

NOS MENUS COMPRENNENT

La mise en place et le débarrassage de vos tables :

- Nappage, serviette (pliage par nos soins), décoration de table, vos nominations et la vaisselle.
- Le débarrassage de la vaisselle et de votre décoration (rangement tables et chaises par nos soins à confirmer).

Pour le déjeuner ou le diner :

- Serviette en matière INTISSE.
- Nappage en matière INTISSE (pour table ronde, carré ou rectangle).
- Possibilité d'un nappage et de serviette en TISSUS, prévoir un supplément de 1.80€ HT par pers
- La vaisselle, les couverts ainsi que la verrerie (eau, vin, flute).
- Petit pain individuel de Campagne et pain tranché de Campagne en corbeille pour le reste du repas.
- Le service de la boisson par mes serveurs.

La prestation sera dirigée par une équipe de professionnels :

- 1 Maitre d'Hôtel et chef de rang (1 serveur pour 30 convives selon le lieu et la logistique de la prestation).
(Vacation de 7h00 incluant 30mins de repas).
- Si dépassement horaire, un supplément de 45.50€ HT par serveur présent et par heure vous sera facturé.
- 1 Cuisinier (1 cuisinier pour 50 convives selon le lieu et la logistique de la prestation).
(Vacation de 6h00 incluant 30mins de repas).
- Si dépassement horaire, un supplément de 45.50€ HT par cuisinier présent et par heure vous sera facturé.
- Notre prestation se termine en fin de repas avec café et thé servi à table ou en buffet (à confirmer).
- Facturation de 300€ si matériel cassé.

NOS MENUS NE COMPRENNENT PAS

- Le vin et les softs ; (pour la carte, nous consulter).
 - Formule à 6.70€ HT (soft inclus) service inclus
 - Formule à 10.05€ HT (soft inclus) service inclus
- Le matériel de cuisson : pour les prestations sous chapiteau, un forfait de 455€ HT vous sera facturé.
- Les éléments décoratifs de vos tables (composition florale, chemin de table, décoration selon votre thème).
- Le traitement des déchets (hors verres), si imposé par le loueur de salle : 165 € HT.