



Buffets avec service

2018 - 2019

(à partir du 1 janvier 2017)

Pascal GUILLON vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 500 €.

Le devis devra être signé et porter la mention « Bon pour accord »

50 % de la commande seront versés 8 jours avant la date de la réception,
Le solde après la réception.

Il vous sera facturé :

1. une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 150 €.
2. des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix.

Les tarifs indiqués s'entendent à partir de 40 personnes adultes,
Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.



Conditions

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu carrées blanches (tables rondes), nappes masline jetables blanches en rouleaux (tables rectanglées)

Serviettes tissu blanches

Assiettes blanches – Couverts inox – Verrerie sur pied – Tout le matériel de service

Le personnel (serveurs et cuisinier)

Option :

Bougeoir (bougies non fournies) : 4.70 € TTC pièce – 3.92 € HT

Vaisselle liseré doré ou vaisselle carrée : 2.50 € TTC par personne – 2.08 € HT

Composition florale (centre de table) : 16.00 € TTC pièce – 13.33 € HT

Table ronde : 10.70 € TTC pièce (non livrée) – 8.92 € HT

Table d'honneur ovale (16 personnes) : 30.50 € TTC pièce (non livrée) – 25.42 € HT

Chaise : 2.30 € TTC pièce (non livrée) – 1.92 € HT

La livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10 h à 12 h (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12 h à 13 h 30 (Apéritif)

De 13 h 30 à 18 h (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 17 h à 19 h (installation du nappage et de la vaisselle)

De 19 h à 20 h 30 (Apéritif)

De 20 h 30 à 1 h du matin (service du repas)

Au-delà, chaque heure sera facturée 30.00 € TTC par serveur et cuisinier.



OPTIONS

Vin en bouteilles :

(Sauvignon + Chinon) :

.....5.00 € TTC par personne

..... 4.17 € HT par personne

Pièce montée (traditionnelle uniquement)

(4 choux)4.50 € TTC par personne

(2 choux)3.50 € TTC par personne

Enfants :

Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)

1 tranche de pâté de foie

Saucisson à l'ail – saucisson sec

Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips

Condiments

Croustillant chocolat

Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.30 € TTC – 11.18 € HT

Repas enfants (sous forme de repas chaud) :

Assiette de charcuterie ou assiette de crudités

Cuisse de canard ou poulet rôti

Pommes dauphine

Fromage

Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT

Plateaux repas :

Salade composée au choix

2 tranches de saucisson sec – 1 tranche de roulade jambon ou 1 œuf dur mayonnaise

3 tranches de rosbif ou 3 tranches de rôti de porc ou 3 tranches filet de volaille – Chips

Fromage enveloppé

Tartelette au fruit

Pain – condiments – plateau – gobelet – couverts plastiques – serviette papier

PRIX PAR PERSONNE : 7.20 € TTC – 6.55 € HT

Repas DJ :

Coquille de saumon

Cuisse de canard sauce poivre vert

Pommes dauphine

Fromage

Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT



Choisissez votre vin d'honneur :

FORMULE N°1

Vin blanc et rosé
Soft (jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°2

Boissons fournies par vos soins
3 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €

FORMULE N°3

Vouvray pétillant
Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés variés, 2 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Choisissez votre cocktail, apéritif :

FORMULE N°4

Punch exotique au rhum des Iles et Sangria et ses quartiers de fruits
Ou kir au Vouvray pétillant ou Cocktail maison au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
Olives, cacahuètes, 3 petits fours salés chauds, 2 canapés classique, 1 triangle de pain surprise

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°5

Kir au vin de la région (sauvignon + crème de mûre) ou Sangria et ses quartiers de fruits
Ou Punch exotique au rhum des Iles ou Kir au vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
Olives, cacahuètes, 3 petits fours salés chauds, 2 canapés classique, 1 triangle de pain surprise,
2 canapés prestige (saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°6

Punch exotique au rhum des îles et sangria et ses quartiers de fruits
Ou Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
Olives, cacahuètes, 2 canapés classique,
2 canapés prestige (saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)
1 triangle de pain surprise, 1 feuilleté d'escargot au beurre fondant,
1 mini boudin artisanal (noir et blanc), 1 grenaille à la crème de foie gras

PRIX PAR PERSONNE : 8.80 € TTC

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,80 €	10,00%	6,18 €	0,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Choisissez votre Cocktail, Apéritif (suite) :

FORMULE N°7

Punch exotique au rhum des îles et Sangria et ses quartiers de fruits
Ou Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

2 canapés saveur

(Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, toast de chiffonnade de saumon fumé à l'aneth)

1 verrine 3 couleurs (poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 10.00 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,00 €	10,00%	7,27 €	0,73 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°8

Cocktail «Maison » au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant
Ou Punch exotique au rhum des Iles et Sangria et ses petits quartiers de fruits

Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

2 canapés prestige (saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)

2 canapés saveur

(Toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, Toast en chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'aneth)

1 canapé tentation

(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe)

1 cuillère au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs

(poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.75 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,75 €	10,00%	9,77 €	0,98 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Choisissez votre Cocktail, Apéritif (suite) :

