

WAKE UP

Clermont-Ferrand

Les tarifs sont valables sur l'année 2024.



PRÉSENTATION DE NOS PRODUITS SUCRÉS

Notre assortiment se distingue par sa fraîcheur et son authenticité fait-maison. Nous préparons et réalisons nos produits le jour même.

En collaboration avec des artisans locaux, nous privilégions l'utilisation d'ingrédients frais et raffinés. Notre engagement envers l'excellence se reflète dans la sélection minutieuse de produits gourmands qui compose nos plateaux petits-déjeuners et brunchs.

MADELEINE

Nos madeleines faites-maison font l'unanimité sur nos buffets. Avec leurs petites pépites chocolatées, elles auront sans aucun doute leur place sur votre buffet !

0,60€ / pièce



MINI BROWNIE

1,50€ / pièce



CANNELÉ

2,30€ / pièce

MINI VIENNOISERIE



1,50€ / pièce



PART DE BRIOCHE CLASSIQUE OU À LA PRALINE

Les parts de brioches moelleuses classiques ou à la praline, pour les plus gourmands sont les incontournables du petit déjeuner.

1,70€ / pièce

PART DE CAKE

Nos parts de cake maison vanillés, tout chocolat ou encore marbrés font aussi l'unanimité sur nos buffets.



0,90€ / pièce

COOKIE BROWNIE

Nos cookies brownies à la fleur de sel font sensation sur nos buffets.

2,50€ / pièce



MINI MADELEINE AU ZESTE DE CITRON

0,20€ / pièce



MUFFIN MYRTILLES

3,50€ / pièce

MUFFIN TOUT CHOCO

3,50€ / pièce



MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Disponible en version pépites de chocolat et amandes grillées.

3,50€ / pièce

MINI MADELEINE CHOCO AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Moelleuses, chocolatées et réconfortantes, elles sont idéales pour un petit déjeuner ou un brunch !

0,40€ / pièce





MUFFIN SPÉCULOOS

Laissez-vous
tenter par un
délicieux
muffin
gourmand au
cœur de
Spéculoos !

4,50€ / pièce



PANCAKE À LA NOISETTE

0,90€ / pièce



MINI MUFFIN SAVEUR PAIN D'ÉPICES

0,90€ / pièce



MINI CRÊPE

0,40€ / pièce

PANCAKE



0,60€ / pièce



MINI GAUFRE LIEGEOISE

0,40€ / pièce

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Dégustez nos délicieux plateaux de fruits frais aussi beaux que bons !

Ils sont pour nous indispensables sur les buffets brunch.

Le plateau de fruit est idéal pour partager un moment de douceur et de fraîcheur avec vos convives.

Petit format : 32,90€

Grand format : 75,00€



Petit format 24cm



Grand format 45 x 25 x 6

PRÉSENTATION DE NOS PRODUITS SALÉS

Découvrez notre assortiment de produits salés, préparés avec des produits frais et de qualité.

Nous croyons en la fraîcheur des ingrédients et en l'authenticité des saveurs. Nos produits sont préparés avec des produits de qualité, mettant en valeur les produits de saison et le savoir-faire artisanal.

Chacun de nos produits sont préparés avec soin et créativité afin de vous proposer un buffet raffiné et surtout gourmand.

BUFFET SALÉ



MINI GAUFRE SALÉE

Mini gaufres salées à la tomates séchées et au basilic frais.



0,60€ / pièce



CREAM CHEESE

Ce cream cheese à l'huile d'olive et au basilic frais est idéal pour accompagner les mini gaufres salées ou des légumes croquants.

9,90€ / pièce

PLATEAU DE LÉGUMES CROQUANTS

Ce plateau de légumes croquants accompagné de son cream cheese sera idéal pour rajouter une touche de fraîcheur sur votre buffet.

Il sera parfait pour accompagner un plateau de charcuterie et fromage.

Conseillé pour 10 à 15 pers.

44,90€ / pièce



PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

Plateau de charcuterie à partager avec vos convives. Fromage, charcuterie et divers condiments sont présents dans ce plateau.

Conseillé pour 10 pers.

114,90€ / pièce

MINI SANDWICH

Laissez-vous séduire par nos mini sandwiches confectionnés avec du pain de mie artisanal.

Garnis de cream cheese à l'huile d'olive basilic frais et concombre, tomates séchées et pignons de pin ou encore chèvre frais, miel et herbes.

Idéal, pour vos réceptions, buffets pour événements privés et ou d'entreprises.

Possibilité de personnaliser vos mini sandwiches sur devis.

3,00€ / pièce



BUFFET SALÉ



HOUMOUS CAROTTES ET CACAHUÈTES

Découvrez notre houmous carottes cacahuètes fait - maison, une création originale et savoureuse qui réinvente le traditionnel houmous. Préparé avec des carottes fraîches et des cacahuètes grillées, ce houmous offre une texture onctueuse et un goût unique.

