



LA FÊTE CONTINUE EN TOUTE SIMPLICITÉ LE  
LENDEMAIN...

**Côté fraîcheur**

Salade niçoise

Melon fraîcheur

Salade de papillons au jambon cru

Rôti de porc

Terrine de campagne

Fromage blanc à la crème

**PRIX TTC 8.80 € / personne (pain compris)**

**Côté sud**

Taboulé à la menthe

Salade de tomates mozzarella au basilic

Macédoine de légumes

Cuisses de poulet rôti

Rosette

Fromage blanc à la crème

**PRIX TTC 8.80 € / personne (pain compris)**

## Conditions générales de vente 2011/2012

Les prix s'entendent pour une réception de plus de 100 personnes (devis sur demande, pour nombre inférieur)

**Nos tarifs sont applicables jusqu'au 31/12/2012**

TVA 7 % hors boissons alcoolisées.

**Nos prix s'entendent hors :**

tables et chaises,  
structure de buffet,  
décoration florale,

**redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.**

### **Prestations :**

Nappage et serviettes en tissu blanc (suppl. couleurs nous consulter)

Vaisselle complète (apéritif et repas complet)

Vaisselle spéciale sur demande et avec supplément

Matériel d'office

### **Matériel :**

Fourniture de tout le matériel hôtelier (vaisselle, nappe, étuves ....)

Tout le matériel laissé à disposition (machine à café, verres, nappes ...) sera placé sous la responsabilité du client et devra nous être restitué au plus tard sous 48h.

### **Service :**

Le service est compris pour une durée de 8h00 (déplacement aller /retour), installation et débarrassage des lieux.

Facturation supplémentaire par employé restant, y compris les heures de rangements et de trajet retour dans notre laboratoire.

L'heure supplémentaire par serveur restant est facturée 32.50 € TTC.

Pour tous renseignements complémentaires, nous contacter.

- 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

- La mise en place du couvert s'effectuera de préférence la veille de la réception.

- Le nombre de convives devra nous être communiqué le mardi précédant la réception et servira de base à la facturation.

- Lors d'une réception dans une tente, maison bourgeoise, chapiteau, propriété sans équipement, prévoir un espace traiteur abrité et fermé (afin d'éviter tous risques liés à l'hygiène).

Cet espace sera à la charge du client, dans ce cas précis, nous vous indiquerons nos besoins en puissance électrique et en eau.

- Nous assurons le service des boissons sans supplément et nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

Nous pouvons également rafraîchir gracieusement vos boissons.