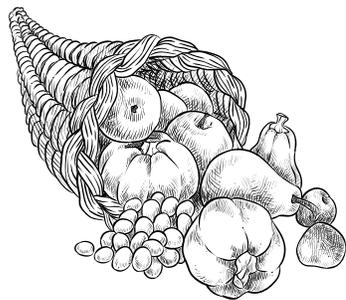


Petits
Déjeuners

Café
d'accueil

Pauses
Gourmandes



Café d'accueil

	TTC	HT
Tarif par personne	4€80	4€36

Boissons

Café, thé, jus de fruits, lait, chocolat, eau plate et gazeuse

Mini viennoiseries et gourmandises sucrées

Croissants, chocolatines, pains aux raisins, chouquettes et madeleines

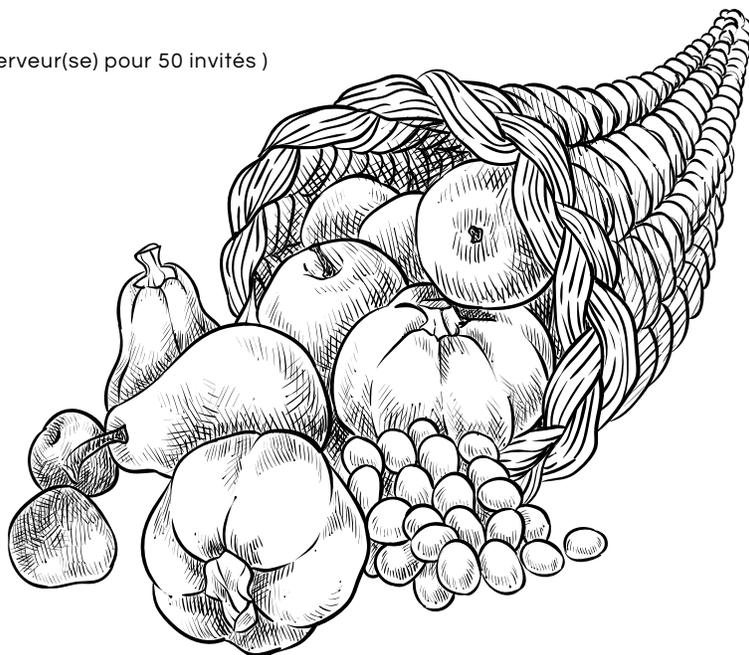
Prestations comprises

Livraison et installation : Nappage du buffet, verres, tasses cartonnées (touillettes, sucre, etc)

Possibilité prestations supplémentaires

Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 50 invités)

Mobilier (tables, mange-debout) Tarifs catalogue annexe



Petits
Déjeuners

Café
d'accueil

Pauses
Gourmandes



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



Matinée ou Après-Midi

Pause Gourmande

	TTC	HT
Tarif par personne	4€80	4€36



Boissons

Café, thé, jus de fruits, lait, chocolat, eau plate et gazeuse

Biscuits

Financiers, canelés, assortiment de macarons

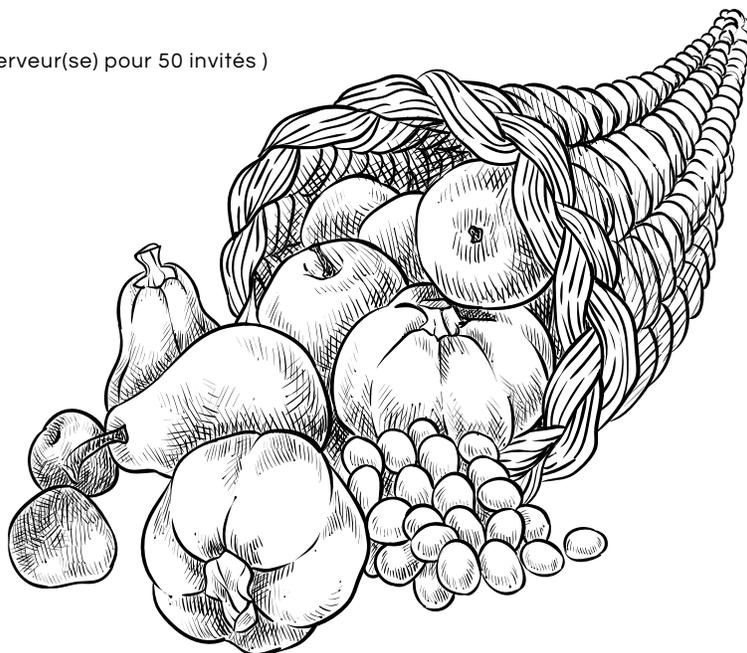
Prestations comprises

Livraison et installation : Nappage du buffet, verres, tasses cartonnées (touillettes, sucre, etc)

