



LES DESSERTS

LES ENTREMETS AU CHOIX

- Feuillantine chocolat, praliné croquant, opéra, nougat, forêt noire framboisier, mangue/passion, abricot croquant, pina colada, tiramisu caramel/poire, cerise/pistache (selon saison), mandarine (selon saison) normand (pomme), fraisier, framboise aux deux chocolats, trois chocolats, praliné mandarine (selon saison), cassis parfum vanille, fraise amande thé, rouge fétiche, Everest (mousse chocolat blanc, compote framboise)

LES BUFFETS DE DESSERTS : suppl. 2.90 € / pers

- Plateaux de fruits frais, salade de fruits rouge, assortiments de verrines fraîcheurs, œufs en neige, mousse chocolat, crème caramel

PIECE MONTEE: suppl. 0.95 € / pers (1 Chou)

FONTAINE DE CHOCOLAT : suppl. : 1.20 € / pers

- Brochette de fruits de saison et brochette de bonbon

FONTAINE DE CHAMPAGNE LUMINEUSE : 120 €

Conditions générales de vente 2011/2012

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

Les établissements LAMARCHE TRAITEUR se réserve le droit de modifier ses tarifs en fonction du taux de TVA en vigueur.

TVA 5.50 % 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 10 h 00 (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 28.50 € 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

- 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.