



Formules Apéritif / Vin d'honneur Minimum 15 Pers

Cocktail 7 à 8 pièces : 3.95 €/pers

Feuilletés assortis
Mini quiche et pizza
Pâté en croûte cocktail
Chouquette sucrée

Cocktail 9 à 10 pièces : 5.75 €/pers

Toasts assortis : rosette, rillettes, tomate, œufs de caille
Tapenade du sud sur petits pains grillés
Brochettes chaudes : volaille /curry, bœuf, pruneau bacon
Mini salés assortis : légumes, saucisse, fromage
Brochettes de fruits de saison

Cocktail 10 à 12 pièces : 8.95 €/pers

Toasts assortis : œufs de caille, saumon fumé, jambon cru ...
Verrines fraîcheurs : gaspacho andalou, guacamole/crevettes, caviar d'aubergine, mousseline courgette ...
Profiterole : fromage, charcuterie ...
Accras, samossas : légumes, viandes ...
Les brochettes : crevettes marinées, boudin blanc, moules, tomate/mozza
Minis tartelettes sucrées : citron, chocolat, fruits rouge ...

Cocktail 15 à 20 pièces : 15.75 €/pers

Pain surprise garni : charcuterie, saumon
Briochins : crevettes, roquefort noix, crabe/tomate, légumes
Les verrines : tartares d'avocat/crevettes, gambas aux légumes, mousseline d'asperge aux écrevisses, gaspacho ...
Les cuillères : carpaccio de bœuf aux câpres, cabillaud mariné au citron vert ...
Panier de crudités et ces sauces
Toasts fraîcheurs : légumes, charcuteries, foie gras, saumon fumé ...
Macarons assortis, mignardises sucrées, brochettes de fruits frais



LES PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

Vin d'honneur et cocktail

Nappage non tissé et serviettes non tissé	0.65 € TTC / personne
Verrerie totale	0.50 € TTC/ personne
Personne de service	
<i>Vacation de 3H50</i>	<i>105 € TTC / serveur</i>

Le dîner

Nappage tissu	11.00 € TTC	la nappe
Serviette tissu	1.00 € TTC	la serviette
Vaisselle complète repas.....	4.50 € /	personne
Personnel de service (vacation de 7 heures)		
<i>1 cuisinier</i>	<i>225 € TTC</i>	
<i>1 aide cuisinier</i>	<i>185 € TTC</i>	
<i>1 maître d'hôtel</i>	<i>260 € TTC</i>	
<i>1 serveur ou serveuse</i>	<i>185 € TTC</i>	
<i>Nous prévoyons un serveur/se pour 25 convives</i>		
Heures supplémentaires maître hôtel	39.00 € TTC	
Heures supplémentaires cuisine ou service	28.50 € TTC	

Pour tous renseignements complémentaires, nous contacter.

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Toute réservation sera accompagnée d'un chèque d'acompte et du double du devis signé par vos soins, accompagné de la mention « bon pour accord », le solde de la facture devra être réglé la semaine suivant la réception.
- Le nombre de convives devra nous être communiqué le mardi précédant la réception et servira de base à la facturation.
- **Les établissements LAMARCHE TRAITEUR se réserve le droit de modifier ses tarifs en fonction du taux de TVA en vigueur.**