



## LE BUFFET BBQ - 25.50 €

### LES ENTREES

TRILOGIE DE SALADES DE SAISON

&

VERDURE MELANGE GOURMAND

—  
TERRINE DUO DES MERS & SAUMON MARINE CITRON VERT CIBOULETTE

-

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU DE MONTAGNE & ROSETTE DE LYON

### BARBECUE

MINI BROCHETTE D'ONGLET DE BOEUF, MINI BROCHETTE DE VOLAILLE MARINE,

TRIO DE GAMBAS FAÇON YAKITORI

&

POMMES DE TERRE GRENAILLES AU ROMARIN, RATATOUILLE DE SAISON

—  
PLATEAU DU BERGER  
(FROMAGES SECS AFFINES)

### DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS

&

TARTES DE SAISON

CAFE

### **PRIX PAR PERSONNE SANS SERVICE**

DANS CE PRIX EST COMPRIS : LE PAIN. SERVIETTES AVEC VERRE USAGE UNIQUES.



## LE COCKTAIL PLANCHA -27.50€

PANIER DU JARDINIER (SOIT 4/5 PIÈCES /PERS)

CHOUX EN FLEURETTE, BATONNET DE CAROTTE, CONCOMBRE, MINI MAÏS, TOMATES CERISES...  
& SES SAUCES

LES VERRINES

TARTARE DE SAUMON CITRON VERT ET GINGEMBRE FRAIS  
VELOUTE DE PETITS POIS ET CHIPS DE LARD  
SAVEUR PROVENÇALES & CREME FOUETTE AU PIMENT D'ESPELETTE  
BRUNOISE DE CONCOMBRE TATSIKI

LES SNACKING

BEAGLES VARIES  
SNACK PAIN NOIR TOMATES CONFITES & CREME CIBOULETTE  
PAIN NORVEGIEN CREME FOUETTEE A L'ANETH & SAUMON FUME MAISON  
MINIS WRAPS VARIE

PLANCHA EN SHOW COOKING

MINI BROCHETTE DE VOLAILLE MARINE 30G,  
TRIO DE GAMBAS FAÇON YAKITORI  
MINI BROCHETTE DE BŒUF  
&  
POMMES DE TERRE GRENAILLES AU ROMARIN, RATATOUILLE DE SAISON

PLATEAU DE FROMAGES PIQUES (30G)

SERVIS AVEC SON PAIN SPECIAL

COTES DOUCEURS

2 DEMIS GATEAUX PATISSIERS  
(MINIS MUFFINS, MINIS TARTELETTES, MACARONS, ECLAIRS, CHOUX...)  
1 VERRINES GOURMANDES  
(CREME BRULE, SABAYON VAILLE- FRAMBOISES, COOKIE- CHOCOLAT LAIT)

### **PRIX PAR PERSONNE SANS SERVICE**

DANS CE PRIX EST COMPRIS : LE PAIN. SERVIETTES AVEC VERRE USAGE UNIQUES.

# SERVICE TRAITEUR ... BY ...

## LES BOISSONS

**OPTION SOFTS:** - JUS DE FRUITS VARIES, SODAS, EAUX... 1L POUR 4 PERSONNES - 2.75€ HT

**COCKTAIL:** 3.00€ HT 1L/6 CONVIVES

- COCKTAIL PUNCH: JUS MULTIVITAMINEE, CITRON VERT, VANILLE GOUSSE ET MELANGE DE RHUM AMBRE ET DE CURAÇAO
- COCKTAIL PUNCH ECUME: JUS MULTIVITAMINEE, CITRON VERT, MELANGE DE RHUM AMBRE ET DE CURAÇAO
- COCKTAIL SANGRIA ET FRUITS DE SAISON
- FRAMBOISINE ( PETILLANT, COINTREAU, FRAMBOISE ETC... )

**OPTION SOFTS & VINS 5.95€ HT:**

SOFTS: JUS D'ORANGE, JUS DE POMME, COCA COLA, EAU PLATE, EAU GAZEUSE 1L/6PERS

+

VINS AU CHOIX

ROUGE COTES DU RHONE OU ROSE DE PROVENCE OU BLANC CHARDONNAY 1L/4PERS



## LE SERVICE 142.50€ / PERSONNEL ( 6 HEURE DE PRESTATIONS)

6 H DE PRESTATION SERVICE MINIMUM (ARRIVEE 1H30/2H00 AVANT VOS CONVIVES, MISE EN PLACE, SERVICE ET DEBARRASSAGE) NOUS PREVOYONS 1 SERVEURS POUR 30 PERSONNES POUR ASSURER LE SERVICE DE VOS CONVIVES

- NAPPAGE NON TISSE / SERVIETTES DE LA COULEUR DE VOTRE CHOIX ...
- VAISSELLE OFFERTE ( MERCI DE NOUS MENTIONNE LES BOISSONS PREVUES AFIN DE FOURNIR LA VERRERIE EN COHERENCE,...)
- DEPLACEMENT COMPRIS

NE SONT PAS COMPRIS:

