

Cette proposition est modifiable selon vos attentes et vos envies.  
Je reste à votre entière disposition pour des informations complémentaires  
ou pour toute modification éventuelle.

Bien cordialement,

**Jérôme Fedida**

## BRUNCH 1

---

### **Le Sucré**

Café, Thé, Lait,  
Muffins et Viennoiserie

### **Le Salé**

Salade de Tomates Mozzarella  
Saumon fumé

Barbecue géant viandes et poisson  
Ratatouille niçoise et pommes de terre au barbecue

Salade de fruits frais  
Mousse au chocolat

### **La Boisson à Discretion**

Côtes de Provence (rouge, blanc, rosé)  
Eaux minérales

### **Le matériel**

Tables, chaises, nappage, vaisselle complète et arts de la table

### **Tarifs**

36€ HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

**OU**

Agneau ou cochon de lait à la broche à la place du barbecue  
39€ HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

## BRUNCH 2

---

### **Le Sucré**

Café, thé, viennoiserie, muffin

### **Le Buffet Froid**

Poivrons grillés et mariné à l'ail et huile d'olive  
Assortiment de charcuterie  
Pissaladière lunch  
Tartare de tomates et mousse de chèvre frais  
Penné au pistou  
Salade de riz au thon  
Viande froide  
Salade de fruits  
Mousse au chocolat  
Eaux minérales et soft  
Vaisselle jetable mais de qualité

### **Tarifs**

22€ HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

## OPTIONS

---

### **Le Personnel**

25€ HT par heure et par extra commandé

### **En option**

Gamme classique des apéritifs  
3 pièces de canapés

8 € HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

## MODALITÉS DE PAIEMENT

---

30 % à la réservation, 30% 10 jours avant et le solde le jour de la prestation.  
Le 1er acompte sera versé à la commande, avec le retour du devis comportant la mention « bon pour accord », la date de la commande, le nom et la signature du client (et le cachet si ce dernier est une société).

L'acceptation du devis ne prendra effet qu'à réception de l'acompte et du devis validé.