



REPAS

LE BEAUJOLAIS

Salade lyonnaise (petite verdure, croûtons, lardons, foie de volaille tiède au vinaigre aromatique)

Ou

Terrine de saumon aux petits légumes, coulis d'étrilles

Volaille fermière à la crème et champignons de Paris, dauphinois à l'ancienne

Ou

Suprême de pintadeau façon Beaujolais Nouveau, tagliatelle fraîche

Fromage blanc à la crème

Entremet framboisier et son coulis de fruits rouge

Ou

Entremet chocolat croquant et son coulis vanille

PRIX TTC 20.80 € / personne



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	32.50 € 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.
- Les menus et buffets sont modulables, nous sommes à votre disposition pour élaborer un projet personnalisé
- Le nombre de convives devra nous être communiqué le mardi précédant la réception et servira de base à la facturation.
- **Nos tarifs sont applicables jusqu'au 31/12/2012.**