

# TARIF 2027

## Le Domaine des Charmes

4 Avenue des Sports – Lesquin.

Tarif adultes.

Enfants : Jusque 12 ans 20.00 €/enfant

<u>Formule n° 1</u>	Buffet froid (Sauf mariage) <b>50 adultes minimum</b>	65.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 2</u>	Buffet réception – Mariage <b>60 adultes minimum**sans fromage**</b>	72.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 3</u>	Buffet Prestige et plat chaud (soirée de mariage) <b>60 adultes minimum</b>	80.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 4</u>	Repas chaud (sauf mariage) <b>De 40 à 59 adultes</b> <b>A partir de 60 adultes</b>	72.00 € T.T.C * 68.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 5</u>	Repas chaud (soirée de mariage) <b>50 adultes minimum</b>	79.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 6</u>	Cocktail dinatoire et plat chaud Soirée de mariage ou anniversaire <b>60 adultes minimum</b>	76.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 7</u>	Cocktail dinatoire <b>50 adultes minimum</b>	58.00 € T.T.C *

Réceptions uniquement avec des formules complètes.

\*\*\*Menu susceptible de contenir des ingrédients allergènes\*\*\*

### **En supplément de la formule une location de salle :**

\* Côté Jardin .....450€

\*Lilas .....400€

\*Bleuets .....300€

### **\*\* Possibilité à partir de 30 personnes adultes nous consulter \*\***

(Salons disponibles la veille de la réception uniquement pour les soirées de mariage)

[WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM](http://WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM)

Livre d'or : [www.domaine-des-charmes.fr](http://www.domaine-des-charmes.fr)

Email : [contact@traiteurpicavet.fr](mailto:contact@traiteurpicavet.fr)

Réservation : 03.20.86.05.95

**Fermeture le lundi et le mercredi**

*Le Domaine des Charmes* organise des  
réceptions uniquement avec des **formules complètes.**  
(Service, Repas, Boissons)

**Avec Location de salle en supplément.**

**Le dimanche** : Horaire de votre réception de **12 h 30 à 19 h 30.**

**Arrêt de sono et fin de réception à 19h30.**

Fermeture de l'établissement à 20 h.

En soirée **le samedi de 19h30 à 3h.**

**Arrêt de la sono 3 h et Fermeture 3h 30.**

Possibilité d'heure supplémentaire jusqu'à 4h30. \*\*\*

Fermeture de l'établissement à **5h (maxi).**

**\*\*\* (Uniquement pour les soirées de MARIAGE) \*\*\***

En cas de dépassement d'horaire (uniquement le samedi soirée de mariage).

**\*Pas d'heure supplémentaire le dimanche.\***

Un supplément de **300 €** de l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

Pour la réservation des **2 salons** (Côté Jardin et Lilas) un supplément de **400€**

De l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

**\*Tarif de 60€ pour location de matériel de sono uniquement avec le DJ du  
Domaine des Charmes**

**\* Tarif de 50€ pour la possibilité d'une enceinte Bluetooth pour musique  
d'ambiance pour votre prestation dans les salles ou le jardin.**

**Formule n° 1**

**65 € TTC \* par pers.  
A partir de 50 adultes  
\*\*Location salle en supplément\*\*  
Enfants : Jusque 12 ans : 20€/enfant.**

**Buffet Froid sauf Mariage  
Anniversaire – Communion**

**Apéritif :** Kir, Cocktail, Bière Locale , Jus d'orange, Biscuits  
**(À volonté)** Cocktail sans alcool

**Buffet:**

Gâteau de Saint Jacques – Sauce Cocktail  
Pavé de saumon  
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille  
Tomate antiboise  
Cocktail de crevette  
Verrine crème de petits pois et Saint Jacques  
Verrine du pêcheur  
Planche de chorizo et roulade  
Jambon cru de Montagne  
Rôti de bœuf glacé  
Emincé de filet mignon rôti  
Cascade de crudités (8 variétés minimum suivant saison)  
Salade Piémontaise, Carottes râpées, Céleri, Taboulé Concombres,  
Salade de pâtes, Champignons à la grecque  
Salade de quinoa et Sauces.

