



THYM CIGALE ET ROMARIN

Apéritif (10 pièces/pers)

Palmier de Crudités Piquées en Présentation Provençale
Anchois Ecrasés, Tapenade, Fromages Frais aux Herbes
Rillettes de Saumon Fumé à la Crème de Safran
Mini-tourtes Salées
Oignons, Chorizo, Légumes, Saumon Epinards, Chèvre Pignons
Verrine de Tzatzikis de Concombres aux Crevettes
Petites Tortillas (mini-omelettes)
Oignons, Jambon, Champignons et Chorizo
Délices Chauds
Croque Monsieur, Pruneaux Bacon, Calamars à la Romaine, Accras de Morue

Buffet

Les Antipasti de Manon accompagnés de Gressins Fantaisie
Poivrons Grillés à l'Ail Doux, Caviar d'Aubergines, Caviar d'Artichauts,
Chiffonnade de Jambon Cru, Bambous de Melon Poire
Petits Farcis à la Viande Façon Niçoise (servis chauds)
Tomates, Champignons, Poivrons, Courgettes
Cocktail de Crabe et de Crevettes à l'Avocat et aux Agrumes
Bambou de Tomates Cerises Mozzarella, Sauce aux Pignons Grillés et Basilic
Salade Tex Mex, Suprême de Poulet Caramélisé
Millefeuille de Filets de Rouget au Pistou et Tapenade Noire
Suprême de Loup « Cuit au Safran », Oignons et Tomates Confits

**** *

Le Coin des Viandes servies froides servies avec Sauce Béarnaise, Barbecue et Curry

Gigue d'Agneau Parfumée au Thym, Carré de Côte de Bœuf en Gelée de Porto,
Longe de Veau Rôti
Tian de Ratatouille Croquante

Ou

Option Plats chauds servis en buffet

Sup de 4€ /pers pour 1 plat

Sup 7€ /pers pour 2 plats

Ballotin de Volaille Fermière aux Cèpes et aux Morilles
Dauphinois de Pommes de Terre et Fagot de Haricots Verts
ou
Pannequet de Magret de Canard au Miel Pleine Fleur et aux Epices Orientales
Shop Suey de Légumes et Accras de Courgettes
ou
Trilogie de la Mer en Brochette, Beurre Blanc aux Agrumes
Lotte, Saumon, Gambas
Tian de Piperade, Poêlée de Légumes Verts

**** *

Le Paillon du Fromager

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu de Bresse, Reblochon, Tome Basque
Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de Douceurs

Pièce Montée Cœur Nougatine (2 choux par personne)
Fraisier et Feuilletine aux Chocolats Amers, Présentation sur Socle et Fontaine Scintillante

Eau Minérale Plate et Gazeuse

Café

Tarif de base 50€ TTC/pers



LA RIVIERA

Apéritif (10 pièces/pers)

Palmier de Crudités Piquées en Présentation Provençale
Anchois Ecrasés, Tapenade, Fromages Frais aux Herbes
Rillettes de Saumon Fumé à la Crème de Safran
Mini-tourtes Salées
Oignons, Chorizo, Légumes, Saumon Epinards, Chèvre Pignons
Verrine de Tzatzikis de Concombres aux Crevettes
Petites Tortillas (mini-omelettes)
Oignons, Jambon, Champignons et Chorizo
Délices Chauds
Croque Monsieur, Pruneaux Bacon, Calamars à la Romaine, Accras de Morue

Option Atelier Supplément 4 €/pers à choisir parmi :

Asia & Wok, Plancha de la Mer ou Foie Gras

Entrées (au choix)

Lasagne de Filets de Rouget au Pistou, Chiffonnade de Saumon Fumé et Jeunes Pousses d'Epinards à l'Huile Vierge
Ou
La Tatin de Filets de Loup et Coquilles Saint Jacques, Crème de Safran
Ou
L'Assiette d'Antipasti
Minis Légumes Farcis à la Viande (Tomates, Courgettes, Champignons), Petites Omelettes d'Asperges et d'Artichauts,
Tatin d'Echalotes au Chèvre Frais, Médailon de Foie Gras sur Pain d'Épice, Chiffonnade de Saumon Fumé, Crème Acidulée, Blinis de Sarrasin

Plats (au choix)

