

Fiap ^{PARIS} | COCKTAILS 2018

HÉBERGEMENT & SÉMINAIRES

20 PERSONNES MINIMUM

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

AUTOUR D'UN VERRE // 9,30€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par personne

Kir vin blanc (14cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 personnes)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 personnes)

Assortiment de biscuits salés

AUTOUR D'UNE FLÛTE // 13,50€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par personne

Flûte de champagne (13 cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 personnes)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 pers)

Assortiment de biscuits salés

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL :

Option 1 : 2 pièces salées ou sucrées | 2,50€ par personne

Option 2 : 3 pièces salées + 3 pièces sucrées | 7,40€ par personne

Option 3 : 5 pièces salées + 4 pièces sucrées | 10,50€ par personne

Option 4 : plats chauds, déclinaison Terre & Mer | 8,90€ par personne
(1h30 de service)

2 plats au choix :

Tagine d'agneau au citron confit ou Wings de poulet aux épices douces

Effeuilé de cabillaud crème de persil plat ou wok de fruits de mer au safran

+1 légume identique pour les 2 plats choisis parmi fricassée de légumes aux herbes ou semoule de blé au raisin ou pomme rissolée au persil.

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 :