



**LAMARCHE TRAITEUR**

**BUFFET FROID**

**Le Campagnard**

Salade de lentilles aux oignons  
Salade de museau de bœuf  
Crudités (céleri, carotte râpée, betterave rouge)  
Salade piémontaise

Jambon rôti à l'os et jambon de pays  
Rosette et jésus cuit  
Terrine de campagne aux noisettes

Rôti de porc  
Poulet rôti  
Rosbif  
Condiments

Fromage blanc à la crème ou coulis de fruits

Dessert : tarte aux fruits mélangés

**PRIX TTC 16.80 € / personne**

*Tous nos produits sont fabriqués maison*



## 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  
Vacation de 3H50 .....105 € TTC / serveur

### *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)

1 cuisinier .....225 € TTC

1 aide cuisinier .....185 € TTC

1 maître d'hôtel .....260 € TTC

1 serveur ou serveuse .....185 € TTC

*Nous prévoyons un serveur/se pour 25 convives*

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.**