Poids net 300g

19,90€ / pièce



HOUMOUS POIS CHICHES

Découvrez notre houmous aux pois chiches fait-maison, une véritable ode à la tradition et à la gourmandise. Ce houmous crémeux et onctueux est relevé d'une touche de tahini, d'ail et de citron pour une saveur parfaitement équilibrée. Sa texture lisse et son goût authentique en font un accompagnement idéal pour vos apéritifs et tartines.

Poids net 300g

19,90€ / pièce

MINI CROISSANT SALÉ

Optez pour ces mini croissants salés au pesto rosso (*maison*), jambon serrano et copeaux de percorino ou bien encore à la burrata crémeuse, au pesto (*maison*) et roquette.

Possibilité de personnaliser vos mini croissants sur devis.

3,50€ / pièce



BUFFET SALÉ





GRAZING CONES

Pour accompagner vos apéros ou vos buffets, succombez à nos Grazing cônes, des petits cornets individuels et personnalisables.

Vous pouvez retrouver de la charcuterie finement tranchée, des fruits et légumes croquants, du fromage et divers accompagnements.

Personnalisable à la demande, ils peuvent se décliner sous forme sucrée avec des mini gaufres, mini crêpes, chocolat et bien d'autres produits gourmands.

Vous l'aurez compris, ils se déclinent à l'infini !

Commande de 20 cônes minimum.

5,90€ / pièce

MINI BAGEL SALÉ

Découvrez nos mini bagels salés (environ 5cm de diamètre) avec notre pain fait-maison ! Garnis à la dinde et au fromage frais, ail et fines herbes ou encore au saumon et fromage frais citron ciboulette, ils auront tout autant leur place sur votre buffet !

Possibilité de personnaliser vos mini bagels sur devis.

À partir de 4,50€ / pièce



BUFFET SALÉ





PRÉSENTATION DE NOS BOISSONS ET CONFITURES

Découvrez notre assortiment de boissons fraîches et chaudes qui accompagneront parfaitement vos buffets.

Les jus et confitures Alain Milliat sont le choix parfait pour accompagner un brunch élégant et raffiné. Toujours en étroite collaboration avec des artisans soucieux de l'environnement, nous proposons des jus et confitures d'exception, sans additifs, ni conservateur.

LES JUS ALAIN MILLIAT

Offrez à vos convives le meilleur avec les Jus Alain Milliat. Avec chaque gorgée, ils découvriront l'art de savourer la fraîcheur, faisant de votre buffet brunch une expérience inoubliable.

Le buffet brunch est l'occasion parfaite pour mettre en avant la qualité, la fraîcheur et l'authenticité de ces jus.

Les Jus d'Alain Milliat sont des nectars de fraîcheur. Chaque gorgée est une expérience sensorielle qui vous transporte directement dans les vergers de France. Offrez à vos invités une dégustation exquise, où ils pourront se délecter de ces nectars purs, sans additifs ni conservateurs.



BOISSON DE 33CL

À partir de 4,90€ / pièce

BOISSON DE 1L

À partir de 8,90€ / pièce

LES CONFITURES ALAIN MILLIAT

Que vous disposiez d'une table de petit-déjeuner à l'extérieur sous le soleil matinal ou d'un buffet chic en intérieur, les confitures Alain Milliat apporteront une touche élégante à votre brunch. Les pots de confiture artisanaux ajouteront une note de charme à votre décoration, tandis que les saveurs intenses raviront les papilles de vos convives.

Choisissez la qualité, l'authenticité, et l'excellence d'Alain Milliat. Laissez les arômes et les saveurs vous emporter dans une aventure gustative inoubliable.



