

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

COCKTAIL DINATOIRE OU DÉJEUNER

L'Apéritif

Mille feuilles de tomate-mozzarella au pistou

Panier de légumes croquant et anchoïade

Tartare de poivrons et guacamole

Navette club poulet

Beignet de légumes

Blinis tzaziki

Pissaladière lunch

Les Ateliers

Penne à la meule de Parmesan

Jambon Sérano

Saumon frais mariné

Barbecue ou plancha : Carré d'agneau mariné aux oignons et côte de boeuf

1/2 langouste à la plancha

Wok de légumes

Fromage

Plateaux de fromages affinés
(pains aux olives, aux noix et blanc)

Desserts

Assortiment de macarons

Tiramisu au Nutella

Panier de fruits frais

Fontaine de chocolat

La Boisson

2 cocktails au choix
Sots drink assortis
Perle de Roseline rouge, blanc et rosé
Eaux minérales et café

Le Personnel

6 heures inclus

Tarif

112 € 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.