PORTFOLIO | TRAITEUR EVENEMENTIEL | 2025-2026

Cookeat Brunch

par Léana Groshens

Traiteur événementiel à Dax (40)

Des moments gourmands. Un service d’exception.



Sommaire

3- Qui suis-je ?
4- Mon engagement
5- Mes services : entreprises, mariages, baptêmes & autres évènements
6 - La carte
12- Réservation
13- Témoignages
14 - Livraison
15- Galerie photos
17- Contact

Qui suis-je ?

Je m’appelle Léana Groshens, je suis traiteur et aussi diététicienne-nutritionniste.

Passionnée par la cuisine et gourmande dans l’âme, j’ai toujours été fascinée par l’art de bien manger, sans privation et dans le plaisir. J’ai donc consacré mon métier à accompagner mes patients vers une alimentation plus équilibrée.

Mais au-delà du conseil et de l’accompagnement, une évidence s’est imposée à moi : celle de créer ma propre entreprise de traiteur spécialisée dans les brunchs. C’était une suite logique pour moi. J’ai toujours eu à cœur de proposer une cuisine généreuse, savoureuse et gourmande.

Chaque préparation est pensée comme un tableau, mêlant couleurs, textures et saveurs, pour éveiller tous les sens.

Aujourd’hui, je mets mon savoir-faire à vote service pour offrir des moments gourmands, conviviaux et inoubliables.

Mon objectif ? Offrir une expérience aussi belle que délicieuse, dans un univers fleuri & raffiné.

Mon engagement



Qualité et Fraîcheur des Produits

Je privilégie des ingrédients de saison afin de garantir des saveurs authentiques & raffinées.

Une Cuisine Élégante et Florale

Ma signature : une cuisine délicate sublimée par des fleurs comestibles, alliant esthétique & gourmandise.





Le Sur-Mesure et la Convivialité

Chaque évènement est unique, c’est pourquoi j’adapte mes prestations à vos envies avec respect des régimes alimentaires (vegan, sans gluten...).

Mes services











ENTREPRISES

Pour un moment convivial entre collaborateurs ou pour une réception professionnelle.

Petit-déjeuner ou goûter d'entreprise
&
Cocktail dînatoire

MARIAGES, BAPTÊMES & AUTRES

Sélection raffinée de pièces sucrées et salées, à déguster pour un moment chic et gourmand.

Buffet élégant pour toutes vos réceptions

La carte

PETIT-DÉJEUNER OU GOÛTER D'ENTREPRISE

minimum de 20 personnes

FORMULE ESSENTIELLE
8€ / pers

Café et thé
Citronnade detox citron, menthe & concombre)

1 part de banana bread
1 part de brownie

FORMULE CONFORT
12€ / pers

Café et thé
Citronnade detox citron, menthe & concombre)

1 part de banana bread
1 part de brownie
1 granola bol (fromage blanc, coulis de fruit, granola maison)

FORMULE PRESTIGE
16€ / pers

Café et thé
Citronnade detox citron, menthe & concombre)

1 part de brownie
1 granola bol (fromage blanc, coulis de fruit, granola maison)
Pancakes, sirop d'érable & fruits frais
Brioches perdues, pâte à tartiner & fruits frais

la vaisselle, la décoration de table et la présentation du buffet sont comprises dans les tarifs

La carte

BRUNCH & COCKTAIL DINATOIRE (SALÉS)

Mini wrap chèvre, oignon rouge, salade, sauce curry (végétarien)
Crudités & sauce tzatziki (végétarien, sans gluten)
Toast fromage frais, jambon cru & tomates séchées
Bagel chèvre frais, purée d'avocat, oeufs durs & roquette (végétarien)
Toast fromage frais & champignons persillés (végétarien)
Quiche lorraine
Brochettes mozzarella, tomates cerises & basilic (végétarien, sans gluten)
Club sandwich jambon & gouda
Toast houmous de betterave & noix (vegan)
Plateau de fromage & pain frais
Oeufs mimosa (végétarien, sans gluten)
Avocado toast (+0,50€ par personne)
Mini burger chèvre frais, poulet rôti, tomates séchées
Bagel fromage frais, saumon fumé, oignons frits & roquette (végétarien)

La carte

BRUNCH & COCKTAIL DINATOIRE (SUCRÉS)

