

TARIF 2024

Le Domaine des Charmes

Avenue des Sports – Lesquin.

Tarif adultes.

Enfants : Jusque 12 ans 20.00 €/enfant

<u>Formule n° 1</u> (Sauf mariage)	Buffet froid 50 adultes	63.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 2</u>	Buffet réception - Mariage	69.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 3</u>	Buffet Prestige et plat chaud (soirée de mariage)	78.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 4</u> (sauf mariage)	Repas chaud à partir de 60 adultes De 40 à 59 adultes	66.00 € T.T.C * 70.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 5</u>	Repas chaud (soirée de mariage)	76.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 6</u>	Cocktail dinatoire et plat chaud Soirée de mariage ou anniversaire	69.00 € T.T.C *
<u>Formule n° 7</u>	Cocktail dinatoire	55.00 € T.T.C *

Menu susceptible de contenir des ingrédients allergènes

En supplément de la formule :
Une location de salle de 300.00 € TTC.

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

WWW.PICAVET-TRAITEUR.COM
Livre d'or : www.domaine-des-charmes.fr
Email : ppicavet@wanadoo.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)

Location de salle 300.00 € 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.

Possibilité d'heure supplémentaire jusqu'à 5 h.

Fermeture de l'établissement à **5h15.**

***** (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 **200 €** de l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

Pour la réservation des **2 salons** (Côté Jardin et Lilas) un supplément de **300€**

De l'heure vous sera facturé.

Boissons et service inclus.

LE SAMEDI : Tarif DJ – A partir de **600 € suivant le prestataire.**

(**600 €** à régler directement au D.J et **50 €** à la SARL Picavet pour la location du matériel).

Jeux de lumière en supplément voir devis avec le DJ.

(Heure supplémentaire **50.00 €** pour le DJ après 3 h)

LE DIMANCHE : Tarif DJ de **14 h à 19 h 30 ; 370 €.**

(**320 €** à régler directement au DJ et **50 €** à la SARL Picavet pour la location du matériel).

Pour des horaires différents, nous consulter.

Formule n° 1

63 € TTC * par pers.

A partir de 50 adultes

****Location salle 300 € en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20€/enfant.

Buffet Froid sauf Mariage
Anniversaire – Communion

Apéritif :
(À volonté) Kir, Cocktail, Jus d'orange, Biscuits
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 betteraves 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 1664 - Jus d'orange, Coca, Eau pétillante, Eau plate, Café

Boissons de Soirée Bière 1664
(À volonté) Coca-Cola, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau plate, Café servi au buffet.

Option : - 2 Fromages – salade 4€
-Toast (3 pièces) 3€ pour l'apéritif

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 3 150 € vous sera facturé.

Formule n° 2

69 € TTC* par pers.
60 adultes minimum **sans fromage**
****Location salle 300 € en supplément****
Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Buffet Réception – Mariage

Apéritif : Cocktail Paradise, Kir et Jus d'orange – Mise en bouche, Biscuits (à volonté)
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 Bordeaux Château AOC - Rosé

Boissons de Soirée :
(À volonté)

Bière 1664 -Leffe

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 4 140€ vous sera facturé.

Formule n°3

78 € TTC* par pers.

Minimum 60 adultes

****Location salle 300 € 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, Kir et Jus d'Orange – Mise en bouche, Biscuits (à volonté)
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 : Chardonnay ou Cépage Sauvignon Vin rouge Château Bordeaux
AOC - Rosé

Boissons de soirée :

(À volonté)

Bière Leffe- 1664, Jus d'orange, Eau pétillante, Eau 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 4 680 € vous sera facturé.

Formule n° 4

**De 40 à 59 adultes 70 € TTC* par pers.
A partir de 60 adultes 66 € TTC* par pers.**

****Location salle 300 € en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Repas Chaud (sauf Mariage)

Anniversaire - Communion

Apéritif :

(À volonté)

Kir, 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 €)

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 fumé et 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 sauce Périgourdine

Filet de canard rôti au miel et citron vert (+ 2 € par pers)

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

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 1664 + Leffe

(À volonté)

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 2 800 € vous sera facturé.

Formule n° 5 - Repas chaud

Minimum 50 adulte 76 € TTC* par pers.

****Location salle 300 € en supplément****

Enfants : Jusque 12 ans : 20 €/enfant.

Soirée de Mariage

Apéritif :

(À volonté)

Cocktail et Kir - Jus d'Orange – Mise en bouche - biscuits
Cocktail sans alcool

Une Entrée froide :

(Au choix)

Tartare de saumon fumé en cannelloni et sa crème de bisque citronné
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 €)

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 Sauce Périgourdine (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, gingembre et cumin à l'orange (+ 3 € par pers.)
Pavé de veau rôti aux éclats de morilles crévées (+ 3 € par pers.)

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:
Château Bordeaux AOC - Rosé

Boissons soirée :

(À volonté)

Bière Leffe- bière 1664, Jus d'orange, Eau pétillante, Coca, 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 de couverts est inférieur à **50 personnes un forfait de 3 800€** vous sera facturé.

Formule n° 6

Minimum 60 adultes 69 € TTC* par pers.

