

COCKTAIL

<i>Tarif par plateau</i> <i>Assortiment de pièces à base de viande, poisson ou végétariennes</i>	<i>Commandes Minimum 10 personnes</i>
Plateau de 12/24 pièces salées froides 12.40€/23.80€	Plateau de Charcuteries (40gr, 4 variétés) 4.90€/part
Plateau de 12/24 boulangères 16.60/32.30€	Plateau de Fromages découpés (50gr, 3 variétés) 4.90€/part
Plateau de 12/24 pièces salées chaudes 12.40€/23.80€	Mini salades (Salade composée de saison en petit contenant) 2.20€ pièce
Plateau de 12/24 pièces sucrées 16.60€/32.20€	Marmitons chauds (Petits plats à base de viande ou poisson ou végétarien) 2.20€ pièce

PLATS A PARTAGER *MINIMUM 10 PERSONNES*

Entrée / Plat (Viande ou Poisson) / Dessert de la Semaine <i>(Une nouvelle suggestion chaque semaine)</i>	7.90€ / 12.90€ / 4.90€
Paëlla Valenciana (Riz, chorizo, volaille, crevettes, cocktail de fruits de mer, petits pois, poivrons) Avec langoustines ou Gambas	9.90€ 12.90€
Choucroute de la Mer (Chou, Pomme de terre, 1 poisson, crevettes, cocktail de fruits de mer, Beurre blanc)	12.90€
Noix de jambon marinée au miel, gratin Dauphinois	8.90€
Parmentier de bœuf confit à la patate douce	8.90€

MATERIEL

Nappage coton blanc buffet ou pour tables 4.90€ / pièce	Forfait vaisselle (assiettes, verres, couverts) 5.90€ par personne
Serviettes de table coton blanc 1.20€ / pièce	Location de tables rondes 22.00€ / pièce
Location de tables rectangulaires 19.80€ / pièce	Location de mange debout habillé 20.10€ / pièce

PERSONNEL DE SERVICE

Une personne au service (tarif à l'heure et par personne) : **42.00 €**
Départ et retour Scénario, livraison, mise en place, service des boissons de nos clients (sans prendre de droit de bouchon) et débarrassage compris.

Tarifs TTC