**Dessert : Présentation en salle**

Assiette gourmande : 2 parts par assiette  
Gâteau craquant au chocolat - Gâteau aux deux Chocolats ou Entremets aux fruits rouges.

**Boissons repas :**  
**(À volonté)**

Vin blanc - Vin rouge A O C - Rosé  
Bière Locale - Jus d'orange, Coca, Eau pétillante et plate, Café

**Boissons de Soirée**  
**(À volonté)**

Bière Locale, Coca, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Café servi au buffet.

**Option :** - 2 Fromages – salade + 4€ / pers.  
- Toast (3 pièces) pour l'apéritif + 3€ / pers.

**Pour le dessert :** Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

**Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

**Si le nombre est inférieur à 50 personnes, un forfait de 3 250 € vous sera facturé.**

**Formule n° 2**

**72 € TTC\* par pers.**

**60 adultes minimum \*\*sans fromage\*\***

**\*\*Location salle en supplément\*\***

**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

**Buffet Réception – Mariage**

**Apéritif :** Cocktail Paradise, Bière Locale ,Kir et Jus d'orange  
Mise en bouche, Biscuits  
Cocktail sans alcool.

**Farandole d'entrées froides** : Pavé de saumon glacé  
Tomate garnie au thon  
Terrine de Saint Jacques couraillée  
Cocktail de crevette sauce cocktail  
Verrines variées (3variétés)  
Aspic de filet de canard fumé et sa crème de foie de volaille  
Jambon sec de montagne

**Viandes et charcuteries :** Pièce de Bœuf glacée  
Filet mignon rôti  
Filet de canard  
Planche de chorizo et roulade

**Cascade de Crudités et salades : 10 variétés**

**Dessert : Servi sous forme de buffet 8 variétés**

**Présentation en salle de la pièce de mariage**

Gâteau aux deux chocolats  
Gâteau fruits rouges  
Boules de glaces variées (3 variétés)  
Tarte au citron

Gâteau au chocolat  
Poire caramel  
Tartes variées (2 variétés)  
Assortiment de crèmes variées

**Boissons Repas :**

(À volonté)

**Pour les entrées**

Vin blanc

**Pour les viandes et Fromages**

Vin rouge AOC - Rosé

**Boissons de Soirée :**

(À volonté)

Bière Locale

Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet.

**Pour le dessert :** Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

**Option Fromage :** 2 variétés servis à l'assiette sur un composé de Salade.

**\*\*\*Supplément de 4 € par pers. \*\*\***

**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.\***

**Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 320€ vous sera facturé.**

**Formule n°3**

**80 € TTC\* par pers.**

**Minimum 60 adultes**

**\*\*Location salle en supplément\*\***

**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

**Buffet Prestige et Plat Chaud.**

**Prestation très appréciée pour les repas de mariage par sa diversité  
d'entrées Servies au buffet suivi d'un plat chaud traditionnel servi à table.**

**Apéritif :** Cocktail Paradise, Bière Locale ,Kir et Jus d'Orange  
Mise en bouche, Biscuits  
Cocktail sans alcool

**Entrée froide :**

**Au buffet**

Pannequet de Saumon fumé – Sauce cocktail  
Gâteau de Saint Jacques couraillée  
Tomates garnies océanes  
Verrines variées  
Jambon cru de Montagne  
Aspic de filet de canard façon Lucullus Cocktail crabe crevettes  
Brochette océane  
Sauces cocktail et mayonnaise

**Plat de résistance :**

**Servi table ; 1 au choix.**

Filet de Canard Rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert  
Pièce de Bœuf sauce Périgourdine (Aloyau)  
Filet bœuf du gourmet (+ 5 € par pers.)  
Pavé de veau rôti gingembre et cumin à l'orange  
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévés (+3 € par pers.)  
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ 2€)  
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ 2 € par pers.)  
Suprême de pintade aux épices douces  
3 garnitures

**Fromage :**

**À l'assiette (3 variétés)** 3 fromages sur lit de salade

**Dessert :**

Présentation en salle de la pièce de mariage.  
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés  
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes  
variées- Boules de glaces variées - etc.)