****Location salle 300 € 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 21 h15* servi au buffet
10 pièces par personnes.**

Briochettes variées
Toasts variés
Brochettes de filet de canard fumé
Brochettes de gambas marinées
Tartares aux deux saumons
Verrines de saint jacques et son fumet safrané
Verrines de salade du pêcheur aux agrumes
Petite perle marine sauce cocktail
Verrine de crème de petit pois à la menthe et st Jacques
Crémeux de pleurotes et jambon cru
Planche de charcuterie fine: chorizo, saucisson sec, chiffonnade de jambon cru.

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

Bière Leffe et 1664 – Eau – Jus de fruit – Coca

Pour la soirée : Bière Leffe et 1664 – 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 4 140 €** vous sera facturé.

Formule n° 7

Minimum 50 adultes 55 € TTC* par pers.

****Location salle 300 € 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

1 Planche de charcuterie, saucissonnaille et chorizo

2 mignardises sucrées

1 verrine sucrée : panna cota et spéculos

1 part de gâteau au chocolat

Option en supplément : Pièce chaude : service au buffet façon chafing Dish :

Marmite du Pêcheur + 10€ par personne.

Ou

Sauté de Volaille au lait de coco (riz petits légumes) + 8€ par personne.

Ou

Riz safrané façon Paëlla+ 10€ par personne.

Boissons :

Vin : AOC

Bière 1664 et Leffe- 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 2750.00 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 2 750 €** vous sera facturé.

Conditions générales de vente

Réception du samedi :

Pour le salon « Côté Jardin » réservation uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 90 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 90 x (exemple) 76 €* + 300 € = 7 140 €**

Pour le salon « Lilas » réservation uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 70 Couverts adultes au repas soit un forfait minimum de 70 x (exemple) 76 €* + 300 € = 5 650 €.**

Pour le salon « bleuets » : réservation pour une **Réception de mariage d'un minimum de 50 Couverts adultes au repas, soit un forfait minimum de 50 x (exemple) 76 €* + 300 € = 4 100 €.**

Réservation des salons Côté Jardin et Lilas uniquement pour des **Réceptions d'un minimum de 180 couverts adultes au repas. (Ex : 180 repas à 76 €* soit 13 680 € + 600 € = 14280€)**

Si le nombre est inférieur, un forfait de 180 adultes vous sera facturé.

Enfants : jusque 12 ans : 20.00 euros par enfant

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

Réservation :

La réservation définitive est confirmée après le versement d'arrhes de **1000 €** pour le salon **COTE JARDIN** ou le salon **LILAS** et **800 €** pour le salon **BLEUETS** et **400€** pour vin d'honneur.

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. ****

(Païement 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** (païement par chèque 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 où 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 m²) : 100 à 180 couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Lilas (230 m²) : 70 à 120 couverts maxi en tables rondes de 10.

Salon Bleuet (170 m²) 40 à 90 couverts maxi en tables rondes de 10.

Possibilité d'une réception : Salon Côté Jardin et Salon Lilas (500 m²) 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. *****

Tous les salons sont pré équipés en sono (ampli, enceintes, mixage, platine, laser).

Tables rondes 10 personnes ou tables rectangulaires (nous consulter) Nappage tissu.

Visite des Salons sur rendez-vous Tel : 03.20.86.05.95

Suppléments divers

2 Fromages + 4.00 € par personne.

Sorbet + alcool (Pomme – Citron vert – Mandarine) + 3.00 € par personne.

1 flûte de champagne + 7.00 € par flûte.

Dessert : Pièce montée en choux avec nougatine + 6.00 € par personne.

(Remplace l'entremet compris dans votre menu) - Minimum 40 personne.

Pour vos invités de soirée (Apéritif, boissons, fromage, salade, dessert) + 28.00 € par personne.

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

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

Boissons

Champagne (Propriétaire Récoltant) 35.00 € TTC** pièce.

Pétillant Méthode traditionnelle 25.00 € TTC **pièce.

Pour information, hôtels à proximité :

FASTHOTEL 03.20.87.64.64

NOVOTEL 03.20.62.53.53

MERCURE 03.20.87.46.46

****Assurance annulation mariage à la charge du client : Groupe A F U 01.44.70.71.00.**

Organisation de votre VIN D'HONNEUR

Au DOMAINE DES CHARMES suivi d'un repas :

**DE 80 A 149 personnes : 8 pièces à 23.00 € TTC* par pers. en tout compris.
DE 80 A 149 personnes : 10 pièces à 25.00 € TTC* par pers. en tout compris.**

**DE 150 A 199 personnes : 8 pièces à 22.00 € TTC* par pers. en tout compris.
DE 150 A 199 personnes : 10 pièces à 24.00 € TTC* par pers. en tout compris.**

**A PARTIR DE 200 personnes : 8 pièces à 20.00 € TTC* par pers. en tout compris.
A PARTIR DE 200 personnes : 10 pièces à 22.00 € 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

Pétillant Méthode traditionnelle (1 bouteille pour 3 personnes)

Bouteilles de Jus d'orange (à volonté)

Bouteilles d'eau pétillante - Bouteilles de coca – Eau minérale (à volonté)

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

Tarif mis à jour le 01.09.2023