

A person wearing a red apron is shown from the chest down, adding small brown seeds from a small glass dish into a larger glass jar. The jar is filled with sliced cucumbers, lemon slices, and other vegetables. The scene is set on a white table with various kitchen items like a wooden bowl of salt, a pepper grinder, and another jar in the background. The text 'pot à pot' is overlaid in the center, with 'HALTES CULINAIRES' underneath it.

pot à pot

HALTES CULINAIRES

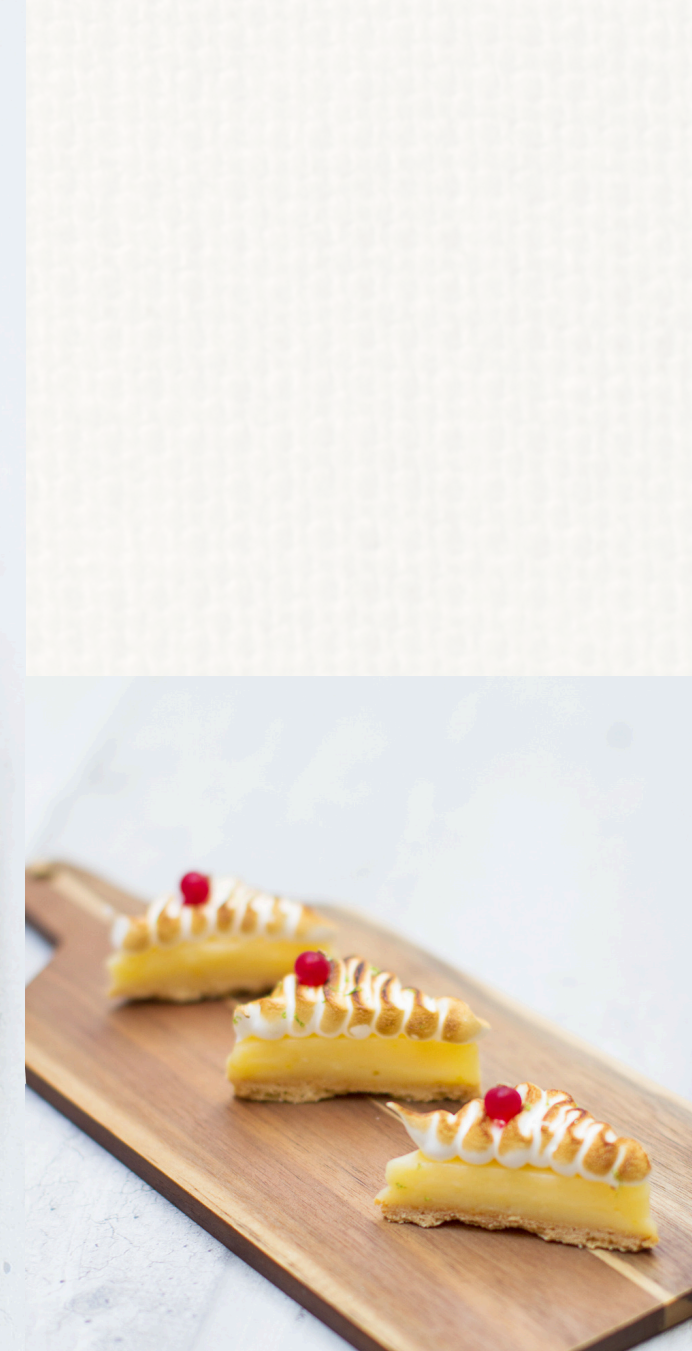
Haltes culinaires

Chez Pot à Pot, nous imaginons des événements pensés pour rassembler.

Une cuisine gourmande, colorée et faite maison, une vraie vaisselle, des produits de saison et une logistique simple pour vous permettre de profiter pleinement de votre événement.

Inauguration, lancement de produit, anniversaire, garden party, retour de mariage, repas entre amis ou déjeuner d'équipe... nous créons des tables vivantes, généreuses et sur mesure.

Parce qu'une belle table crée souvent bien plus qu'un simple repas





Livraison
plateau repas
éco responsable



Cocktail
Buffet
Événementiel



Animations
culinaires

ANIMATIONS CULINAIRES

Pause gourmande

Mini pancakes & toppings gourmands



Pancakes maison



Fruits de saison



Pâtes à tartiner gourmandes



Fruits secs & toppings

Pause pancakes
à partir de 9.90 € / par personne

Des mini pancakes préparés minute, à personnaliser avec fruits, coulis et toppings gourmands.

