



Cocktail / Buffet

Pour un minimum de 20 convives

Cocktail salé

- 6 pièces
- 8 pièces
- 10 pièces
- 12 pièces

Doux Dingue

- 9,60 € / pers
- 12,60 € / pers
- 15,60 € / pers
- 18,90 € / pers

Cela comprend :

- Les pièces de cocktail à choisir dans la liste "Doux Dingue".

Le Nappage et les serviettes (en papier non tissé) 0,90 € / pers

Pain surprise garni (50 toasts environ) 36,00 € pièce

Salade Composée (portion de 100 gr) 1,80 € / pers

Plateau de Charcuterie 1,90 € / pers

- Chiffonnade de jambon, Rosette, Chorizo, Terrine de campagne,
(Cornichons, beurre)

Plateau de saumon et Gravelax 2,50 € / pers

- Saumon et gravlax fumés "Maison"

Le buffet de fromages pour 30 personnes minimum 3,80 € / pers
(4 sortes de fromages ; 60g / pers)

Le buffet de réductions sucrées (à choisir dans la liste "Le sucré")

- 3 pièces 4,90 € / pers
- 5 pièces 7,90 € / pers



Vaisselle

2,50 € / pers

Vaisselle : 2 Assiettes, Couverts (couteau, fourchette, cuillère), 1 verres / personne (suivant menu choisi)

Personnel de service

35,00 €/ Heure

1 personne pour 30 convives pour la durée du service (prestation facturée à l'heure)

Liste des salades composées et crudités :

- Salade Strasbourgeoise : Pommes de terre, Saucisses de Strasbourg, Tomates, Œufs, Cornichons
- Salade Rizotto : Riz au safran, Petits pois, Maïs, Chorizo, Jambon cru
- Salade Piémontaise : Pommes de terre, Tomates, Jambon, Œuf, Cornichon, Mayonnaise
- Salade Coleslaw : Chou blanc, Carottes, Raisins, Yaourt, Mayonnaise
- Salade Méditerranéenne : Sémoule, Champignons, Féta, Poivrons, Emincés de dinde
- Salade Joséphine : Riz, Tomates, Olives noires, Anchois, Raisins secs, Poivrons, Radis
- Salade Tropicale : Riz sauvage, Concombre, Maïs, Tomates, Ananas
- Salade Arlequin : Maïs, Poivrons, Pommes fruit, Raisins, Mayonnaise à la crème
- Salade Niçoise : Pommes de terre, Tomates, poivrons, Haricots verts, Thon, Olives noires
- Salade Sud-Ouest : Frisée, Lardons, Croutons, Gésiers confits, Gruyère, Champignons, Tomates confites

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.

Le devis est établi sur la base d'un nombre minimum de convives, toute diminution de ce nombre pourra entraîner une modification du coût par personne.

Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.

La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.

Paiement du solde le jour de la prestation.

Déplacement - Nous réalisons nos prestations dans un rayon de 30 km de notre adresse, au-delà nous appliquerons des frais de déplacement.