



**REPAS**

*LE MORGON*

Gratin d'écrevisses en cassolette

Ou

Terrine de foie gras de canard, gelée au porto et toasts briochés

\*\*\*\*\*

Rôti de veau farci sauce forestière, mousseline aux trois légumes

Ou

Pavé de cabillaud sauce Riesling, petits légumes de saison

\*\*\*\*\*

Assiette de trois fromages fermiers

Ou

Fromage blanc à la crème

\*\*\*\*\*

Charlottine aux fruits rouges, nougatine au chocolat

Ou

Aumônière pomme caramel au beurre salé, coulis vanille aux éclats noisette

**PRIX TTC 29.80 € / 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**