Ballotin de Volaille Fermière aux Cèpes et aux Morilles
Dauphinois de Pommes de Terre et Fagot de Haricots Verts
Ou
Pannequet de Magret de Canard au Miel Pleine Fleur et aux Epices Orientales
Shop Sué de Légumes et Accras de Courgettes
Ou
Trilogie de la Mer en Brochette, Beurre Blanc aux Agrumes
Lotte, Saumon, Gambas
Tian de Piperade, Riz Sauvage

Gourmandises des Pâturages (à l'assiette)

Cabécou, Bleu de Bresse, Camembert à la Louche et Verduze à l'Huile Vierge, Noix et Croûtons
Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de Douceurs

Pièce Montée Cœur Nougatine (2 choux par personne)
Fraisier et Feuilletine aux Chocolats Amers, Présentation sur Socle et Fontaine Scintillante

Eau Minérale Plate et Gazeuse

Café

Tarif de base 55€ TTC/pers



ENTRE TERRE et MER

Apéritif (12 pièces/pers)

Palmier de Crudités Piquées en Présentation Provençale
Anchois Ecrasés, Tapenade, Fromages Frais aux Herbes

Verrine de Guacamole Citronné et Gambas Rôti

Brochette de Filet Mignon aux 5 Epices

Cassolette de Noix de Pétoncles, Miroir de Légumes Thaï

Cassolette d'Aubergine Parmesane

Crumble de Foie Gras au Magret Fumé

Délices Chauds

Mini-nems de Poulet, Beignets de Crevettes, A-kao, Raviolis Frits

Option Atelier animé par un cuisinier Supplément 4 €/pers (l'atelier)

Autour du Foie Gras, 3p

Berlingots de Foie Gras Poêlés, Chutney Oignons Poires

Servis avec Pain d'Epices et Ficelles aux Figues et aux Raisins Blonds

La Plancha de la Mer, 3p

Scalopines de Saumon au Sésame, Queues de Gambas Flambées,

Coquilles Saint Jacques Marinées aux Agrumes, Calamars Persillés et Filets d'Espadon Juste Saisi

Asia & Wok, 3p

Bœuf Piquant au Saté, Porc Sauce Aigre-douce, Agneau Caramélisé, Émincé de Poulet à la Citronnelle, Poêlée de Légumes Thaï

Entrées (au choix)

Brick de Coquilles Saint Jacques et Gambas Rôties, parfumées de Romarin et de Gingembre

Ou

Foie Gras frais Cuit au Torchon, Chutney de Mangues Caramélisées, Pain d'épices

Ou

Feuilletine de Médaille de Lotte à l'Effiloché d'Endives

Plats (au choix)

Filet de Bœuf « Rôti », infusion de Foie Gras au Vieux Porto

Tatin de Légumes Croquants, Gâteau de Pommes de Terre « Grand-mère »

Ou

Fricassée de Filet de Veau aux Langoustines, Sauce Homardine

Croustillant de Panisse et Brochette de Légumes Croquants

Ou

Rosace de Magret de Canard Parfumé de Citronnelle et de Gingembre

Accras de Courgettes et Petites Rattes à la Fleur de Sel

Gourmandises des Pâturages (à l'assiette)

Cabécou, Bleu de Bresse, Camembert à la Louche et Verduze à l'Huile Vierge, Noix et Croûtons

Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de Douceurs

Pièce Montée Cœur Nougatine (2 choux par personne)

Fraisier et Feuilletine aux Chocolats Amers, Présentation sur Socle et Fontaine Scintillante

Buisson de bambous de fruits frais (suppl. 2€/pers)

Eau Minérale Plate et Gazeuse

Bouteilles en verre

Café

Prix de base 64€ TTC/pers



A L'OMBRE DES PLATANES

Apéritif (12 pièces/pers)

Palmier de Crudités Piquées en Présentation Provençale
 Anchois Ecrasés, Tapenade, Fromages Frais aux Herbes
 Verrine de Guacamole Citronné et Gambas Rôti
 Brochette de Filet Mignon aux 5 Epices
 Verrine de Ricotta aux Courgettes et Menthe Fraîche
 Cassolette d'Aubergine Parmesane
 Crumble de Foie Gras au Magret Fumé
 Délices Chauds
 Mini-nems de Poulet, Beignet de Crevettes, A-kaou, Raviolis Frits

Option Atelier animé par un cuisinier Supplément 4 €/pers (l'atelier)

Asia & Wok, Plancha de la Mer ou Foie Gras

Buffet d'Entrées

Chiffonnade de « San Daniel », Bambous de Melon Poire
 Pressé de Foie Gras aux Asperges et aux Artichauts Violets
 Farandole de Mini Légumes Farcis à la Niçoise (servis chauds)
 Salade de Noix de Pétoncles et Crevettes Façon « Thai »
 Millefeuille de Filets de Rouget au Pistou et Tapenade Noire
 Chiffonnade de Saumon Fumé, Crème Acidulée et Blinis

PLATS (au choix) ou GARDEN PARTY à la PLANCHA

Plats

Filet de Bœuf « Rôti », infusion de Foie Gras au Vieux Porto
 Tatin de Légumes Croquants, Gâteau de Pommes de Terre « Grand-mère »
 Ou
 Rosace de Magret de Canard Parfumé de Citronnelle et de Gingembre
 Accras de Courgettes et Petites Rattes à la Fleur de Sel
 Ou
 Fricassée de Filet de Veau aux Langoustines, Sauce Homardine
 Croustillant de Panisse et Brochette de Légumes Croquants

Garden Party

(Supplément 3€/pers)

« Un coin de Mer »

Scalopines de Saumon au Sésame,
 Queues de Gambas Flambées,
 Coquilles Saint Jacques Marinées aux Agrumes,
 Poêlée de Calamars Persillés,
 Piperade

Filet d'espadon juste saisi

« Sur la Terre »

Lamelles de Filet de Bœuf au Saté
 Scalopines de Poulet Tex Mex
 Magrets de Canard au poivre de Sèchuan
 Brochettes de Gigot d'Agneau en

Les Planchas sont accompagnées d'un Buffet de Garnitures :
 Timbale Basmati, Tian de Légumes Croquants, Galettes de Pommes de Terre

Le Paillon du Fromager

(Servi en Buffet ou en Plateaux sur Table)

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu de Bresse, Reblochon, Tome Basque
 Accompagnés de « Confipot » à la Figue et aux Cerises Noires
 Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de douceurs

Pièce Montée Cœur nougatine (2 choux par personne)
 Fraisier et Feuilletine aux Chocolats Amers. Présentation sur Socle et Fontaine Scintillante
 Buisson de bambous de fruits frais (suppl. 2€/pers)

Eau Minérale Plate et Gazeuse
 Bouteilles en Verre

Café

Prix de base 66€ TTC/pers



MILLE SAVEURS D'ICI et D'AILLEURS

Le « Grand Cocktail » Apéritif (18 pièces/pers)

Le « Mezzé » d'Antipasti et son Palmier de Crudités

Caviar de Poivrons, d'Artichauts et d'Aubergines, Tapenade, Anchoïade, Brandade de Morue, Purée de Pois Chiche, Carottes au Cumin
 Cassolettes d'Aubergines Parmesanes
 Cœur de Saumon Fumé et Concombre
 Beignet de Fleur de Courgette à la Fleur de Sel (Servi Chaud)
 Crumble de Foie Gras et Magret Fumé
 Verrine d'Avocat, Gambas et Citron Vert
 Verrine de Ricotta aux Courgettes et Menthe Fraîche
 Marmiton de Noix de Pétoncles au Curry Thai
 Les Ardoises du Soleil Levant
 Sushis, Sashimis et Rouleaux de Printemps accompagnés de Wasabi, de Gingembre Mariné et Sauce Soja
 Délices Chauds
 Mini-nems de Poulet, Beignet de Crevettes, A-kaou, Raviolis Frits

Deux Ateliers au Choix animés et préparés devant les invités par nos cuisiniers

Autour du Foie Gras, 3p

Berlingots de Foie Gras Poêlés, Chutney Oignons Poires
 Servis avec Pain d'Epices et Ficelles aux Figues et aux Raisins Blancs

La Plancha de la Mer, 3p

Scalopines de Saumon au Sésame, Queues de Gambas Flambées,
 Coquilles Saint Jacques Marinées aux Agrumes, Calamars Persillés et Filets d'Espadon Juste Saisi