Possibilité prestations supplémentaires

Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 50 invités)

Mobilier (tables, mange-debout) Tarifs catalogue annexe



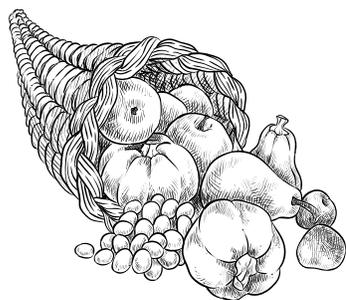
Petits
Déjeuners

Café
d'accueil

Pauses
Gourmandes



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



Petit Déjeuner Continental

	TTC	HT
Tarif par personne	10€50	9€54

Boissons

Café, thé, jus de fruits, lait, chocolat, eau plate et gazeuse

Sucré

Mini viennoiseries (croissants, chocolatines et pains aux raisins)

Pain / confiture, beurre et miel

Panier de fruits secs (dattes, pruneaux, etc)

Yaourt nature et aux fruits

Corbeille de fruits frais

Salé

Plateaux de fromages portion

Chiffonnade de jambon cru et de jambon blanc

Prestations comprises

Livraison et installation : Nappage du buffet, verres, tasses cartonnées
(touillettes, sucre, etc)

Possibilité prestations supplémentaires

Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent
(1 serveur(se) pour 25 invités)

Mobilier (tables, mange-debout) Tarifs catalogue annexe



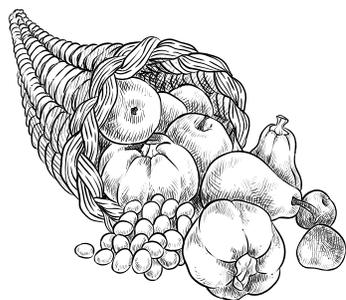
Petits
Déjeuners

Café
d'accueil

Pauses
Gourmandes



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —



Petit Déjeuner Aveyronnais

	TTC	HT
Tarif par personne	14€80	13€45

Boissons

Jus de fruits, café, thé, vin rouge, eau plate et gazeuse

Salé

Plateau de charcuterie / Farçous

Tête de veau sauce gribiche Ou escargots Ou tripous Ou ris d'agneau

Pommes de terre

Laguiole, noix

Sucré

Fouace

Prestations comprises

Livraison et installation : Nappage du buffet, verres, tasses cartonnées (touillettes, sucre etc)

Plats chauds (portion individuelle) livrés en container isotherme prêt à être dégustés
(Moins de 10 personnes, à réchauffer par vos soins)



Petits
Déjeuners

Café
d'accueil

Pauses
Gourmandes



ARNAUD LIMA
— TRAITEUR —

Possibilité prestations supplémentaires

TTC HT

Verrerie et vaisselle adaptée à partir de 0€50 0€42
Tarif par pièce

Choix sur catalogue, fourni en annexe et tarif évolutif suivant la gamme choisie.

Mobilier (tables, mange-debout, bar lumineux, etc) Tarif catalogue annexe

Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif catalogue annexe

Livraison

TTC HT

Possibilité frais de livraison sur devis 1€00 0€83
Tarif au kilomètre

(Calculés suivant la distance et le montant de la commande)

Attention

Concernant le matériel mis à votre disposition, (Container isotherme, box, plateaux, etc) nous vous laissons le choix de nous les ramener et ne facturons pas de frais de récupération; en revanche, si nous devons récupérer le matériel nous appliquerons le tarif de livraison soit 1,00 € ttc/km

Généralités

Nous ne prenons pas en charge l'aménagement de la salle (Installation des Tables et des chaises)
Nous ne prenons pas en charge le ménage de celle-ci, en revanche nous nous engageons à nettoyer la cuisine (si nous l'avons utilisée).

Dans tous les cas, nous recevons tous nos clients lors de rendez-vous pour conseiller et pour établir un devis personnalisé.

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous portez à cette carte et restons à votre disposition pour d'autres renseignements.

Liste des allergènes

Tous les ingrédients nommés dans les menus et formules ci-dessus peuvent contenir des Allergènes

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 8- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches et produits à base de ces fruits)
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques

