

Matinales , petit déjeuner , pauses

Formule adaptée à vos réunions durant toute la journée, principalement sous forme de buffet, en mange debout .
Nous restons disponibles pour échanger et vous conseiller au mieux pour optimiser votre choix.



SOMMAIRE

Les Cafés d'accueils et petits déjeuner

Cafés d'accueils et pauses gourmandes Page 02
Petit déjeuner continental et petit déjeuner Aveyronnais Page 03

Livraisons et prestations supplémentaires Page 04

Liste allergènes Page 05

Cafés accueils petits déjeuner

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits

Café d'accueil

4,50 ht (4,95 ttc) par personne

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 frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)
(Calculés suivant la distance et le montant de la commande)

Possibilités Prestations supplémentaires :

- Personnel de service : Forfait 50 euros pour un(e) serveur(se) présent (1 serveur(se) pour 50 invités)
- Mobilier (table, mange debout) Tarif catalogue annexe

Pause Gourmande (matinée ou après midi)

4,50 ht (4,95 ttc) par personne

Boissons :

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

Biscuits :

- Financiers, cannelés, assortiments de macarons

Prestations comprises :

- Livraison et installation : Nappage du buffet, verres, tasses cartonnées (touillettes, sucre etc)
Possibilité frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)
(Calculés suivant la distance et le montant de la commande)

Possibilités Prestations supplémentaires :

- Personnel de service : Forfait 50 euros pour un (e) serveur (s) présent (1 serveur (s) pour 50 invités)
- Mobilier (table, mange debout) Tarif catalogue annexe

Cafés accueils petits déjeuner ----- Suite

*Sous réserve de disponibilité des produits en fonction de la période de la prestation et de la saisonnalité des produits

Petit déjeuner continental

10,00 ht (11,00 ttc) par personne

Boissons :

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

Sucrés :

Mini viennoiserie (croissants, chocolatines et pains aux raisins)

Pain / confiture, beurre et miel

Paniers de fruits secs (dattes, pruneaux etc....)

Yaourt nature et aux fruits

Corbeille de fruits frais

Salés :

Plateau 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 frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)

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

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

Le Petit déjeuner Aveyronnais

12,00 ht (13,20 ttc) par personne

Boissons :

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

Salés :

Plateau de charcuterie / farçons

Tête de veau sauce gribiche Ou escargots Ou tripous OU pieds de veau

Pommes de terre

Laguiole , noix

Sucré :

Fouace

Prestations comprises :

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

Possibilité frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)

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

- Plats chauds (portions individuelles) livrés en container isotherme prêt à être dégustés

(Moins de 10 personnes à réchauffer par vos soins)

Livraison :

- Possibilité frais de livraison sur devis 1,00 € ttc/km (0,83 € ht)
(Calculés suivant la distance, et le montant de la commande).

Attention : Tarif vaisselle et matériels non rendu

- Container de maintien au chaud 1100 euros ttc
- Cable électrique du container de maintien au chaud 250 euros ttc
- Support plateaux et couvercle 10,00 euros/ unité ttc
- Vaisselle (*assiettes, verres*) 1,00 euros / unité ttc
- Couverts (*couteaux, fourchette, cuillère à dessert*) 1,00 euros / unité ttc

Plats chauds, livrés ou à emporter en container isotherme prêts à être dégustés
(*< 10 personnes à réchauffer par vos soins*)

Ce que l'on peut rajouter

Possibilité prestations supplémentaires :

- Verrerie et vaisselle adaptée à 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 sur devis

- Location barnum (3x3 ou 4x3) Tarif sur devis

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 € t c (0,83 € t) /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.

Attention :

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

Liste 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- Oeufs

et produits à base d'oeufs

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, pistache) 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