FORMULE N°9

Cocktail «Maison » au Vouvray pétillant,
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés prestige
(Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)
2 canapés saveur
(Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth)
1 canapé tentation
(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe)
1 cuillère au tartare de saumon
1 verrine 3 couleurs
(Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)
1 grenaille à la crème de foie gras
1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)
Escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



Choisissez votre Cocktail, Apéritif (suite) :

FORMULE N°10

Cocktail «Maison » au Vouvray pétillant,
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés prestige
(Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges)
2 canapés saveur
(Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth)
1 canapé tentation
(Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe)
1 cuillère au tartare de saumon
1 verrine 3 couleurs
(Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie)
1 grenaille à la crème de foie gras
1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)
Escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)
Déclinaison de macarons
(1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue)
1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement
1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 €

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Ricard, Whisky, Porto: + 3.00 € TTC par personne - 2.51 € HT
Champagne à la place du cocktail maison ou du Kir pétillant : + 4.00 € TTC par pers - 3.34 € HT
Petits fours sucrés : 0.55 € TTC pièce - 0.51 € HT
Foie gras de canard ou ris de veau (poêlés devant les invités) : 2.30 € TTC / pers. - 2.15 € HT



★★ BUFFET N° 1 ★★

(Formule froide)

Salade composées (piémontaise, taboulé, campagnarde, niçoise)

Saumon en médaillon

Verrine de perles marines et œuf de truite

Cornichon, moutarde, mayonnaise

Marquise de saucisson sec

Terrine du chef aux noisettes

Rosbif, Poulet, Rôti de porc

Chips

Terrine de légumes et son coulis de tomates

Mélange de salade – Plateau de 5 fromages

Framboisier, poirier, charlotte aux framboises, etc... (Sur présentoir)

Café et son chocolat

Pain – eau minérale

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE : 28.60 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
28,60 €	10,00%	26,00 €	2,60 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 2 ★★

(Formule froide)

Rillons cocktails

Œuf en gelée

Tartelette aux asperges

Fond d'artichaut au crabe

Tomate mimosa

Terrine de saumon ou terrine st jacques

Marquise de jambon de Bayonne

Cakes salés (olives et jambon)

Filet de canard à l'orientale

Poulet

Pressé de joues de porc aux légumes

Terrine de légumes et coulis de tomates

Mélange de salade – Plateau de 5 fromages

Framboisier ou charlotte au fruit ou opéra ou croquant aux deux chocolats (sur présentoir)

Pain – eau minérale – Café et son chocolat

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE : 32.30 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
32,30 €	10,00%	29,36 €	2,94 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 3 ★★

(Formule froide)

4 sortes de salades composées (pascaline, bretonne, printanière, salade Italienne)

Terrine st jacques ou terrine de saumon (sauce mayonnaise)

Marbré de foie gras de canard

Filet de canard à l'orientale

Roulade de veau aux petits légumes

Carpaccio de bœuf

Chips

Terrine de légumes et son coulis de tomates

Mélange de salade – Plateau de 5 fromages

Framboisier ou charlotte au fruit ou opéra ou croquant au chocolat (sur présentoir)

Pain – eau minérale – café et son chocolat

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 30.70 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,70 €	10,00%	27,91 €	2,79 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 4 ★★

(Formule froide)

A partir de 50 personnes uniquement

Ananas cocktail ou pamplemousse cocktail
Salade niçoise, salade Pascaline, salade Italienne, salade forestière
Terrine de crevettes à la fondue de poireaux

Terrine de queue de bœuf sauce gribish
Ou terrine de lapereau à la compote d'oignon
Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Cochon de lait farci
Roulade de veau aux petits légumes
Rosbif

Terrine de légumes et son coulis de tomates au basilic
Ou petits légumes tournés froids (suplt 1.10 €)

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.
(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)
Ou Assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers.
(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Pain – eau minérale – café et son chocolat

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 38.50 € (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
38,50 €	10,00%	35,00 €	3,50 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne
(Chinon rouge et Sauvignon blanc)



★★ BUFFET N° 5 ★★

(Formule chaude)

Marquise de saucisson sec, chorizo et Vire
Salades composées (salade de thon, salade de pâtes, Québécoise, salade de riz à l'orientale)

Terrine de confit de foie de porc
Tartare de saint jacques sur purée de petits pois
Cornichons, moutarde, mayonnaise

Servi à table ou en buffet (chafing dish)

Filet de canard sauce poivre vert
Ou pintade aux morilles sauce madère (pintade désossée)
Ou pavé d'autruche sauce poivrade
Ou filet de bœuf sauce porto

Gratin aux cèpes et roulé de courgettes aux petits légumes
Ou beignets de salsifis, fagot de haricots verts et tartelette aux champignons

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages
Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Framboisier ou charlotte au fruit ou opéra ou croquant au chocolat (sur présentoir)

Pain – eau minérale – café et son chocolat

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 36.95 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
36,95 €	10,00%	33,59 €	3,36 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne
(Chinon rouge et Sauvignon blanc)

Buffet de dessert (7 sortes – 1 part 1/2) : + 1.30 € TTC / pers.