- CASSE OU DETERIORATION DU MATERIEL MIS A DISPOSITION. A L'ISSUE DE LA RECEPTION, LA PERTE ET LA CASSE DU MATERIEL CONSTATEES SONT FACTUREES AU COUT DE REMPLACEMENT. 2.00€ HT/ LE VERRE
- HEURE SUPPLEMENTAIRE (28.50€ HT DE L'HEURE ET PAR PERSONNEL)
- LA MISE A DISPOSITION DES PUISSANCES ELECTRIQUES EN CUISINE ET EN SALLE RESTE A LA CHARGE DE L'ORGANISATEUR

## INFORMATIONS GENERALES

### FRAIS DE LIVRAISON

- ZONE 1 – JUSQU'A 10 KM : 13 € HT
- ZONE 2 – JUSQU'A 20 KM : 22 € HT
- ZONE 3 – AU-DELA DE 20 KM : 30 € HT

AU-DELA DE 30 KM, TARIF SUR DEVIS.

### BORDEREAU DE LIVRAISON

LA LIVRAISON SERA EFFECTUEE DANS UNE PLAGE HORAIRE DE 2 HEURES AVANT LE DEBUT DE VOTRE REPAS. A LA LIVRAISON DES PLATEAUX REPAS, IL VOUS SERA DEMANDE DE SIGNER LE BON DE LIVRAISON AFIN D'ATTESTER DE LA BONNE RECEPTION DE LA MARCHANDISE. CETTE SIGNATURE VAUT ACCEPTATION DU COLIS.

LE REGLEMENT SE FERA A RECEPTION DE FACTURE PAR CHEQUE OU PAR VIREMENT.



## LES CONDITIONS GENERALES DE VENTES

**MATERIEL :** le matériel de réception (vaisselle et autre) mise à la disposition de l'organisateur Est sous entière responsabilité, et toute détérioration ou vol de celui-ci sera facturé à la fin de la prestation ou au retour du matériel prêté.

**SERVICE :** est de 28.50 € HT de l'heure et par serveur (1 serveur pour 60 convives en cocktail ou 1 serveur pour 35 convives maximum en buffet ou cocktail dînatoire ou buffet campagnard)

Mise en place et installation de buffet.

Dressage de la vaisselle sur table et sur buffet, service du buffet,

Et débarrassage Du buffet, restitution des locaux de cuisine dans l'état où ils l'ont trouvé.

Le nettoyage et le rangement de la salle,

l'encaissement d'argent de quelques sortes que ce soit N' EST PAS COMPRIS DANS LA PRESTATION

SERVICE, il fait l'objet d'une prestation particulière déterminée à l'avance entre le client et le traiteur.

**DEPLACEMENT :** il est de 25 € HT sur LYON ET PERIPHERIE, au-delà un forfait sera étudié selon la distance et le devis.

**BOISSONS :** nous laissons l'entière possibilité à nos clients de fournir les boissons, dont le service sera gracieusement assuré par nos soins (ni droit de bouchon ni forfait de service sera demandé) Si vous le désirez nous tenons à votre disposition une carte de vins fournie par nos soins ou nous vous communiquerons un fournisseur susceptible de vous faire le meilleur tarif.

**NOMBRE D'INVITES :** votre nombre de personnes invitées doit être communiqué une semaine avant la date de la réception, et sera pris en compte pour minimum à la facturation tout changement doit être signalé 72 heures avant la réception, et en aucun cas il ne pourra être modifié à la baisse.

**RESERVATION :** toute réservation sera effectuée par écrit, et accompagné d'arrhes, (arrhes non récupérables), 50% du montant total de la réception, déductibles de la facture établie.

(Arrhes non récupérables en cas d'annulation de la réception)

Toute commande ne peut être acceptée sans être au préalable accompagnée de la mention « LU ET APPROUVE » et « BON POUR ACCORD RECEPTION » avec la date et la signature de l'organisateur de la réception.

**DANS NOS PRIX :** ne sont pas compris Le nettoyage et le rangement de la salle, l'encaissement d'argent de quelque sorte que ce soit.

### OPTIONS :

Nappage non tissé et serviettes ouate pour buffet dînatoire avec vaisselles à usage unique (plastique) : 1.50 € HT par pers.

Nappage non tissé avec verres plastiques et serviettes ouate pour cocktail dînatoire 1.20 € HT par pers.

Nappage et serviettes tissés + 2.5 € HT par personne.

Verrerie en verre pour cocktail soit 3 verres par personne 1.50 € HT par pers

Centre de table en fleur naturelle : à définir avec prestataire (fleuriste)

Café 1.20 € HT par pers

Sac de glaçons 5 kg : + 12.50 € HT

Pour toute location de matériel supplémentaire à votre réception : nous consulter

### ASSURANCES :

Les risques de pertes ou de vols, casse, ou dégradation du matériel ou biens mis à disposition de nos clients ne sont pas couverts par notre assurance. Il vous appartient de prendre les précautions nécessaires pour couvrir ces risques car ils vous seront facturés.

Lu et approuvé, bon pour accord pour réception du :

en référence du devis de mariage ci-joint signé et daté

Adresse de la réception et date de la réception :

avec mention bon pour service

le / / à.....

(Signature)