



BUFFET FROID À PARTAGER



FORMULE BUFFET FROID

(Environ 600gr salé / sucré par personne)

- Menu sous réserve de saisonnalité et arrivage des produits :

Anchoïade et bâtonnets de légumes croquants

Tarte pissaladière

Jatte de salade de la mer

Ratatouille provençale

Filet de poulet à l'italienne

Ardoise de fromage sélection AOP/AOC

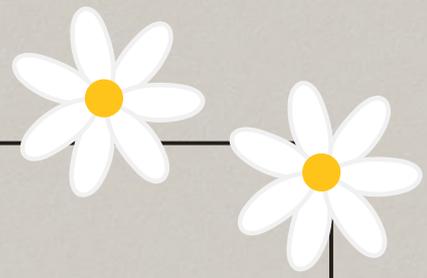
Pain de campagne tranché

*Dessert individuel (tarte aux pommes, moelleux
chocolat, cheesecake)*

- Boissons softs (inclus)
(Eau plate + eau gazeuse + glaçons)

-
- Kit matériel jetable (inclus)

(Nappe et chemin de table, assiette (grande et petite) +
kit couverts (incl sel et poivre) + gobelet + serviette buffet
+ couverts de service)



TARIFS

Avec service :

Sur la base de 5h - au delà, nous consulter

Service de 50 à 70 personnes **32,90€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 2 serveurs *TVA à 10%*

Service de 71 à 100 personnes **32€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 2 serveurs *TVA à 10%*

Service de 101 à 130 personnes **31,90€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 2 serveurs *TVA à 10%*

Service de 131 à 150 personnes **31€ HT/ Personne**
1 maitre d'hôtel + 3 serveurs *TVA à 10%*

Sans service - Livraison et installation :

Service de 30 à 60 personnes **24,90€ HT/ Personne**
+ 97, 80€ (livraison)
TVA à 10%

Offres établies pour un minimum de 50 personnes
Tout régime alimentaire spécial ou allergies doivent être signalés en amont

TARIFS BOISSONS

Les Softs :

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	3,80 € ht
Jus (orange, pomme, ananas)	6,00€ ht
Citronnade / thé glacé (au litre)	4,20€ ht

Les Vins :

IGP – le S (3 coul)	14,50 € ht
Coteaux d'Aix Bio – Touloubre (3 coul)	18,60 € ht
Cassis – Fontcreuse (3 coul)	39,00 € ht

Les Bières :

Heineken (25cl)	2,10 € ht
Leffe Blonde(25cl)	2,50 € ht
La Fada Blanche (33cl)	5,20 € ht

Les Cocktails :

Mojito (au verre)	5,20 € ht
Spritz (au verre)	5,20 € ht
Punch (au verre)	5,20 € ht

Les Champagnes :

Charles de Courcelle – 75cl	37,80 € ht
Jeeper – 75cl	44,80 € ht
Ruinart Brut – 75cl	85,00 € ht