**Boissons repas :**

(À volonté) Vin blanc : ou Vin rouge  
AOC - Rosé

**Boissons de soirée :**

(À volonté) Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca, Café servi au buffet

**Pour le dessert :** Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon  
(6 flûtes pour 1 bouteille)

**Possibilité de formule sans fromage : - 3 € par personne**

**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.\***

**Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes un forfait de 4 800 € vous sera facturé.**

**Formule n° 4**

**72 € TTC\* par pers.**

**De 40 à 59 adultes**

**68 € TTC\* par pers.**

**A partir de 60 adultes**

**\*\*Location salle en supplément\*\***

**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

**Repas Chaud (sauf Mariage)**

**Anniversaire - Communion**

**Apéritif :**

**(À volonté)**

Kir, Bière Locale ,Cocktail, Jus de Fruits – biscuits

Cocktail sans alcool

Mise en bouche

**Une Entrée froide**

**(Au Choix)**

Terrine de foie gras et son chutney de figue

Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) (+ **1.50 €**)

Symphonie océane (verrine, saumon, fumet, brochette) petite salade

Tartare de saumon frais aux agrumes, petite salade et sa vinaigrette balsamique

**Ou entrée chaude : (Au choix)**

Filet de flétan et son fumet crémé à la fondue de fenouil safrané

Filet de saumon petits légumes sauce safrané

St Jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré

Dariole de Cabillaud et son cœur de Saumon, fumet crémé au Safran

Croustadine de volaille et de pleurotes sauce suprême

Saint jacques fondue de poireaux crévés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré

**Plat :**

**(Au Choix)**

Suprême de pintade aux épices douces (sans os)

Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ **2€**)

Pièce de Bœuf rôtie du gourmet

Filet de canard rôti au miel et citron vert

Pavé de veau rôti, gingembre et cumin à l'orange Garnitures (3 variétés)

Pavé de veau rôti sauce Porto

**Option sorbet : 3 € par personne**

**Fromage :**

Salade servie avec 2 fromages

**Dessert :**

Gâteau au chocolat ou Entremets aux fruits rouges (service à l'assiette)

Présentation en salle du Dessert (Anniversaire – Communion)

**Boissons repas :**

**(À volonté)**

Vin blanc - Vin rouge AOC – Rosé

**Boissons de Soirée :**

Bière Locale

Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.\***

**Si le nombre est inférieur à 40 personnes un forfait de 2 880 € vous sera facturé.**

### **Formule n° 5 - Repas chaud**

**79 € TTC\* par pers.**

**Minimum 50 adultes**

**\*\*Location salle en supplément\*\***

**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

### **Soirée de Mariage**

#### **Apéritif :**

**(À volonté)** Cocktail , Bière Locale ,Kir - Jus d'Orange – Mise en bouche - biscuits  
Cocktail sans alcool

#### **Une Entrée froide :**

**(Au choix)** Tartare de saumon aux agrumes  
Terrine de Foie Gras et sa Gelée au Sauternes  
Symphonie océane (verrine, saumon fumé, brochette) petite salade  
Assiette landaise (Terrine de foie gras, filet de canard fumé, artichaut) + **(1,50€)**

#### **Ou une Entrée Chaude :**

**(Au choix)** Royale de Saint Jacques Sauce Champagne  
Duo de Saint Jacques et gambas sur lit de petits légumes et pleurotes beurre blanc  
Filet de saumon petits légumes sauce safrané  
Saint jacques petits légumes crémé sauce Noilly et son fleuron doré  
Saint jacques fondue de poireaux crévés sauce champagne duxelle de pleurotes et fleuron doré  
Filet de bar, lit de fenouil sauce beurre blanc au zeste de citron.

