



**La Table
de Charlotte**
Traiteur



Cocktail déjeunatoire



COCKTAIL DEJEUNATOIRE

Pièces froides

Rouleaux de printemps
Assortiment de sushis
Onigirazu omelette champignons
Briochain méchouïa
Bagel au saumon
Wrap
Verrine lunch : Salade de penne à l'italienne, salade de lentilles à l'orientale
Crème de courgettes
Maxi club

Les planches

Planche de charcuteries
Planche de fromages
Pain tranché

Pièces sucrées

Crunchy coco choco et crémeux passion
Tarte au citron meringuée
Fondant au chocolat
Pasteis de nata

Prestation de 5h00

**Le choix et le nombre de pièces seront définis
en fonction du nombre de convives et de la
saisonnalité par la Table de Charlotte**

TARIFS

Minimum de commande 20 personnes
De 20 à 50 personnes : 39.70 € HT par personne

Au-delà de 51 personnes : 33.80 € HT par
personne

PRESTATIONS INCLUSES DANS LES COCKTAILS

BOISSONS

Jus de fruits assortis, sodas
Eaux minérales plates et gazeuses

MATERIEL ET LOGISTIQUE

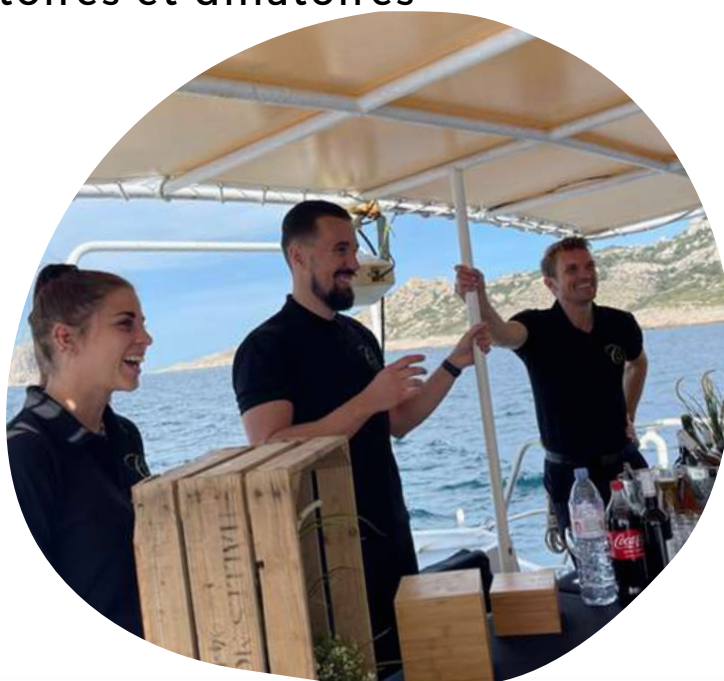
Matériel jetable nécessaire ou verrerie en dur
Serviettes Cocktails

PERSONNEL DE SERVICE

1 serveur par tranche de 40 personnes pour les cocktails
déjeunatoires et dînatoires



La Table
de Charlotte
Traiteur



LES BOISSONS EN OPTION

LES VINS (TVA 20%)

Château Virant : 9.40€ HT la bouteille

Château de Saint hilaire : 20€ HT la bouteille

Château du Seuil : 24.80€ HT la bouteille

LES CHAMPAGNES (TVA 20%)

Veuve Pelletier : 40€ HT la bouteille

Laurent Perrier : 62.80 HT la bouteille

Perrier Jouët : 77.20€ HT la bouteille

Ruinart brut : 83€ HT la bouteille

LES BIERES (TVA 20%)

Heineken 25 cl : 1,70€ HT la bouteille

Leffe 25 cl : 2.30€ HT la bouteille

LES ALCOOLS FORTS ET COCKTAILS (TVA 20%)

Ricard 70 cl : 31.40€ HT la bouteille

Jameson 70 cl : 36.20€ HT la bouteille

Martini (Rouge ou blanc) 1L : 19.30 € HT la bouteille

Vodka Absolut 70 cl : 32,90€ HT la bouteille

Vasque de punch : 3.45€ HT par personne

Kir vin blanc : 1,80€ HT par personne

Mojito : 3,70€ HT par personne

LE CAFÉ (TVA 10%)

Percolateur : 1.15€ HT par personne

Expresso : 1,80€ HT par personne