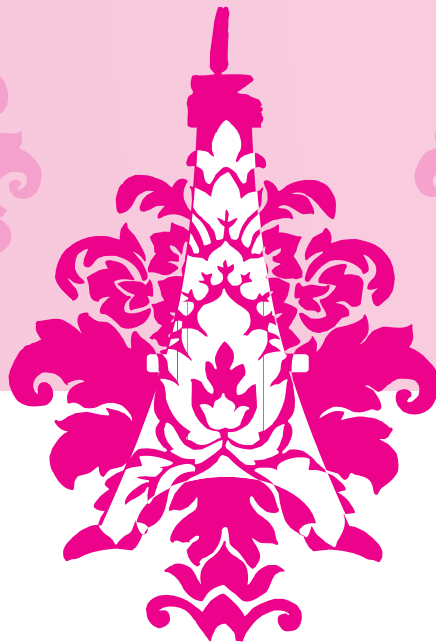


2  
0  
2  
1



# La Parisienne

Cuisinier Traiteur



Du sur-mesure  
pour le plus beau jour  
de votre vie !

**Sandrine & Pascal Perrouin**

104 avenue de la République  
44600 SAINT-NAZAIRE  
02 40 22 45 77

laparisiennetraiteur@orange.fr  
www.laparisienne-traiteur.fr

## Dans nos menus sont compris :

La mise en place de votre décoration.

Pour le cocktail : nappage en tissu blanc, chemins de tables, verrerie.

Pour le déjeuner ou le dîner : nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle en porcelaine blanche, 3 verres par personne, flûtes à Champagne, tasses, couverts.

Le service de votre boisson sans droit de bouchon pour les bouteilles. Nous n'effectuons pas de service en carafe. Si votre vin est en cubi, nous vous demandons de mettre le vin en bouteille.

Petit pain individuel et boule tranchée.

Service : un encadrement de professionnels vous est proposé comprenant un maître d'hôtel et des serveurs. Selon le lieu de la prestation, nous prévoyons un serveur pour 25 à 30 convives. Notre prestation se termine en fin de repas, café servi, nous assurerons ensuite la remise en état de la salle pour votre soirée dansante.

Le service étant de 10 heures au total (de l'installation jusqu'à notre départ). Au-delà des heures supplémentaires seront facturées (30€ de l'heure par serveur).

## Dans nos menus ne sont pas compris :

La boisson.

Le mobilier – tables et chaises.

La décoration des tables (matériel).

La verrerie pour votre soirée (nous consulter).

## Personnel de fermeture :

Le personnel de fermeture peut vous être imposé par le loueur de salle pour le rangement complet, ou bien à votre demande pour assurer le service du bar.

Pour des raisons de sécurité, ils sont au minimum deux dont le maître d'hôtel en charge de la réception.

Tarif horaire : 30€ de l'heure par serveur.

## Possibilité de dégustation de nos différents plats :

Pour une décision sans surprise, il est possible d'effectuer un repas test : vous pouvez faire un choix de 2 entrées, 2 plats, 2 fromages, 2 desserts maximum.

Si la dégustation est réalisée avant la réservation, nous vous demanderons alors un chèque de caution de 60€ à 80€ selon vos choix. La dégustation vous sera offerte si le mariage est confirmé (nous vous restituerons alors le chèque) sinon il sera encaissé.

Pour cela n'hésitez pas à nous consulter,  
l'équipe de LA PARISIENNE TRAITEUR est à votre écoute.

**Bonne lecture !**

# Nos Cocktails

Nos cocktails sont servis debout sous forme de buffet

Dans nos tarifs de cocktails sont inclus : le nappage, la mise en place, le service et la verrerie ainsi que la décoration.

Boissons non incluses

Service uniquement de votre vin d'honneur d'une durée de 2 heures avec fourniture du nappage et verrerie : 4 € par personne.



## Cocktail vin d'honneur

(D'une durée de 30 min à 1 heure)

**Tarif 6 pièces 7€50 par personne**

**Tarif 8 pièces 9€60 par personne**

### Mini bagels :

Houmous et tomates confites  
Guacamole légèrement épicé, chorizo rôti

### Verrines d'été :

Panna cotta de petit pois crumble d'affila, et tomates cerises  
Foie gras en panna cotta, virgule de Porto réduit  
Mousse de brocoli au bacon, poudre de tomates séchées

### Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes  
Magret fumé et œuf de caille

### Mini moelleux au citron ou aux olives garnis :

Mousseline de carottes, effeuillé de poisson blanc  
Crèmeux de tomates et chips de jambon  
Purée de pois cassé cube de tofu au sésame

### Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon  
Brunoise de légumes au basilic  
Rillettes de saumon

### Mini cassolettes de brouillade d'œuf :

Au saumon fumé  
Au jambon blanc





# Cocktail vin d'honneur avec atelier

(D'une durée d'1 heure 30 min à 2 heures)

**Tarif 10 pièces 13€50 par personne**

**Tarif 12 pièces 14€50 par personne**

## Pièces froides :

### Verrines d'été :

Panna cotta de petit pois crumble d'affila et tomates cerises  
Foie gras en panna cotta, virgule de Porto réduit  
Mousse de brocoli au bacon, poudre de tomates séchées

### Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon  
Brunoise de légumes au basilic  
Rillettes de saumon

### Mini moelleux au citron ou aux olives garnis :

Mousseline de carottes, effeuillé de poisson blanc  
Crèmeux de tomates et chips de jambon  
Purée de pois cassé cube de tofu au sésame

### Cuillères :

Rouget au fenouil et tomates aïoli  
Tartare de saumon fumé au concombre  
Taboulé aux agrumes

### Mini bagels :

Houmous et tomates confites  
Guacamole légèrement épicé, chorizo rôti

### Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes  
Magret fumé et œuf de caille

### Mini cassolettes de brouillade d'œuf :

Au saumon fumé  
Au jambon blanc

### Mini cassolettes de poissons :

Thon et rémoulade de légumes  
Cabillaud façon brandade aux olives-pistou

## Pièces chaudes :

Bonbon de foie gras  
Fondue de poireaux et noix de pétoncles

Mini tartes fines  
Accras de morue  
Beignets de crevettes



### Un atelier à choisir :

Plancha de la Terre : brochettes de volaille teriyaki, brochettes de bœuf, brochettes de canard (2 par pers)

Ou

Plancha de la Mer : brochettes de crevettes, brochettes de pétoncles, brochettes de thon (2 par pers)

Ou

Découpe de saumon fumé à déguster sur blinis ou pain de mie accompagné de sa crème ciboulette

Ou

Dégustation d'huitres (2 par pers) accompagnée de pain de seigle, vinaigrette échalotes, citron

# Ateliers culinaires à la carte

(Ateliers culinaires supplémentaires)



Foie gras : foie gras frais poêlé sur plancha à déguster sur toast de pain d'épices ou pain de campagne aux raisins : 5.50€ par personne

De la mer :

Découpe de saumon fumé à déguster sur blinis ou pain de mie accompagné de sa crème ciboulette : 4.50€ par personne

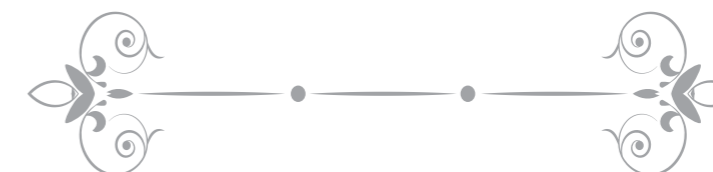
Ou

Dégustation d'huitres (2 par pers) accompagnée de pain de seigle, vinaigrette échalotes, citron : 4.80€ par personne

Planchas :

De la Terre : brochettes de volaille teriyaki, brochettes de bœuf, brochettes de canard (2 par pers) : 4.50€ par personne

De la Mer : brochettes de crevettes, brochettes de pétoncles, brochettes de thon (2 par pers) : 4.50€ par personne



# Nos Menus

Possibilité de mise en bouche chaude  
pour démarrer le repas : 2€50

- Royale d'asperges et langoustines
- Fondu de poireaux et St Jacques
- Cassolette de poisson, sauce aux pleurotes

Trou normand 2€ par personne :  
Manzana-pomme, Vodka-citron, Rhum-Mojito, Poire-Williams,

Si service de votre trou normand (sans fourniture) : 0.80€ par personne



## Le Montparnasse

Tarif avec apéritif 47€50

Tarif sans apéritif 40€50

Pour accompagner votre vin d'honneur servi debout avec une présentation du buffet  
8 articles par personne (durée maximum 1h) :

### Mini bagels :

Houmous et tomates confites  
Guacamole légèrement épicé, chorizo rôti

### Verrines d'été :

Panna cotta de petit pois crumble d'affila,  
et tomates cerises  
Foie gras en panna cotta, virgule  
de Porto réduit  
Mousse de brocoli au bacon, poudre  
de tomates séchées

### Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes  
Magret fumé et œuf de caille

### Mini moelleux au citron

ou aux olives garnis :