#### **Plat servi avec garnitures :**

**(Au choix)** Pièce de bœuf rôtie du Gourmet (Aloyau)  
Filet de bœuf rôti sauce périgourdine (+ **5 € par pers.**)  
Filet de canard rôti Sauce Bigarade ou miel et citron vert  
Pavé de selle d'agneau et son jus au gingembre et cumin à l'orange (+ **2€**)  
Suprême de pintade aux épices douces (**sans os**)  
Longe de veau et son jus réduit au thym (+ **2 € par pers.**)  
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévées (+ **3 € par pers.**)  
Pavé de veau rôti sauce Porto.

#### **Fromage :**

3 fromages sur lit de salade

#### **Dessert :**

Présentation en salle de la Pièce de Mariage  
Servi sous forme de buffet desserts : 10 variétés  
(Gâteaux aux deux chocolats – Gâteaux fruits rouges – Tartes au citron – Assortiment de crèmes variées- Boules de glaces variées - etc.)

#### **Boissons repas :**

**(À volonté)** Vin blanc : Cépage Sauvignon (ou vin différent nous consulter)  
Vin Rouge AOC – Rosé

#### **Boissons soirée :**

Bière Locale, Jus d'orange, Eau pétillante et plate, Coca,  
Café servi au buffet.

Pour le dessert : Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception. \***

**Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes un forfait de 3 950€ vous sera facturé.**

**Formule n° 6**

**76 € TTC\* par pers.**

**60 adultes minimum**

**\*\*Location salle en supplément\*\***

**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

**Cocktail dinatoire plat chaud.**

**Soirée de Mariage ou Anniversaire**

**Apéritif et entrée sous forme de cocktail dinatoire vers \*19 h 30\* jusque 21h15\* servi au buffet**

**Briochettes et Toasts variés - 10 pièces par personnes.**

Brochette de gambas marinées (snackée)

St Jacques fondue des poireaux (snackée)

Pave de saumon au safran (snacké)

**Animation extérieur (jardin) pièce chaude**

**Plancha**

Verrine de salade du pêcheur (froid)

Verrine de petits pois à la menthe et st jacques (froid)

Verrine de pleurote chiffonnade de jambon cru (froid)

Plateau de charcuterie fine. (Froid)

**Un plat chaud servi à table vers \*21 H 30 \***

Pièce de Bœuf du Gourmet

**Ou**

Pavé de veau gingembre et cumin à l'orange

**Ou**

Filet de canard rôti miel et citron vert 3 garnitures

**Dessert : Présentation en salle de la pièce de mariage ou d'anniversaire**

**Vers \*Minuit 30 /1heure\* – Servi sous forme de buffet desserts 10 variétés**

Gâteau aux deux chocolats / Gâteau fruits rouges/ Boules de glaces variées (3 variétés)

Tarte au citron / Gâteau au chocolat / Poire caramel / Tarte variées (2 variétés)

+ Assortiment de crèmes dessert variées

**Boissons :**

**Pour l'apéritif :** Kir – Cocktail paradise – Cocktail sans alcool A volonté

**Pour le repas :** Vin rouge AOC

**Pour la soirée :** Bière Locale - Eau – Coca cola – Jus d'orange

Café servi au buffet

**Pour le dessert :** Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon (6 flûtes pour 1 bouteille)

**\*Les horaires des plats sont prévus à titre indicatif\***

Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément.

**Option : 2 fromages + salade à 4€ / personne**

**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.**

**Si le nombre de couverts est inférieur à 60 personnes, un forfait de 4 560 € vous sera facturé.**

**Formule n° 7**

**58 € TTC\* par pers.**  
**Minimum 50 adultes**  
**\*\*Location salle en supplément\*\***  
**Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.**

**Cocktail Dinatoire**  
**Anniversaire - Pacs – Entreprise**

**Réception sur une base de 50 adultes au salon BLEUETS uniquement.**  
**Horaire de 20 h à 2 h 30 arrêt sono / Fermeture : 3 heures.**

Mise en place de tables rondes, chaises, guéridons.  
Bar et décoration buffet.  
1 personne pour le service au buffet.