(Poirier – framboisier – pascalou – croquant aux deux chocolats – opéra – omelette citron – tarte pomme)



★★ BUFFET N° 6 ★★

(Formule Chaude ou froide)

A partir de 50 personnes uniquement

Salade de thon (pommes de terre, thon, œuf dur, mayonnaise,...)
Salade créole (blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisins secs, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre)
Salade de tagliatelles au saumon atlantique (crème à l'aneth citronnée)
Salade de gésiers confits (chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette,...)

Bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Marquise de saumon fumé

1 Brochette de gambas à l'ananas au curry et aioli

Pamplemousse cocktail ou avocat garni

Arrêt sur Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)

Ou manteau de neige citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)

Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

Formule froide sur le buffet :

Côte de bœuf glacée

Petit salé aux lentilles (en terrine ou en verrines)

Gigot d'agneau

Terrine de légumes

Ou formule chaude (servie à table ou en buffet) (chafing dish) :

Filet de canard sauce poivre vert

Ou pintade aux morilles sauce porto

Ou filet de bœuf sauce madère

Ou poularde aux morilles

Tartelette Arlésienne et poêlée de champignons

Ou fagot de haricots verts, ½ tomate provençale, tartelette champignons, beignets de salsifis

Mélange de salades – plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Framboisier ou charlotte au fruit ou opéra ou croquant au chocolat (sur présentoir)

Pain – eau minérale – café et son chocolat

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 45.80 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
44,80 €	10,00%	40,73 €	4,07 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €

Option :

Vin : + 5 € TTC / pers. (Chinon rouge et Sauvignon blanc) - 4.18 € HT

Buffet de dessert (7 sortes – 1 part 1/2) : + 1.30 € TTC / pers.

(Poirier – framboisier – pascalou – croquant aux deux chocolats – opéra – omelette citron – tarte pomme)

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 02 54 33 31 35 – Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 296000 €



★★ BUFFET N° 7 ★★

(Formule chaude ou froide)

Sur le buffet :

1 verrine de perles marines et œufs de truite
1 verrine de tartare de thon et concassée de tomates
Solitaire de saumon Atlantique et fromage frais au citron vert
Terrine de foie de porc
Champignons à la grecque
Salade Italienne
Salade Orientale
Condiments (beurre, cornichons, moutarde, mayonnaise)

Formule chaude (deux plats au choix servis en buffet à partir de 50 personnes)
ou (1 plat au choix servi à table à l'assiette) : (chafing dish)

Dos de saumon
Ou souris d'Agneau à la Louisiane
Ou pavé de filet de bœuf aux graines de moutarde
Ou longe de veau sauce subise
Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac
Roulé de courgette aux légumes et gratin aux cèpes
Ou dauphines, gratin de courges sur fond d'artichaut, champignon farci

Ou formule froide (sur le buffet) :

Carré d'agneau
Roulade de veau aux petits légumes
Carpaccio de bœuf
Filet de canard à l'orientale
Terrine printanière de légumes

Assiette de fromages (2 sortes sur lit de salade)
Ou mélange de salade – Plateau de 5 fromages
Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Sur le buffet :

1 verrine (assortiment mascarpone framboise, mousse chocolat, crème brûlée) et 2 petits fours sucrés
Ou framboisier et croquant chocolat (en duo)

Café et son chocolat – pain – eau minérale
Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 39.60 € (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,60 €	10,00%	36,00 €	3,60 €

Option :

Vin : + 5 € TTC / pers. (Chinon rouge et Sauvignon blanc)

Buffet de dessert (7 sortes – 1 part 1/2) : + 1.30 € TTC / pers.

(Poirier – framboisier – pascalou – croquant aux deux chocolats – opéra – omelette citron – tarte pomme)



★★ BUFFET N° 8 ★★

(Formule chaude)

Terrine de filet mignon de porc aux pruneaux

Ou terrine de pintade aux écrevisses

Tartare de St Jacques sur compotée

Verrine de perles marines et œufs de truite

Salade de tagliatelles au saumon atlantique, crème aneth citronnée

Taboulé à la menthe

Salade niçoise

Tomate mimosa

Gigue de biche aux figues et gratin aux cèpes

Ou poularde de Bresse aux morilles et tarte Arlésienne

Ou suprême de pintade et roulé de courge aux légumes + gratin dauphinois

Assiette de fromages (2 sortes sur lit de salade)

Ou mélange de salades – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Desserts individuels :

Verrine mascarpone fruits rouge

Ou crumble pomme / fruits rouge

Ou baccara croustillant caramel (mousse caramel, croustillant chocolat, biscuit chocolat, nappage caramel)

Ou émotion crème brûlée (crème brûlée sur socle croustillant chocolat)

Café et son chocolat – pain – eau minérale

Service – Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 41.65 € (service compris)

Base T.T.C.	taux tva	Base H.T.	Mt TVA
41,65 €	10,00%	37,86 €	3,79 €

Option :

Vin : + 5.00 € TTC par personne

(Chinon rouge et Sauvignon blanc)