Mousseline de carottes, effeuillé  
de poisson blanc  
Crèmeux de tomates et chips de jambon  
Purée de pois cassé cube de tofu au sésame

### Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon  
Brunoise de légumes au basilic  
Rillettes de saumon

### Mini cassolettes de brouillade d'œuf :

Au saumon fumé  
Au jambon blanc

### ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Superposition de crabe et saumon, légère gelée de mangue et menthe fraîche  
Maraichère de Saint jacques légumes de saison gelée de curry  
Cocktail de Saint Jacques écrevisses grosses crevettes et gelée acidulé  
Cassolette de petits poissons, avocat et crème safranée (chaud)

### VIANDE CHAUDE OU POISSON CHAUD AU CHOIX

Cannette en deux temps le filet rôti et la cuisse en pastilla religieuse de pomme de terre  
Mesclun de champignons  
Nougat de bœuf au foie gras et amandes (suivant équipement de la cuisine)  
Pavé de lotte aux agrumes, abondance de légumes  
Dos de cabillaud rôti au beurre mousseux sauce tartufata

### FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Galette de sarrasin au brie  
Brick de chèvre tomates confites  
Brick de camembert pomme et raisins  
Plateaux de fromage beillevaire

### DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après

# Le Panthéon

Dans ce menu le cocktail est inclus

**Tarif sans entrée 45€**

**Tarif avec entrée 49€90**

**Pour accompagner votre vin d'honneur servi debout avec une présentation du buffet  
12 articles par personne dont 1 atelier au choix (durée maximum 2h) :**

## Pièces froides :

### Verrines d'été :

Panna cotta de petit pois crumble d'affila  
et tomates cerises

Foie gras en panna cotta, virgule  
de Porto réduit

Mousse de brocoli au bacon, poudre  
de tomates séchées

### Tomates cerise grappes garnies :

Mousseline de thon

Brunoise de légumes au basilic

Rillettes de saumon

### Mini moelleux au citron ou aux olives :

Mousseline de carottes, effeuillé  
de poisson blanc

Crèmeux de tomates et chips de jambon

Purée de pois cassé cube de tofu au sésame

### Cuillères :

Rouget au fenouil et tomates aïoli

Tartare de saumon fumé au concombre

Taboulé aux agrumes

## Mini bagels :

Houmous et tomates confites  
Guacamole légèrement épicé, chorizo rôti

## Pics bambou :

Crevettes marinées aux agrumes  
Magret fumé et œuf de caille

## Mini cassolettes de brouillade d'œuf :

Au saumon fumé

Au jambon blanc

## Mini cassolettes de poissons :

Thon et rémoulade de légumes

Cabillaud façon brandade aux olives-pistou

## Pièces chaudes :

Bonbon de foie gras

Fondue de poireaux et noix de pétoncles

Mini tartes fines

Accras de morue

Beignets de crevettes

## Un atelier à choisir

Plancha de la Terre : brochettes de volaille teriyaki, brochettes de bœuf,  
brochettes de canard (2 par pers)

Ou

Plancha de la Mer: brochettes de crevettes, brochettes de pétoncles,  
brochettes de thon (2 par pers)

Ou

Découpe de saumon fumé à déguster sur blinis ou pain de mie  
accompagné de sa crème ciboulette

Ou

Dégustation d'huitres (2 par pers) accompagnée de pain de seigle,  
vinaigrette échalotes, citron



## ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Coupe d'avocat crème de tourteaux , vinaigrette aux graines de grenades

Superposition de crabe et crèmeux de choux fleurs au curcuma

Royale d'asperges et homard, mirepoix de légumes du moment rôtis (chaud)

Mille feuille de foie gras confit a la cardamon tuile de parmesan

## VIANDE CHAUDE OU POISSON CHAUD AU CHOIX

Médailon de suprême de pintadeau poché rôti, écrevisses et foie gras, sauce Nantua

½ pigeon de Mesquer, farce fine de volaille, sauce au Madiran

Palet de veau saltimbocca à la Romana crème de parmesan

Pavé de sandre rôti au beurre mousseux sauce aux agrumes

## FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Galette de sarrasin au brie

Brick de chèvre tomates confites

Brick de camembert pomme et raisins

Plateaux de fromage beillevaire

## DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après





# La Tour Eiffel

Tarif 49€50

## ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

Cocktail de homard, écrevisses, grosses crevettes à la baie de Sancho, gelée de citron vert

Grosses crevettes au curcuma, mini piperade, gaspacho de tomates et ananas, mousse fromagère

Marbré de foie gras de canard maison, magret de canard fumé et figues séchées, tartine grillée et confiture d'oignons

