



BUFFET FROID

Le Méditerranéen

Melon aux fruits rouge
Salade de gambas aux agrumes
Terrine de légumes et coulis de tomates
Salade de farfalles au poulet grillé
Champignons à la Grecque
Carpaccio de saumon frais
Aspics en gelée de crustacés
Salade médina
Terrine de saumon au pistou

Magrets de canard aux tomates confites
Epaule d'agneau rôtie aux herbes fraîches
Pilon de poulet rôti aux épices

Les fromages affinés (assortiments de fromages secs)

Dessert : entremet trois chocolats et coulis de fruits rouge

PRIX TTC 22.80 € / 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 / serveurur</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 serveurur ou serveuse</i>	<i>185 € TTC</i>	
<i>Nous prévoyons un serveurur/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.