

BELARGA CE 01/09/17

DEVIS DE PLATEAUX REPAS

LA PRESTATION

Le prix est HT avec le taux de TVA en vigueur.

Le prix comprend la livraison en liaison froide.

Le plateau « aviation » comprend les couverts en plastique, une serviette papier, un gobelet, une mini bouteille d'eau et un pain individuel.

PLATEAU FROID 9,50 EURO/PERS

FORMULE 1

Charcuteries (Jambon cru, saucisson, cornichon)

Salade piémontaise

Poulet avec assaisonnements

1 fromage enveloppé

Mignardises 2

FORMULE 2

Marinade de Saumon au poivre vert

Porc avec assaisonnements

Taboulé

1 fromage enveloppé

Mini tropézienne

FORMULE 3

Navette briochée fourrée

Bœuf avec assaisonnements

Ratatouille

1 fromage enveloppé

Pavé noisette

« TOUTE UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE »

DEVIS DE PRESTATIONS POUR LES CONGRES

PETITS DEJEUNER 3€/PERS

- Mini viennoiseries (2/pers)
- Fruits
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

PETITS DEJEUNER 4,50 €/PERS

- mini viennoiseries (2/pers)
- pain, confitures et beurre
- charcuteries (saucisse sèche, saucisson, jambon montagne)
- Fruits
- Café, thé, chocolat, eau plate et jus de fruits

LES POSES

- Café et thé
- eau plate et jus de fruits

DEJEUNER DE TRAVAIL 20€/PERS

APERITIF A TABLE : Marquissette et tapenades avec toasts

LES VINS : Les vins (rosé, rouge) en bouteilles cachetées sont compris.

L'EAU PLATE et les glaçons sont fournis.

UNE ENTREE AU CHOIX

Jambon de montagne et Mesclun aux dés de roquefort et croutons

Salade paysanne (gésiers confits, croutons, lardons)

Salade niçoise (mesclun, thon, olives noires, poivron, oignon)

Marinade de saumon au citron vert sur mesclun

UN PLAT OU UNE SPECIALITE AU CHOIX

Salmis de pintade (cuisse) et dauphinois

Canard aux olives (cuisse) et forestière

Demi -coquelet rôti et gratin dauphinois

Cassoulet au confit

Gardianne de taureau et pommes vapeur

Paella mixte (poulet, chipolata, moules, sépions, gambas, légumes)

Macaronade avec seiche à la rouille

Encornets farcis et riz safrané

Seiche à la rouille et riz safrané

Filet de truite saumonée aux fines herbes sur lit de petits légumes croquants

FROMAGES A L'ASSIETTE (brie, bleu)

UN DESSERT AU CHOIX

Profiteroles (2), chantilly et chocolat

Tarte tropézienne et crème anglaise

Pavé noisette, crème anglaise et chantilly

CAFE et GOURMANDISE

« TOUTE UNE EQUIPE A VOTRE SERVICE »