

## PETIT DÉJEUNER , CAFÉ D'ACCUEIL ET PAUSES GOURMANDES

### CAFÉ D'ACCUEIL

4,50 € TTC (4,09 € HT) par personne  
(matinée ou après-midi)

#### 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)

Tarif catalogue annexe

### PAUSE GOURMANDE

(matinée ou après-midi)  
4,50 € TTC (4,09 € HT) par personne

#### Boissons :

- Café, thé, jus de fruits, 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)

Tarif catalogue annexe

### PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

9,70 € TTC (8,81 € HT) par personne

#### Boissons :

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

#### Sucrées :

- 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

#### Salés :

- 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) Tarif catalogue annexe

### PETIT DÉJEUNER AVERYONNAIS

11,80 € TTC (10,72 € HT) par personne

#### Boissons :

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

#### Salés :

- Plateaux de charcuterie / farçons

- Tête de veau sauce gribiche Ou escargots Ou tripous

- 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)

## PETIT DÉJEUNER, CAFÉ D'ACCUEIL ET PAUSES GOURMANDES

### POSSIBILITÉ PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Verrerie et vaisselle adaptée

A partir de 0,50 € TTC (0,42 € HT) /pces

**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

### LIVRAISONS

- Possibilité frais de livraison sur devis

1,00 € TTC/km (0,83 € HT)

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

*Attention : Concernant le matériel mis à votre disposition, (Conteneur 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 (0,83 € HT) /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.

### ALLERGÈNES

**ATTENTION - 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 SO<sub>2</sub>)
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques

\*1 Concernant le nappage, si vous souhaitez du tissu nous vous invitons à vous rapprocher de nos partenaires (Anais Blanc à Baraqueville et Cubevents à Albi, voir page partenaires sur catalogue annexe)

\*2 Nous ne fournissons pas la décoration de la table et des buffets.