Asia & Wok, 3p

Bœuf Piquant au Saté, Porc Sauce Aigre-douce, Agneau Caramélisé, Émincé de Poulet à la Citronnelle, Poêlée de Légumes Thai

Atelier Supplémentaire 4.00 € par Personne

Option Mise en Bouche (au choix) : Supplément : 5.00 € /pers

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques à l'Huile de Truffes
 Ou
 Croustillant de Filets de Rouget « Al Pesto » et Tapenade Noire

Plats (au choix servis à table)

Carré d'Agneau de l'Arrière Pays en Croûte d'Herbes et son Jus « Court »
 Tatin d'Echalotes Confites, Croquant de Légumes

Ou

Chateaubriand de Mignon de Veau "Rossini", Infusion de Foie Gras
 Pétales de Pommes de Terre Fondantes et Cœur d'Artichaut Maraîcher

Ou

Cœur de Filet de Bœuf en Brioche, Cèpes et Morilles Crémées,
 Tian de Légumes Verts et Gâteau de Pommes de Terre « Grand-Mère »

Ou

« L'Etoile des Mers »

Médaille de Lotte, Dos de Loup, Coquilles Saint-Jacques et Gambas Rôties
 Sabayon aux Agrumes, Tatin de Poireaux et Tian de Piperade

Le Paillon de Fromages Affinés (posé sur Table ou en Buffet)

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu de Bresse, Reblochon, Tome Basque
 Accompagnés de « Confipot » à la Figue et aux Cerises Noires
 Salade aux Pignons et Lard Grillé
 Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de douceurs

Pièce Montée Cœur Nougatine (2 choux par personne)
 Cascade d'Entremets

Fraisier, Opéra Chocolat, Bavarois Citron Mangue, Crème Brûlée Vanille Bourbon, Mousse Pêche Framboise
 Fontaine de Chocolat Chaud, Bambou de Fruits Frais et Chamallows

Eau Minérale Plate et Gazeuse
 Bouteilles en Verre

Café

Prix de base 75€ TTC/pers



SOUS LA VOÛTE ÉTOILÉE

Apéritif (15 pièces/pers)

Le « Mezzé » d'Antipasti et son Palmier de Crudités

Caviar de Poivrons, d'Artichauts et d'Aubergines, Tapenade, Anchoïade, Brandade de Morue, Purée de Pois Chiche, Carottes au Cumin

Cassolettes d'Aubergines Parmesanes

Cœur de Saumon Fumé et Concombre

Beignet de Fleur de Courgette à la Fleur de Sel (Servi Chaud)

Crumble de Foie Gras et Magret Fumé

Verrine d'Avocat, Gambas et Citron Vert

Verrine de Ricotta aux Courgettes et Menthe Fraîche

Marmiton de Noix de Pétoncles au Curry Thaï

Les Ardoises du Soleil Levant

Sushis, Sashimis et Rouleaux de Printemps accompagnés de Wasabi, de Gingembre Mariné et Sauce Soja

Délices Chauds

Mini-nems de Poulet, Beignet de Crevettes, A-kaou, Raviolis Frits

Un Atelier au Choix animé et préparé devant les invités par nos cuisiniers

Autour du Foie Gras, 3p

Berlingots de Foie Gras Poêlés, Chutney Oignons Poires

Servis avec Pain d'Épices et Ficelles aux Figs et aux Raisins Blancs

La Plancha de la Mer, 3p

Scalopines de Saumon au Sésame, Queues de Gambas Flambées,

Coquilles Saint Jacques Marinées aux Agrumes, Calamars Persillés et Filets d'Espadon Juste Saisi

Asia & Wok, 3p

Bœuf Piquant au Saté, Porc Sauce Aigre-douce, Agneau Caramélisé, Émincé de Poulet à la Citronnelle, Poêlée de Légumes Thaï

Atelier Supplémentaire 4.00 € par Personne

Entrées (au choix)

Marbré de Foie Gras de Canard aux Artichauts Violets et aux Asperges Confites,

Mesclun au Vinaigre Balsamique de Figs

Ou

Croustillant de Loup de Mer et Brochette de Coquilles Saint Jacques à l'Étuvée de Poireaux Crémés

Ou

Médallions de Langouste Façon « Tatin », Julienne de Légumes, Crème Safranée

Granité Pomme Verte, Eau de Vie de Poire

Plats (au choix)

