



votre événement



notre solution

pour 50 convives

durant 2h

Finger-food & lunch

pour un cocktail déjeunatoire ou
dîatoire

lieu

dans vos locaux, nous pouvons
également vous proposer un lieu qui
corresponde à votre souhait

votre interlocuteur

Frédéric Vallet

079 210 40 60





le personnel



votre chef de projet

un conseiller & interlocuteur unique pour monter votre projet, présent durant la réalisation

le service

d'une durée de 4h00, comprenant 1h30 de mise en place, 1h30 de service et 1h00 de démontage

la tenue du personnel en salle

chemise blanche, cravate orange «Ô saveur» & tabliers noirs

1 Maître d'hôtel

professionnels aguerris de l'événementiel à votre écoute et votre service

1 Serveurs

clé indispensable d'un service soigné et soutenu pour réussir votre événement

1 chef

pour travailler à la minute notre gastronomie, sa finition, afin d'être irréprochable. Sa présence sur événement se vaut d'être rassurante et vitale

le Budget 935.-

Soit pour 50 pax 23.40 / personne



vos événements la gastronomie



la partie salée froide



cocktail 12 pièces italien

le chaud en front cooking

réalisé par notre chef en tenue & toque

la partie sucrée

le Budget 1 950.-

Rouleau de légumes grillés

Tartare de thon

Bruschetta au saumon fumé & ciboulette

Sucettes de tomates et mozzarella di
buffala & pesto

Crevettes à la citronnelle

Risotto au choix « minute » crémé au
mascarpone & préparé devant vos invités :
aux champignons des bois ou aux
asperges & sa chips de parmesan

Tiramisu

Verrine de fruits frais au caramel de
balsamique

Panna cota aux fruits rouges

Soit pour 50 pax 39.- / personne



voire événement les boissons



les softs

Jus de fruits : orange Premium,
pamplemousse rose, pomme & ananas...

Eaux minérales plates & gazeuses

les vins

blanc

(24.00.- la bouteille supplémentaire)

Château des Bois – Chardonnay 1^{er} cru
1 bouteille pour 5 pax

rouge

(24.00.- la bouteille supplémentaire)

Château des Bois – Pinot noir 1^{er} cru
1 bouteille pour 4 pax

les boissons chaudes

Cafés du monde & infusions

le Budget 750.-

Soit pour 50 pax 15.- / personne



voire événement

le matériel



la verrerie

verrerie complète pour les softs et les vins

porcelaine & inox

assiettes peintre & couverts nécessaires

le nappage

1bar & 1 buffet nappé en tissus

le matériel de chauffe

nécessaire à l'élaboration du risotto

les tables hautes

6 manges debout nus carrés noirs ou rond,
houssés selon le thème

le matériel de service

plateaux de service, serviettes cocktail
papier, glaçons & seaux, vasques, petits
couverts inox, machine s expresso

transport & livraison

du matériel, des boissons et de la partie
culinaire

le Budget 700.-

Soit pour 50 pax 14.- / personne



votre événement la décoration florale



la décoration florale des
bars & buffets



À personnaliser ensemble lors du repérage sur place

Notre décoration résulte aussi d'une déclinaison de réhausses, de nappage, de différents éléments en fonction d'un style défini au préalable.

Des petits spots positionnés sur les bars & buffets souligneront l'ensemble.

le Budget 240.-

Soit pour 50 pax 4.80- / personne



voire événement le budget



le personnel 935.-

la gastronomie 1 950.-

les boissons 750.-

le matériel 700.-

la décoration 240.-

le budget total ht 4 575.-

Soit pour 50 pax 91.50.- / personne

TVA 366.-

le Budget Total ttc 4'941.-

valeur commerciale habituelle 6'000.-

Soit pour 50 pax, 120.- / personne