Pita / focaccia garnie

Saveurs d'ailleurs et recettes créatives



Viandes, poissons & options végété



Houmous & sauces maison



Ingédients frais de saison



Saveurs d'ailleurs

Pita & focaccia garnies
à partir de 14.90 € / par personne

Des pains garnis devant vos invités, avec des recettes inspirées d'ici et d'ailleurs.

Pause apéro

Petites bouchées et grandes saveurs



Fromages sélectionnés



Charcuteries de qualité



Tartinables maison



Crudités de saison



Pickles



Pains & crackers

L'apéro à composer
à partir de 16.90 € / par personne

Charcuteries, fromages, tartinables, crudités, pickles et accompagnements de saison pour composer sa planche

+ forfait installation & animation : 290 € HT - minimum facturation : 450 € H.T (nombre de convivre reste libre)

Animations culinaires



Côté pratique - Livraison & installation

Nous livrons et installons l'animation sur le lieu de votre événement. Accès électrique nécessaire Le buffet est mis en place avant l'arrivée de vos invités, prêt à prendre vie.

Animation sur place

Nous cuisinons et assemblons les préparations devant vos invités pendant le temps défini ensemble selon votre événement et le nombre de participants.

Matériel & vaisselle : Le matériel nécessaire à l'animation est prévu dans la prestation.

Personnalisation : Décoration, signalétique, couleurs de votre entreprise ou ambiance particulière : l'univers de l'animation peut être personnalisé sur devis.

Après l'événement : On remballage et on repart avec notre matériel. Vous profitez, on s'occupe du reste.

Condition : Nos animations sont proposées avec un minimum de facturation de 450 € HT.

Le nombre de convives reste libre.

Événementiel



Version apéro

environ 4/6 pièces
par personne
pour accompagner un
verre avant le repas



Version cocktail

10 à 14 pièces
par personne
pour un apéritif généreux
ou un événement court



Version déj ou dîner

16 à 22 pièces
par personne
pour un cocktail
qui remplace
véritablement le repas



Buffet

à partir
de 15 à 20 personnes.
Il permet de proposer
plusieurs entrées, plats,
ou desserts,
tout en laissant
chacun composer
son assiette selon
ses envies.

Livraison de plateau repas

Des recettes maison et de saison,
livrées dans de la vraie vaisselle et conservées
dans nos caisses isothermes jusqu'au déjeuner.

Nos contenants sont récupérés, lavés et réutilisés :
moins de jetable, moins de déchets,
mais toujours autant de gourmandise.

Formule entrée / plat ou plat / dessert
à partir de 17,90 €

Formule entrée / plat / dessert
à partir de 19,90 €

The image shows two glass jars filled with layered salads. The jar on the left contains a mix of green leafy vegetables, purple cabbage, and other greens. The jar on the right contains a layer of shredded meat at the bottom, followed by a layer of mashed potatoes, and a top layer of diced vegetables and herbs. In the foreground, a cardboard box is partially visible, featuring the 'pot à pot' logo and the text 'HALTES CULINAIRES' below it.

pot
à pot
HALTES CULINAIRES

Plateau repas : On cuisine, on livre, vous savourez !



DEVIS

Dites-nous tout (date, effectif, formule...), et validons ensemble votre prestation. ou commander directement en ligne (minimum 48 heures avant événement)



CHOIX

Nous vous proposons une sélection de plats et desserts pensés pour ravir vos collaborateurs et nous adaptons à tous les régimes alimentaires. Nous changeons nos cartes frequements



À TABLE !

Nous livrons tout le nécessaire : plats, menu, vaisselle, couverts...
À vous de l'installer comme au restaurant !



RETOUR

Une fois le repas terminé, déposez toute la vaisselle sale dans la box, nous venons la récupérer dans la journée.

Notre quotidien en cuisine sur Instagram -
@potapot.gourmet

Accros à tout ce qui nourrit et se partage

Plateaux repas . traiteur événementiel . animations
culinaires . sur-mesure
par les fondateurs
d'Omah café Carquefou (2018-2026)

www.potapot.fr

Au plaisir de vous régaler...

Ophélie et Christophe



pot
à pot
HALTES CULINAIRES



Contact

- ☎ 06.17.74.66.78
- ✉ bonjour@potapot.fr
- 🌐 www.potapot.fr
- 📍 Carquefou et alentours

Merci !