

N° de réservation : ..... Nombre de couverts : .....

Date : ..... Heure de service : .....

Prestation debout équivalente à un repas complet.

Mets variés à déguster à l'aide de cuillères à moka ou de mini fourchettes (pour le plat principal).

**Durée du service :** 1h30, 2h00 au-delà de 100 personnes.

**Effectif minimum de 50 personnes**

### BOISSONS

Kir crément

Cocktail de jus de fruits

Vin rouge et vin blanc (2 verres par personne)

Soft, eaux minérales plates et gazeuses

Café, thé ou infusion

### PIECES FROIDES (4 pièces) / PIECES CHAUDES (4 pièces)

#### Plat 1 au choix :

Blanquette de veau tradition

Filet de canette au miel et balsamique

#### Garniture au choix :

Risotto crémeux au parmesan

Fricassée végétale croquante

Polenta crémeuse au curry

#### Plat 2 au choix :

Mini pavé de saumon, crémeux de champignons

Pavé de bonite sauce soja, nouilles chinoises

### MIGNARDISES (4 pièces)

Mini tartes

Mini entremets

Mini choux

Macarons

#### Nombre de convives avec des contraintes alimentaires :

Sans Gluten\* : ..... Végétarien : ..... Sans porc : .....

\*Aucune allergie prise en compte, à l'exception de l'allergie au Gluten. Cependant l'absence de trace ne peut être garantie.

### À NOTER :

- Droit de bouchon (vin) : 4€ par bouteille
- Droit de bouchon (champagne et alcools forts) : 7€ par bouteille
- Coupe de champagne : 5,65€ par personne
- Carte des vins du Francilien (contenu et prix communiqués ultérieurement)
- Toute demande sur-mesure doit être adressée dans un délai de 72 heures minimum.
- Les cocktails servis après 21h sont facturés 2€ supplémentaires par personne.
- En cas de dépassement d'horaires, il sera facturé 2 € de supplément par personne et par demi-heure entamée.
- La facturation sera faite sur la base du bon de commande.
- Aucune modification d'effectif ne sera prise en compte à moins de 48h avant la prestation.

**Toutes nos prestations doivent finir à 23h00 maximum.**

*Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de réservation et de vente, et notamment l'article 4B : « le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 72 heures (jours ouvrés) avant la date de la manifestation (Le menu pourra être différent en cas d'ajout). Ce nombre sera retenu comme base de facturation, il est toléré une marge de 1 pour 20.»*

Fait le : .....

Nom : .....

Signature :