Risotto de Saint Jacques poêlé coulis de courgettes

## VIANDE CHAUDE OU POISSON CHAUD AU CHOIX

Tournedos Rossini, fine croûte aux amandes, sauce marsala

Mignon de veau croûte de roquette, jus corsé au poivre de Sichuan

Magret de canard rôti au miel et épices légumes en tajine sauce miel et gingembre

Filet de bar en croûte de mimolette, sauce bière blanche

Cassolette de noix de Saint-Jacques aux légumes du marché

Aumônière de lotte jus de homard

## FROMAGE AU CHOIX

(Servis sur lit de salade)

Galette de sarrasin au brie

Brick de chèvre tomates confites

Brick de camembert pomme et raisins

Plateaux de fromage beillevaire

## DESSERT AU CHOIX

Voir liste ci-après



# Garnitures

Nous vous proposons les garnitures suivantes pour accompagner vos plats.

Merci de choisir deux garnitures par plat et pour l'ensemble des convives.

- ✓ Forestière
- ✓ Pommes dauphines
- ✓ Fond d'artichaut et purée de patate douce
- ✓ Fond d'artichaut et purée d'artichaut
- ✓ Flan de légumes
- ✓ Clafoutis à la tomate
- ✓ Crème brûlée à la tomate
- ✓ Bâtonnets de carottes multicolores
- ✓ Mousseline de carottes au cumin et zeste d'orange
- ✓ Mousseline de céleri noix de muscade
- ✓ Purée de petit pois menthe fraîche
- ✓ Demi-tomate à la provençale
- ✓ Jardinière verte
- ✓ Religieuse de pommes de terre
- ✓ Risotto forestier ou safrané ou aux herbes
- ✓ Risotto de semoule aux coquillages (conseiller pour accompagner un poisson)
- ✓ Écrasé de pommes de terre au citron ou aux algues ou safranées (conseiller pour accompagner un poisson)
- ✓ Petits légumes variés
- ✓ Riz multicolore (conseiller pour accompagner un poisson)
- ✓ Purée de patates douces
- ✓ Escabèche aux olives
- ✓ Tonnelet de courgette farci



# Menus spécifiques

## Menu végétarien ou sans viande

Tarif 36€ par personne

### ENTRÉE AU CHOIX

Entremet de petits pois et menthe fraîche, gaspacho de tomates et grosses crevettes épicées  
Salade de quinoa, figues séchées, cubes de fromage  
Terrine aux trois légumes, pousses de salades et vinaigrette au cerfeuil

### PLAT AU CHOIX

Lasagnes de légumes  
Blinis de courge et patate douce, coulis de carottes au gingembre  
Dos de sandre laqué au jus de homard, écrasé de pommes de terre au citron, sauce homardine

### FROMAGE DES MARIÉS

### DESSERT DES MARIÉS

## Menu sans gluten

Tarif 36€ par personne

### ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de saumon fumé, crème fromagère aux herbes, petit pain sans gluten  
Terrine aux trois légumes, pousses de salades et vinaigrette au cerfeuil

### PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud sauce vierge, mousseline de patate douce et bâtonnets de légumes verts  
Dos de veau braisé, jus de tomate réduit  
Filet de rouget poêlé, julienne de carottes multicolores  
Garnitures : Mousseline de patate douce et bâtonnets de légumes verts

### FROMAGE DES MARIÉS

### DESSERT AU CHOIX

Pommes caramélisées et crème caramel au beurre salé  
Salade de fruits de saison accompagnée de son coulis maison

Pour tout autre menu nous consulter.

Attention toute personne allergique  
ou intolérante à un ou plusieurs produits alimentaires doit nous être déclarée.

# Carte des desserts

Tous nos gâteaux sont de fabrication maison et accompagnés de coulis de fruits ou de crème anglaise ou de crème chocolat

En saison uniquement : **Fraisier, Framboisier, Abricotier**

**Carachoco** : biscuit chocolat, crème caramel et chocolat et insert caramel

**Magique mango** : (crémeux à la mangue, croustillant mandarine, biscuit aux amandes)

**Subtil** : moelleux au chocolat noir, poires caramélisées, mousseline caramel

**Blancheur aux fruits rouges** : biscuit chocolat noir, mousse chocolat blanc, insert de fruits rouges

**Craquant au chocolat** : biscuit chocolat, praliné craquant, mousse chocolat noir

**Damier** : biscuit chocolat noir, mousse chocolat-framboise, parfait à la vanille et framboises entières

**Prince noir** : biscuit chocolat noir, mousse chocolat au lait et mousse chocolat blanc

**Lemon** : biscuit chocolat noir, mousse chocolat noir, craquant cacahuète et crémeux citron

**Pièce montée** : (3 choux/pers) supplément de 2€ par personne

## Assiettes gourmandes

Choisir 3 réductions :

