



REPAS

LE SAINT-AMOUR

Salade gourmande (mesclun, dés de foie gras de canard aux graines de sésames, haricots verts, tomates séchées...)

Ou

Escalope de foie gras tiède sur son fondant de pommes caramélisées

Cuisses de Bresse sauce aux morilles, crêpes Parmentier et fagots de haricots verts

Ou

Blanquette de lotte et noix de St Jacques, légumes croquants

½ St Marcellin lyonnais petite verdure à l'huile de noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Verrine Bodega framboise, moelleux chocolat et son coulis vanille

Ou

Dôme chocolat/mandarine avec son coulis de fruits exotique

PRIX TTC 31.10 € / 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**