

# LES OPTIONS REPAS A TABLE

## Formules à la carte ou formules forfaitaires



### La table fromagère

- Assiette de saveurs affinées Brie, Saint Paulin, Chèvre, petite salade verte et vinaigrette balsamique

**2,50€ ttc par personne**

- Assiette de saveurs affinées Brie de Meaux, Saint Nectaire, Chèvre cendré, petite salade verte et vinaigrette balsamique

**3,80€ ttc par personne**

### Les pâtisseries

Nous consulter

### La vaisselle

Nous consulter

### Le service en repas à table

A définir selon la configuration de l'événement, la mise en place, le service à table et le débarrassage.

### LES BOISSONS

#### Les softs

Pur Jus d'orange 1l	3,50€
Jus de pommes 1l	4,50€
Coca cola 1,5l	3,00€
Coca cola light 1,5l	3,00€
Orangina 1,5l	4,00€
Saint Amand plate 1,5l	1,50€
Saint Amand pétillante 1,5l	1,50€
Evian plate 1l bouteille en verre	2,80€
San Pellegrino 1l	3,20€
Cristalline plate 1,5l	1,00€
Cristalline pétillante 1,5l	1,00€

### LES BOISSONS ALCOOLISEES

#### Les bulles

Pétillant Brut 0,75cl	5,00€ TTC
Méthode tradition 0,75cl	9,00€ TTC
Champagne brut 0,75cl	20,00€ TTC

#### Les vins blancs

*Bouteille de 0,75 cl*

Sauvignon	5,00€ TTC
Côte de Bergerac	9,00€ TTC
Chablis	14,00 € TTC

### Les vins rouges

*Bouteille de 0,75 cl*

Bordeaux Baron de Listac	6,00€ TTC
Bordeaux Château Carpena	9,00€ TTC
Saint Emilion La Gaffelière	14,00€ TTC

### Les vins rosés

Côtes de Provence	10,00€ TTC
-------------------	------------

### Les bières

Leffe Blonde 75 cl	4,00€ TTC
Ch'ti Blonde 75 cl	4,00€ TTC

### Les ateliers culinaires

Minimum de 50 personnes.

Prix 3,00€TTC/personne

- Foie gras poêlé et toasts briochés
- Saumon fumé, blinis ou cuillère et crème raifort
- Crêpes, tartinade chocolat, confitures, sucres (-1€/personne)

### Le matériel de réception

Mange debout ambiance nappé 12,00 euros TTC (noir, blanc ou rouge)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Les prix s'entendent TTC au taux de TVA de 10%. Sauf les boissons alcoolisées au taux de TVA de 20%