

BUFFET FROID Minimum 10 personnes 12.50€/personne

- ★ Poulet froid
- * Roti de boeuf
- * Roti de porc
- ★ Trois mortadelles (jambon, champignon, pistache)
- * Salami
- * Salade de pomme de terre persillée
- ★ Carottes râpées
- ★ Salade de tomates
- ★ Taboulé
- ★ Céréli rémoulade



BUFFET FROID ASSOCIATIF Minimum 10 personnes 15.50€/personne

- ★ Poulet froid
- * Roti de boeuf
- * Roti de porc
- ★ Trois mortadelles (jambon, champignon, pistache)
- * Salami
- ★ Flan de saumon sur glace (macédoine et ornementation)
- ★ Salade de riz
- ★ Carottes râpées
- ★ Champignons à la Grecque
- * Salade de tomates
- ★ Taboulé
- * Céréli rémoulade



BUFFET FROID FESTIF Minimum 20 personnes 23.50€/personne

- * Poulet froid en gelée
- * Roti de boeuf
- ★ Roti de veau
- * Assortiment de charcuterie : mortadelle, salami, rosette
- * Avocats au crabe, langoustines, tomates et oeufs
- ★ Flan de saumon sur glace (macédoine et ornementation)
- ★ Crevettes Royales à la parisienne
- * Salade de pommes de terre persillée, haricots verts
- ★ Crudités : carottes râpées, betteraves rouges, macédoine de légumes, salade
- ★ Champignon à la Grecque
- ★ Salade de tomates
- **★** Taboulé
- ★ Céléri rémoulade à l'ananas



BUFFET FROID PRESTIGE Minimum 20 personnes 25.50€/personne

- ★ Avocat ou tomate au crabe (selon saison)
- ★ Jambon de Pays
- ★ Marquise de charolais
- ★ Drakar de saumon sur glace
- ★ Papillon de veau
- ★ Pyramide de crevettes royales
- * Saumon fumé maison
- ★ Farandole de charcuterie et pâté
- ★ Oeufs farcis au crabe
- * Salade de pommes de terre persillée, haricots verts
- * Carottes râpées, betteraves rouges, macédoine de légumes
- ★ Champignon à la Grecque
- * Taboulé
- ★ Céréli rémoulade à l'ananas, mesclun aux trois fromages



PAINS SURPRISES

Pain surprise au poisson 70 toasts par pain 25.00€

Buffet de fromages : 4.20€/personne

Conditions générales de vente

Garantie de prix :

Les tarifs indiqués sont fermes pour 3 mois. Passé ce délai, ils seront susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques. Les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la réservation.

Conditions:

Toute réservation n'est confirmée qu'après le versement d'un acompte de 30% à 50% du montant prévisionnel de la commande dont le versement sera demandé 15 jours avant la date de l'événement.

Le non-paiement de cet acompte pourra entraîner l'annulation de la commande.

Toute annulation faite à moins de 30 jours de la livraison entraînera la perte de l'acompte du client.

Toute annulation faite à moins de 8 jours de la livraison entraînera la facturation de la commande.

Le nombre précis d'invités devra être communiqué au moins 8 jours avant la date de réception. Il sera retenu comme base minimum de facturation.