

Petits  
Déjeuners

Café  
d'accueil

Pauses  
Gourmandes



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



## Café d'accueil

	TTC	HT
Tarif par personne	4€50	4€09

### Boissons

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

### Mini viennoiseries et gourmandises sucrées

Croissants, chocolatinnes, pains aux raisins, chouquettes et madeleines

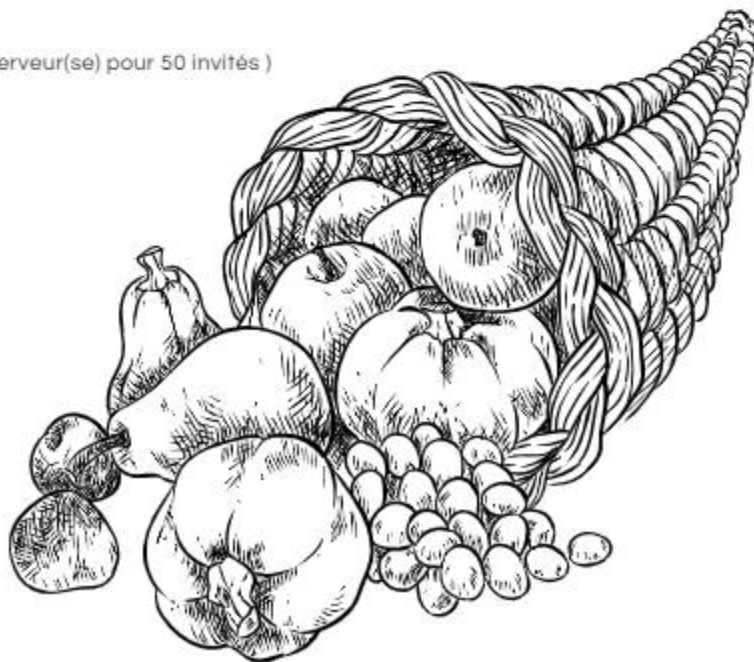
### Prestations comprises

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€50	4€09



### Boissons

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

### Biscuits

Financiers, cannelés, assortiment de macarons

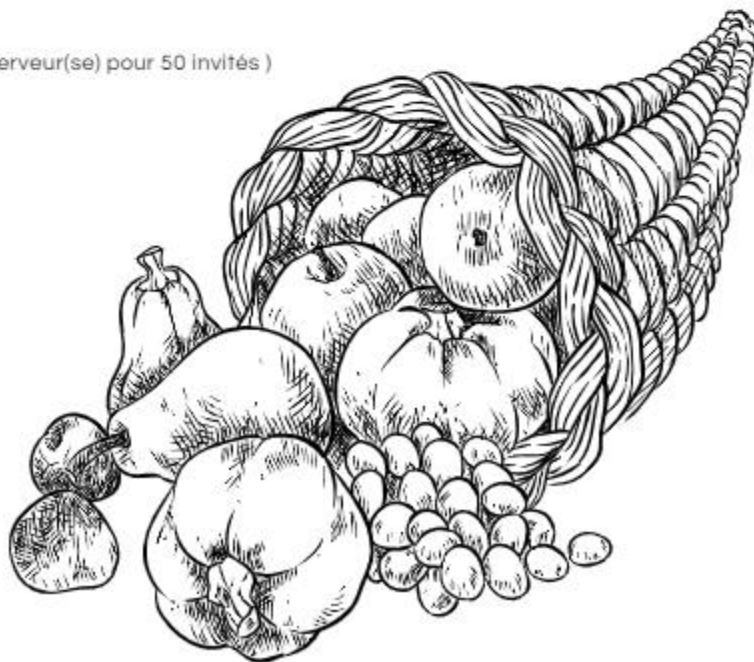
### Prestations comprises

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	9€70	8€81

### 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	11€80	10€72

### Boissons

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

### Salé

Plateau 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 )



Petits  
Déjeuners

Café  
d'accueil

Pauses  
Gourmandes



ARNAUD LIMA  
— TRAITEUR —



## Possibilité prestations supplémentaires

	TTC	HT
Verrerie et vaisselle adaptée à partir de <i>Tarif par pièce</i>	0€50	0€42

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 <i>Tarif au kilomètre</i>	1€00	0€83

( 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/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