CONFITURE DE 28g

À partir de 1,50€ / pièce

CONFITURE DE 680g

À partir de 9,90€ / pièce

PÂTE À TARTINER DE 320g

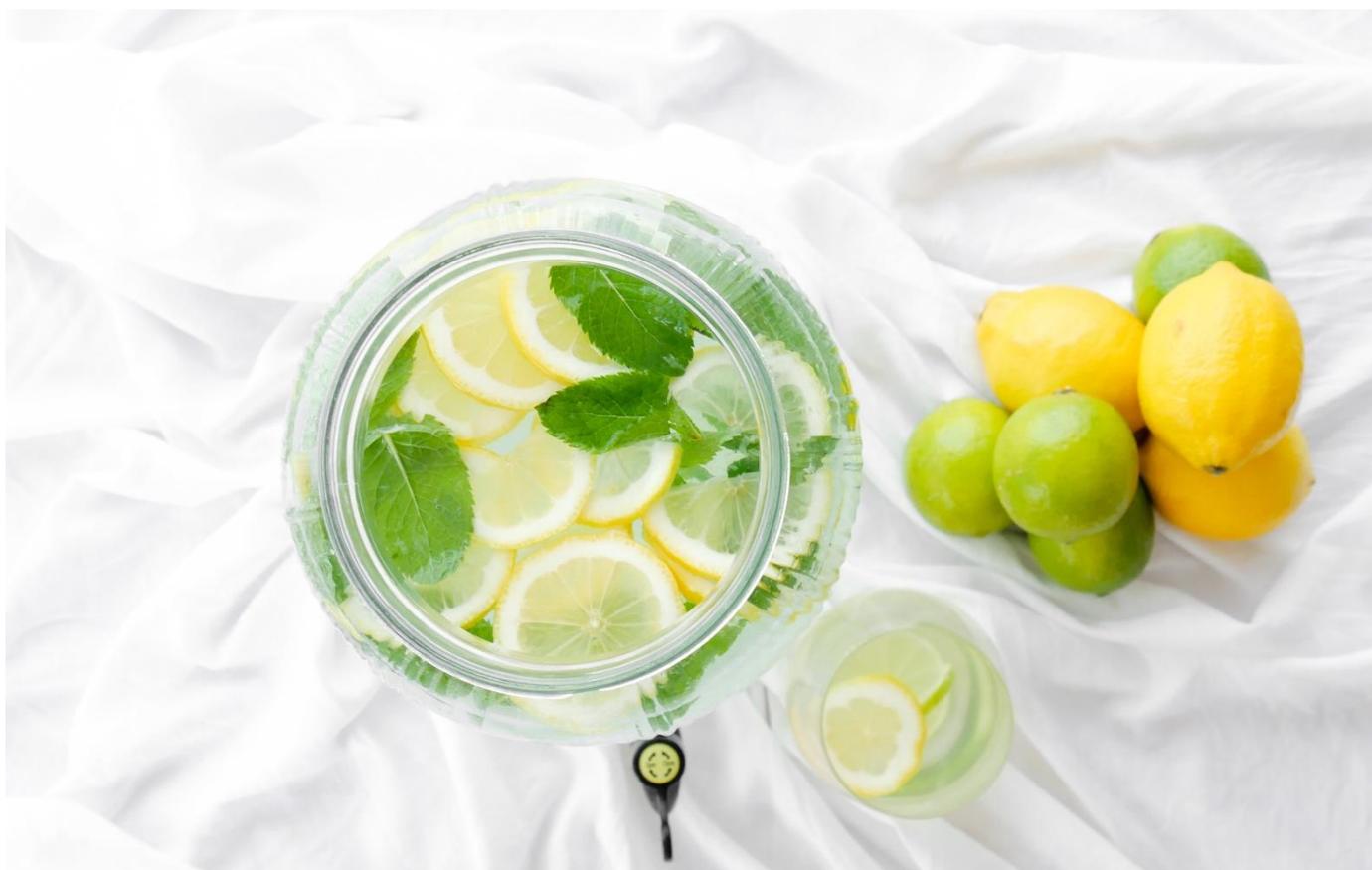
À partir de 11,90€ / pièce

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café Malongo 1L 9,90€
- Thé Dammann 1L 8,50€
- Chocolat chaud Starbucks 13,50€

NOS BOISSONS FRAICHES

- Jus d'orange pressé 1L 15,90€
- Soda 1L 5,90€
- Eau 1,5L 2,90€
- Eau aromatisée maison 5L 25,00€



À PROPOS DE NOUS

WAKE UP est né d'une passion de proposer des petits déjeuners et brunch gourmands de façon élégante. Lorsque nous préparons vos plateaux ou vos événements nous mettons tout en œuvre pour que tout soit parfait afin que vous passiez un moment agréable avec vos convives.

Nous sommes attentifs aux moindres détails afin de réaliser des prestations à la hauteur de vos attentes.

Nous vous accompagnons pour vos événements et nous serions ravis de pouvoir vous concocter un buffet à la hauteur de vos envies.

En passant de la livraison, à la simple installation ou encore le service prestige avec présentation florale, nous nous adaptons à vos demandes.

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies, pour que nous puissions organiser votre événement. Contactez-nous à contact@wakeupbox.fr pour toute demande de devis.

À bientôt

Alexia et Gaëtan de l'équipe WAKE UP !



CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE - brunch de lendemain de
mariage - 2024



BAPTEME - Réalisation d'un brunch à domicile pour un baptême

EVJF - Brunch pour un enterrement de vie de jeune fille - 2023



EVJF - Brunch pour un enterrement de vie jeune fille - 2023



ANNIVERSAIRE - Goûter d'anniversaire pour des enfants