**20 pièces au buffet**  
(Par pers)

4 verrines (6 variétés)  
1 Brochette de gambas  
1 Brochette de filet de canard fumé  
2 Briochettes variées  
3 Toasts

2 Pièces chaudes  
Sauté de Gambas, perle fumet de crustacés  
St Jacques sauce Bercy

1 Planche de charcuterie, saucissonnaille, chorizo, fromage et petit pain.

2 Mignardises sucrées  
1 Verrine sucrée : panna cota et spéculos  
1 Part de gâteau au chocolat

**Boissons :**

Vin : AOC Blanc, Rouge et cocktail

Bière Locale - Eau – Jus de fruit – Coca Café servi au buffet

**Champagne fourni par le client, servi sans droit de bouchon**  
**\*\*Prix sur une base de 50 adultes - Forfait de 2 900.00 TTC\*\***  
**Service – Cocktail**

**\*\*\*Possibilité de modifier la formule avec des options en supplément\*\*\***  
**\*Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de réception\*\***

**Si le nombre de couverts est inférieur à 50 personnes, un forfait de 2 900 € vous sera facturé.**

## **Conditions générales de vente :**

### **Salon pour votre réception du samedi :**

Pour le salon **Côté Jardin forfait minimum de 80 adultes.**

Pour le salon **Lilas forfait minimum de 60 adultes.**

Pour le salon **bleuets forfait minimum de 50 adultes.**

**Si le nombre est inférieur, le forfait correspondant au salon vous sera facturé.**

### **Réservation :**

La réservation définitive est confirmée après le versement d'arrhes de :

**\*1000 € pour le salon COTE JARDIN.**

**\*1000 € pour le salon LILAS.**

**\*800 € pour le salon BLEUETS.**

**\*400 € pour vin d'honneur.**

### **Mise en place pour les cérémonies laïques (chaise) – Forfait 100€**

Pour la réservation définitive des deux salons **LILAS** et **COTE JARDIN** un versement d'arrhes de **3000 €** vous sera demandé.

**\*\*Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception. \*\***

(Paiement en chèque ou par virement bancaire)

Un bon de commande sera établi environ **60 jours** avant la réception ainsi que **le versement de 50 % du montant total de la facture à titre d'arrhes le jour de la rédaction du bon de Commande.**

Le solde de la facture sera **à régler dès réception de celle-ci** (paiement par chèque ou virement sous huit jours)

**Toute modification sur la quantité de commandes doit nous parvenir, par écrit le jeudi avant la réception ou le vendredi si celle-ci a lieu le dimanche, dans le cas contraire, les parts des personnes manquantes le jour de la réception vous seront facturées également.**

Toute dégradation, disparition ou casse du matériel mis à la disposition du client, à l'intérieur et à l'extérieur des salons vous seront facturées.

Le client s'engage à réparer ces dommages sur présentation de la facture et fera son affaire personnelle de tout remboursement de ses assureurs.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou perte d'objets personnels dans nos salons.

*Le Domaine des Charmes* se réserve le droit en cas de catastrophes naturelles (Vent, neige, inondation, etc....) d'annuler la réception sans recours ni appel du client.

En cas de difficultés d'approvisionnement, la carte peut subir des modifications.

Toutes les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Les confettis, pétards, fumigènes, lanternes, feux d'artifice et animations telles que boules, serpentins, ballons sont strictement interdits dans nos salons, nos jardins et parkings ainsi que les jeux de ballons.

Merci de votre compréhension.

