de Wagyu à l’asiatique	6€
Croque-monsieur truffe noire & Mont d’Or	6€
Mini Burger de foie gras, chutney de mangue	3,5€
Gambas snackée, beurre d’oursin	6€
Langoustines en tartare, agrumes & thé	6€
Noix de St-Jacques, beurre à la vanille & caviar	7€

DESSERTS

	/PC
Verrine de tiramisu à l’amaretto	2€
Verrine de riz au lait vanille & caramel	2€
Verrine de tarte au citron destructuré	2€
Verrine de mousse au chocolat & éclats de chouchou	2€
Brownie aux noisettes & caramel beurre salé	3,5€
Entremet au fruits exotiques	3,5€
Entremet au fruits rouges	3,5€

Traiteur en Normandie - trinquons@mauvaismomes.fr - 06.15.92.95.21

HIVER 2026 - OFFRES ENTREPRISES

BAR À COCKTAILS

FORMULES

L'Apéro. *L'essentiel pour ouvrir les festivités.* *1h30 · 2 cocktails signatures par personne.*	25€/pers
La Tournée. *Notre formule phare.* *2h30 · 3 cocktails par personne.*	35€/pers
La Java. *On passe la seconde.* *4h · 5 cocktails par personne.*	50€/pers
La Grande Fête. Le grand jeu. *Bar thématique, décor & carte entièrement sur mesure*	Sur devis

LE COMPTOIR

	/BTL
Champagnes de vignerons	dès 45€
Crémants & bulles de France	dès 22€
Vins blancs, sélection de saison	dès 24€
Vins rouges, sélection de saison	dès 24€
Cidres & poirés du Pays d'Auge	dès 12€
Bières artisanales normandes	dès 4,5€
Eaux, jus & softs	dès 3€

Une sélection imaginée sur mesure avec Lucas Legros, notre Chef Sommelier, en accord avec votre menu et votre budget.

LE SPEAKEASY

	/BTL
Whiskies single malt & blends d'exception	dès 65€
Rhums vieux & agricoles	dès 65€
Calvados hors d'âge du Pays d'Auge	dès 45€
Cognacs & armagnacs	dès 45€
Gins & vodkas premium	dès 45€
Digestifs & liqueurs de maison	dès 45€
Salon cigares & accords spiritueux	sur devis

Une sélection imaginée sur mesure avec Camille Mannu, notre expert Spiritueux & Cigares, en accord avec votre menu et votre budget.

LE PERSONNEL

Maître d'hôtel	55€/heure
Serveur·se	45€/heure
Chef·fe de cuisine	55€/heure
Mixologue · Barista	45€/heure

Minimum de facturation : 4 h par personne, installation et rangement compris.
Majorations : +25 % après minuit · +50 % dimanches · +100 % jours fériés.
Frais de déplacement au-delà de 20 km de Rouen : sur devis.

LE BAR DES MAUVAIS MÔMES

Bar mobile installé & décoré
Bar à cocktails, vins, spiritueux & cigares
Carte de cocktails sur mesure
Carte de cocktails classiques
Verrerie, glace & garnitures

SUR DEVIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

HIVER 2026 - OFFRES ENTREPRISES

Les Mauvais Mômes

ATELIERS & ANIMATIONS

Atelier de mixologie. 39€/pers

1h30 · Ici, on met les mains dans le shaker dès la première minute. 3 cocktails par personne.

Battle de mixologie. *Notre format préféré des entreprises.* 39€/pers

2h · Une démo, des équipes, un jury : que le meilleur môme gagne ! 2 cocktails par personne.

Atelier de sommellerie. 39€/pers

1h30 · Oubliez les dégustations guindées. Ici, on goûte, on compare, on débat. 5 vins par personne.

Atelier de spiritueux. 39€/pers

1h30 · Ici, on sort 5 flacons introuvables, et on goûte pour de vrai. On sent, on compare, on grimace, on adore.

Atelier de création de vin. Nouveauté ! 59€/pers

2h · Pipette en main, vos équipes assemblent leur propre cuvée avec notre sommelier.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

QUESTIONS FRÉQUENTES

Vous intervenez dans nos locaux ?
Oui, partout en Normandie : bureaux, salle de séminaire...

Quel est le minimum de participants ?
Nos prestations sont servies dès 10 personnes.

Comment se passe la facturation ?
Acompte de 40 % à la signature, solde à réception de facture.

Quel délai pour réserver ?
Au plus tard 7 jours avant l'événement.

COMMENT ÇA SE PASSE ?

Votre brief. Date, lieu, nombre d'invités, budget : dites-nous tout par mail ou par téléphone.

Sous 48 h, une proposition sur mesure et un devis détaillé.

Le jour J. On installe, on sert, on range. Vous n'avez plus qu'à profiter.

Tous nos tarifs sont exprimés hors taxes, TVA en vigueur en sus. Prestations servies dès 10 personnes, sur commande au plus tard 7 jours avant l'événement. Un acompte de 40 % est demandé à la signature du devis, le solde à réception de facture. Les prix des produits marqués « au cours » sont confirmés au devis. Personnel, location de matériel et frais de déplacement au-delà de 20 km de Rouen facturés en sus. Offre valable jusqu'au 28 février 2027, dans la limite des disponibilités.