



BUFFET FROID

Le Provençal

Melon et chiffonnade de jambon cru
Salade niçoise

Tagliatelles aux crevettes marinées
Crêpes surprise au basilic et coulis de tomates
Aubergine à la provençale
Taboulé à la menthe
Salade de fruits de mer
Tomates feta et basilic
Terrine de rouget flambé au pastis

Rôti de porc aux pruneaux
Rôti de bœuf aux herbes de Provence

Fromages de chèvre marinée à l'huile d'olive
Ou
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Dessert : framboisier aux deux chocolats et coulis vanille

PRIX TTC 21.50 € / 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.