**A votre disposition :**

**Salon Côté Jardin** (270 m<sup>2</sup>) : **80 à 150** couverts maxi en tables rondes de 10.

**Salon Lilas** (230 m<sup>2</sup>) : **60 à 100** couverts maxi en tables rondes de 10.

**Salon Bleuet** (170 m<sup>2</sup>) **40 à 70** couverts maxi en tables rondes de 10.

**Possibilité d'une réception** : Salon Côté Jardin et Salon Lilas (500 m<sup>2</sup>) soit une possibilité d'environ 400 couverts assis ou 350 couverts (en table de 10 personnes) avec piste de danse.

**Important** : Veuillez indiquer le nom du salon sur vos cartes d'invitation :

**Ex : Domaine des Charmes.**

**Entrée Salon Lilas.**

**\*\*\*Pour les réceptions du samedi fermeture impérative de l'établissement : 5h \*\*\***

**\*\*\*Pour les réceptions du dimanche fermeture à 20h. \*\*\***

**Visite des Salons sur rendez-vous Tel : 03.20.86.05.95**

**Suppléments divers**

2 Fromages ..... + **5.00 €** par personne.

Sorbet + alcool (Pomme – Citron vert – Mandarine).....+ **4.00 €** par personne.

**Location écran** - 2 m 40 / 2 M 40 : **30.00 €**.

**Déhoussage des chaises en fin de soirée par notre personnel** : option **50€**

**Mise en place pour les cérémonies laïques (chaise)** – Forfait **100€**

**Repas prestataire (DJ, Photographe animateurs)** : **35 € par personne.**

**Pour information, hôtels à proximité :**

**FASTHOTEL** ..... 03.20.87.64.64 ..... 2 Rue de l'Europe, 59810 Lesquin (1,7 km)

**NOVOTEL** ..... 03.20.62.53.53 ..... 55 Rte de Douai, 59810 Lesquin (3,1 km)

**MERCURE** ..... 03.20.87.46.46 ..... 110 Rue Jean Jaurès, 59810 Lesquin (2,8 km)

**COLOFT** ..... 03.62.26.40.40 ..... 97 Rue Marcel Sembat, 59810 Lesquin (1,6 km)

**Organisation de votre VIN D'HONNEUR pour Minimum 80 adultes**

**Au DOMAINE DES CHARMES suivi d'un repas :**

**DE 80 A 149 personnes : 8 pièces à 26.00 € TTC\* par pers. en tout compris.  
DE 80 A 149 personnes : 10 pièces à 28.00 € TTC\* par pers. en tout compris.**

**DE 150 A 199 personnes : 8 pièces à 25.00 € TTC\* par pers. en tout compris.  
DE 150 A 199 personnes : 10 pièces à 27.00 € TTC\* par pers. en tout compris.**

**A PARTIR DE 200 personnes : 8 pièces à 23.00 € TTC\* par pers. en tout compris.  
A PARTIR DE 200 personnes : 10 pièces à 25.00 € TTC\* par pers. en tout compris.**

\* Prix TTC peut être modifié en fonction de la TVA et des taxes en vigueur à la date de la réception.\*

**La réservation de votre vin d'honneur doit être confirmée en même temps que la  
réservation de la salle par le versement de 400 € d'arrhes.**

Mise en place d'un buffet, nappage, fourniture des coupes, verres à jus de fruits, chandelier, seau à glace ainsi que 4 personnes pour le service sur une base de 200 à 250 personnes sur une durée de 16 h à 19 h (**horaire à définir**).

**8 PIECES PAR PERSONNE**

2 toasts variés (1 bouchée)  
2 Briochettes variées  
2 sandwichs de pain surprise  
2 mignardises sucrées

**10 PIECES PAR PERSONNE**

2 toasts variés (1 bouchée)  
2 briochettes variées  
2 sandwichs de pain surprise  
2 mignardises sucrées  
2 verrines salées (5 variétés)

**Boissons**

**Méthode traditionnelle (1 bouteille pour 3 personnes)  
Bouteilles d'eau pétillante et plate, bière locale, coca, Jus d'orange.  
(À volonté)**

Pour d'autres formules, veuillez consulter notre service « Traiteur », un devis personnalisé vous sera établi.

**Tarif mis à jour 04/2026.**