Chateaubriand de Mignon de Veau "Rossini", Infusion de Foie Gras

Pétales de Pommes de Terre Fondantes et Cœur d'Artichaut Maraîcher

Ou

Cœur de Filet de Bœuf en Brioche, Cèpes et Morilles Crémées,

Tian de Légumes Verts et Dauphinois de Pommes de Terre

Ou

Carré d'Agneau de l'Arrière Pays en Croûte d'Herbes et son Jus « Court »

Tatin d'Échalotes Confites, Croquant de Légumes

Ou

« L'Étoile des Mers »

Médaille de Lotte, Dos de Loup, Coquilles Saint-Jacques et Gambas Rôties

Sabayon aux Agrumes, Tatin de Poireaux et Tian de Pipersade

Le Paillon de Fromages Affinés (posé sur Table ou en Buffet)

Saint-Marcellin, Cabécou, Brie de Meaux, Camembert, Bleu de Bresse, Reblochon, Tome Basque

Accompagnés de « Confipot » à la Figue et aux Cerises Noires

Salade aux Pignons et Lard Grillé

Farandole de Pavés du Moulin de Manne (Campagne, Olives, Oignons, Noix)

Féerie de douceurs

Pièce Montée Cœur Nougatine (2 choux par personne)

Cascade d'Entremets

Fraisier, Opéra Chocolat, Bavarois Citron Manguier, Crème Brûlée Vanille Bourbon, Mousse Pêche Framboise

Fontaine de Chocolat Chaud, Bambou de Fruits Frais et Chamallows

Eau Minérale Plate et Gazeuse

Bouteilles en Verre

Café

Prix de base 80€/TTC/pers

Options Diverses

Menu Enfant (De 4 à 10 ans)

Salade Composée
Cordon Bleu, Pommes Sautées
Desserts, Bonbons
Coca Cola, Jus d'Oranges, Eau Minérale Plate

Buffet Enfant (De 4 à 10 ans)

Salade Composée
Brioche Fondante Jambon, Pan Bagnat, Chips
Desserts, Bonbons
Coca Cola, Jus d'Oranges, Eau Minérale Plate

Prix par enfant : 20.00 € TTC

Prestation de Service et de Matériel inclus type Elégance

Menu Prestataire

Pour les DJ, Photographe, Musiciens, Baby Sitter nous vous proposons une remise de 50% sur le menu que vous aurez choisi.

Boissons

Rafraîchissements Pré-Apéritif

A l'arrivée des invités avant l'apéritif ou pendant les photos sur site.

Soft drink : Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Eau Minérale Plate

Prix par personne : 2.00 € TTC

Soft drink :

Coca Cola, Coca Cola Light, Perrier, Jus d'Oranges, Jus d'Ananas, Ice Tea, Eau Minérale Plate

Pour l'apéritif 2.00€ TTC

Pour l'apéritif et la soirée 3.50€ TTC

« Bars Cocktails Apéritifs »

(Possibilité de choisir 3 Cocktails)

Punch Caraïbe : Rhum, Jus d'Oranges et Ananas, Sucre de Canne, Sirop de Grenadine, Noix de Coco Râpée
Sangria Royale : Pétillant Blanc de Blanc, Cointreau, Fruits Frais Tranchés
Piña Colada : Rhum, Liqueur et Lait de Coco, Jus d'Ananas
Margarita : Téquila, Jus de Citron, Soda, Triple Sec
Chantaco : Jus d'Oranges et d'Ananas, Sirop de Fraise

Prix par personne : 4.00 € TTC

Décoration personnalisée, Tables et Verres compris

Alcools Apéritifs :

Whisky, Pastis, Porto, Martini Rouge et Blanc, Gin

Prix par personne : 6.00 € TTC

Supplément Apéritif :

Pour les personnes invitées uniquement au Cocktail Apéritif

Menus Thym, Cigale et Romarin et La Riviera

15 € TTC

Menus Entre Terre et Mer et A l'Ombre des Platanes

20 € TTC

Menus Mille Saveurs et Sous la Voûte Etoilée

25 € TTC

Supplément Dessert :

Pour les personnes invitées uniquement au dessert comprenant le buffet de pâtisseries, le café, l'eau minérale, le service et le matériel.