Banana bread
Cookies bars (sans gluten ou non)
Marbré & nappage façon rocher
Flan parisien à la vanille de Madagascar
Barre crue cajou, cacahuètes, chocolat, dattes (vegan, sans gluten)
Pancakes, sirop d'érable & fruits frais
Brownie au chocolat
Brioches perdues, pâte à tartiner & fruits frais
Granola bol (fromage blanc, coulis de fruit, granola maison & fruits frais)
Brownie au chocolat patate douce & coco (sans gluten, vegan)
Cake poire-chocolat
Mousse au chocolat (sans sucre ajouté)
Muffins aux myrtilles
Tiramisu traditionnel
Brookie

La carte

BRUNCH & COCKTAIL DINATOIRE (BOISSONS)

Thé glacé à la pêche
Citronnade detox citron-menthe-concombre
Infusion rooisbos-vanille-cannelle

-

Café : ***location*** d'un percolateur de 13L (une centaine de café), gobelets, touillettes, sucre & café : **50€**

La carte

TARIFS

minimum de 20 personnes

LE BRUNCH DOUCEUR

19,90€ / pers

4 pièces au choix
(mêlant salé et sucré)
+ 1 boisson

Une option simple, idéal pour un cocktail léger.

LE BRUNCH GOURMAND

25,90€ / pers

6 pièces au choix
(mêlant salé et sucré)
+ 1 boisson

Un bon équilibre entre quantité et varité, pour un repas convivial et généreux.

LE BRUNCH GOURMET

34,90€ / pers

9 pièces au choix
(mêlant salé et sucré)
+ 2 boissons

Une expérience complète, avec une diversité maximale.

la vaisselle, la décoration de table et la présentation du buffet sont comprises dans les tarifs

en résumé

Prestation	Description de la prestation	À partir de
Petit déjeuner d'entreprise	Offrez à vos équipes un réveil gourmand avec une sélection de viennoiseries, gâteaux fait maison et boissons pour bien commencer la journée.	8€ / pers
Goûter d'entreprise	Faites une pause sucrée avec un assortiment de douceurs, pour un moment de convivialité entre collègues.	8€ / pers
Cockail dinatoire	Un cocktail raffiné composé de bouchées salées et sucrées, idéal pour une réception professionnelle ou autre évènement d'entreprise.	19,90€ / pers
Brunch lendemain de mariage	Célébrez votre amour de la plus belle des manières avec un brunch gourmand et généreux, idéal pour prolonger les festivités en toute convivialité.	19,90€ / pers
Brunch baptême	Partagez un moment chaleureux en famille autour d'un brunch savoureux et équilibré, spécialement conçu pour célébrer cette journée inoubliable.	19,90€ / pers
Brunch autres évènements	Anniversaires, baby shower, réunion de famille... Quelle que soit l'occasion, offrez à vos invités un repas de qualité préparé avec des produits frais.	19,90€ / pers

Réservations

Pour garantir une organisation optimale et une prestation sur-mesure, les réservations se font à l'avance.

Comment réserver ?

Contactez-moi par téléphone, mail ou instagram

Nous définissons **votre menu** et les **détails** de votre évènement.

Un **devis personnalisé** vous sera envoyé.

Paiement & confirmation

La réservation est validée après le versement d'un **acompte de 30%.**

Vous pouvez également régler la totalité à l'avance si vous préférez.

Le solde est à régler au plus tard **le jour de l'évènement.**

Témoignages



Manon T.

**“Tout simplement le meilleur brunch que nous avons pu manger !
Des produits de saison, de la couleur et surtout du goût !
Tout était parfait, merci”**



Alice I.

“Très copieux avec des produits frais et de qualité ! Nous nous sommes régalés aussi bien avec les produits salés que sucrés. Nous recommandons sans hésiter ! A consommer sans modération :)”



Marie C & Thomas T.

“Un immense merci à Cookeat Brunch pour le brunch de lendemain de notre mariage ! Tout était parfait : des produits frais, une présentation soignée. Exatement ce qu’il nous fallait. Nous recommandons les yeux fermés.”

Livraison

Parce que la qualité des produits est ma priorité, j'assure une livraison en camion frigorifique pour garantir une fraîcheur optimale jusqu'à la réception.

J'offre la livraison dans un rayon de 10 km autour de mon atelier (Narrosse). Au-delà, un forfait de 0,50€ par kilomètre supplémentaire sera appliqué.

Nous vous conseillons de réserver votre livraison à l'avance afin d'assurer une organisation optimale et une prestation sans faille pour votre mariage ou tout autre événement.

Galerie photos



























Contact

Cookeat Brunch

Traiteur évènementiel

E-mail : cookeatbrunch@gmail.com
Téléphone : 06 29 51 73 39
Instagram : @cookeatbrunch
Adresse : 40180 NARROSSE