Prix par personne : 18.00 € TTC sauf Menus Mille Saveurs et Sous la Voûte Etoilée 22.00 €

Formule BRUNCH

Pour le Dimanche Midi

Buffet Froid

Jambon, Melon, Taboulé aux Crevettes, Millefeuille Tomate Mozzarella, Terrine de Rascasse,
Rosbeef et Echine de Porc Rôtis, Flan de Courgettes,
Plateau de Fromages, Baguettes du Moulin de Manne
Corbeille de Fruits de Saison.
Tarte Fine aux Pommes

Ou

Aïoli des Pêcheurs

Carottes, Pommes de Terre, Choux fleur, Haricots Verts, Betteraves, Fonds d'Artichauts,
Morue Pochée, Moules, Seiches, Bulots, Poulpe, Œuf Dur
Plateaux de Fromages, Baguettes du Moulin de Manne
Corbeille de Fruits de Saison
Tarte Fine aux Pommes

Ou

Paëlla Royale

Porc, Poulet, Chorizo, Seiche, Fruits de Mer, Moules, Filets de Poissons, Gambas, Langoustines
Plateaux de Fromages, Baguettes du Moulin de Manne
Corbeille de Fruits de Saison
Tarte Fine aux Pommes

Prix par personne : 20.00 € TTC

*Ce tarif inclut la mise à disposition de matériel mono usage et
la livraison avant 13 H 00 dans un rayon inférieur à 30 Kms*

Au-delà nous vous facturerons 1.50 € du km parcouru Aller/Retour

Prestation de Service et Matériel de Réception (Inclus dans les tarifs)

LE PERSONNEL

- Un Maître d'hôtel, un Chef de cuisine et leur brigade assureront le bon déroulement de votre réception.
- Une rencontre avec votre Maître d'hôtel sur le lieu de réception sera organisée environ 10 jours avant votre mariage.
- Le choix de votre menu, déterminera le personnel mis à votre disposition :
 - Thym, Cigale et Romarin : 1 serveur pour 25 personnes
 - Riviera, Entre Terre et Mer, A l'Ombre des Platanes: 1 serveur pour 25 personnes, 1 cuisinier pour 40 personnes
 - Mille Saveurs d'Ici et d'Ailleurs et Sous la voûte étoilée : 1 serveur pour 20 personnes et un cuisinier pour 40 personnes
- Cette prestation comprend :

A partir de 15h, l'installation, la mise en place complète la décoration des tables.
A partir de 18h30, l'accueil des invités, le service pendant le cocktail, le repas et la soirée, la remise en état des lieux.
La prestation du personnel est prévue jusqu'à 4h du matin (au-delà de cette heure, voire les conditions générales de vente en annexe n°5).

NB : le personnel est qualifié et porte une tenue personnalisée.

VAISSELLE, LINGERIE ET MATERIEL

- **Pour le Cocktail apéritif**
 - Nappage coton blanc
 - Surnappage couleur (10 thèmes)
 - Verres à pied, tumblers et flûtes à champagne
 - Assiettes à cocktail avec clips et pinces bambou
 - Plats, ardoises et miroirs posés sur socle
 - Vasque à champagne, seaux à glace, glaçons
 - Carafes (pour les jus de fruits)
 - Serviettes cocktails personnalisées (selon thème)
 - Chaffing dish, planchas et réchauds (pour les ateliers)
- **Pour le repas et la soirée**
 - Nappage et serviettes tissus en coton blanc (nappage et serviettes couleur en option)
 - Verrerie complète (vin, eau, champagne)
 - Assiettes Design rondes et carrées et couverts Type Ascott
 - Seaux à vin et à glaçons, photophore ou chandeliers (bougies couleurs au choix)
- **Matériels divers utilisés**
 - Machine à café
 - Etuve de remise en température
 - Chauffe assiettes
 - Conteneurs isothermes agréés alimentaires
 - Camion frigorifique

LOCATION DE MATERIEL si le lieu n'est pas équipé

Mange debout + nappage pour l'apéritif	15€
Table rectangulaire (2m * 0.80m)	10€
Table ronde 8 pers (diam 150)	12€
Table ronde 10 pers (diam 165)	18€
Chaises blanches type Garden	3€ l'unité
Chaises type Jenny	4.50€ l'unité
Chaises type Napoléon	7.5€ l'unité
Housses de chaises	4 à 6€ (selon modèle)
Refroidisseur de boisson petit modèle	90€
Refroidisseur de boissons grand modèle	120€
Location de camion frigorifique supplémentaire (forfait week-end)	500€

Les tarifs de location de matériel s'entendent TTC hors transport. Pour la location de chaises et tables repas, le forfait livraison s'élèvera à 2€ TTC du km parcouru à l'aller et au retour, jusqu'à 60km. Au-delà, le tarif sera de 1.50€ du km.

Conditions Générales de Vente Pour les Réceptions de Mariage

1.Repas Dégustation : Afin de mieux orienter votre choix de menu, nous vous proposons une dégustation du plat chaud de votre choix (6 personnes environ, possibilité de 2 plats).

Avant réservation : Le Repas dégustation vous sera facturé 25 € / pers, ce montant vous sera déduit de la facture finale si toutefois vous réservez votre réception dans notre établissement.

Après réservation : Le repas dégustation vous est offert.

2.Nombre de Convives :

Le nombre définitif nous sera donné impérativement 10 jours avant la date de la réception.

Celui-ci servira de base à la facturation, même en cas de défection importante.

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant déjà été engagés à cette date.

3.Tarifcation :

Tous devis dont les réceptions se dérouleront dans une propriété privée ou une résidence particulière seront établis après visite des lieux avec les clients.

La direction de notre société se réserve le droit de modifier les tarifs en fonction des particularités et des difficultés rencontrées sur place entraînant la mise à disposition de personnel supplémentaire, ceci afin d'optimiser la réussite de votre mariage.

4.Frais de déplacement :

Au-delà d'un rayon de 30 Kms de distance séparant notre laboratoire du lieu de réception, il vous sera facturé 2€ du kilomètre parcouru à l'aller et au retour.

5.Durée de réception :

L'accueil des invités et le service du cocktail apéritif se fera à partir de 18h30. Si toutefois vous désirez arriver avant et que cela engage notre personnel, un supplément de vacation pourra vous être facturé.

La présence du personnel de service est prévue jusqu'à 4h du matin. Au-delà de cette heure, en cas de besoin de votre part, nous vous appliquerons une facturation de 50€ de l'heure par serveur, dans la limite de deux serveurs mis à disposition jusqu'au départ de vos derniers invités. Toute heure entamée sera due et devra être réglée au maître d'hôtel le soir même en accord avec le client. A noter que le temps de chargement de notre matériel après 4h du matin ne vous incombera pas.

6.Remise en état des lieux :

Le nettoyage des sites de réception, n'est pas compris dans le tarif, exception faite des offices traiteur utilisées par notre personnel, qui seront lavées.

La prise en charge des poubelles, bouteilles vides, etc...n'est pas prévue par nos soins ; il vous est donc recommandé de prévoir à cet effet, des containers que nous utiliserons.

7.Nos besoins (à la charge du client) :

- l'éclairage des offices traiteur (en extérieur)
- 4 à 6 prises de courant (16A en 220v monophasé)
- 1 point d'eau (évier, bac, tuyau)

8.Annulation de commande :

Toute réservation est ferme et définitive.

En cas d'annulation, le client ne pourra pas réclamer la restitution de son acompte.

En cas de force majeure (décès, accident), la Direction se réservera le droit de transformer l'acompte en avoir. Celui-ci sera valable 6 mois à compter de la date de réception initialement prévue.

9.Réservation et Règlement :

- La réservation de commandes ne pourra être enregistrée qu'après versement de 30% d'acompte sur le montant de base estimé lors de la signature du présent contrat.
- Un second acompte de 40% devra nous être versé un mois avant le mariage. Le solde restant devra être réglé une semaine avant au maître d'hôtel ou au représentant de notre société.
- Le dépôt en banque de votre dernier règlement se fera qu'à partir du lundi suivant votre réception
- (J + 3).
- Un double du présent contrat signé des deux parties et un reçu d'acompte vous seront remis après enregistrement de votre réservation.

EVENTS et GOURMANDISES

1091 Avenue Delattre de Tassigny - 83130 LA GARDE - Tél : 04.94.21.86.86 Fax : 04.94.21.86.87
Siret 509 193 00015 - APE 5621Z - www.ricardtraiteur.fr - frederic@ricardtraiteur.com