- ✓ Craquant au chocolat
- ✓ Mini fondant cœur caramel
- ✓ Cup chocolat et sa madeleine
- ✓ Mini éclair à la framboise
- ✓ Clafoutis aux myrtilles
- ✓ Cup de soupes de fraises et menthe fraîche (en saison)
- ✓ Mini baba au sirop d'érable
- ✓ Parfait à la mangue
- ✓ Salade de fruits de saison





# Menus enfant

Tarif 12€50 par enfant

Melon et jambon Ou Assiette de charcuterie  
Blanc de volaille et pommes de terre sautées

Eclair au chocolat

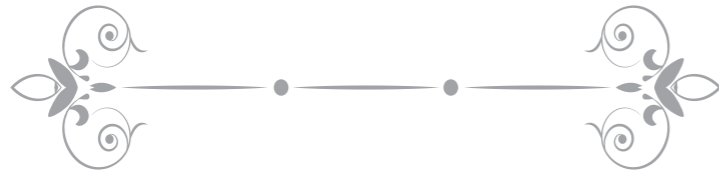
## Buffet

(conseillé pour les enfants de 4 à 10 ans  
et possibilité du service pendant le vin d'honneur)  
10€ par enfant

Bolines de salade (3/enfant)  
Carottes râpées, riz crevettes, piémontaise  
au jambon

Assiette de mini sandwiches (4/enfant)  
Jambon beurre, mousse de foie, rôti de bœuf, emmental

Eclair au chocolat



# Menu prestataire

Tarif 18€

**Repas pour les musiciens, animateurs  
ou baby-sitter**

## ENTRÉE

Assortiment de salades composées

## PLAT CHAUD

Suprême de volaille, gratin dauphinois

## DESSERT

Eclair au chocolat



Fontaine  
à champagne  
Montage et service  
60€ (sans boissons)

# Invités au dessert

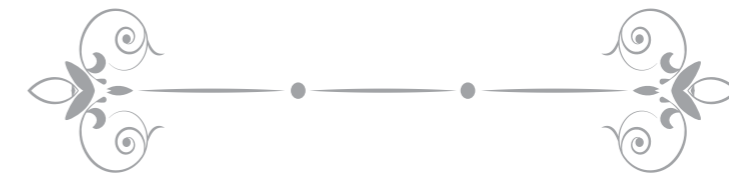
Dessert, café : 5€80 par personne

Assiette Anglaise (rôti de porc, rôti de bœuf, tranche de pâté, saucisson, jambon sec, crudités et condiments), dessert, café : 12€00 par personne

Assiette du sud-ouest (foie gras, aiguillettes de canard, gésiers confits sur mesclun balsamique), dessert, café : 16€00 par personne

Assiette gourmande autour de la Mer et de la Terre (blinis de saumon fumé, opéra de foie gras, cannelloni de langoustine, pic de magret fumé et abricot sec) dessert, café : 18€00 par personne

Supplément fromage : 3€00 par personne



# Poissons

Eaux et softs :

Vittel et San Pellegrino (bouteille de verre)

Coca et Jus d'orange

Forfait eaux pour le repas uniquement : 2.70€ par personne

Forfait eaux et softs pour le cocktail et le repas : 5.60€ par personne

Forfait eaux et softs pour le cocktail, repas et soirée dansante : 7.20€ par personne

# Pour votre soirée dansante

**Sans service, livraison comprise**

Cascade de fruits de saison : 3.50€ par personne

Buffet de réductions sucrées (4 pièces par pers) : 4.80€ par personne

Fontaine à chocolat avec brochettes de fruits, chamallow, cake : 7.50€ par personne

Brioche : 2.00 € par personne

Brioche, café : 3.50 € par personne

Plateau campagnard : 5.80€ par personne  
Rillettes et terrines de pâtés, condiments, pain

Buffet LUNCH 5 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne  
et terrine 10€ par personne

Buffet LUNCH 7 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne  
et terrine 13.60€ par personne

## **Pièces salées :**

Mini navettes :

Crudités

Charcuterie

Viandes froides

Mini pitas :

Poulet au curry

Canard et poivrons

Rillettes de saumon, œuf, salade

Pains surprises (80 canapés) :

Charcuterie et saumon fumé

Terrine de pâté et pain

## **Pièces sucrées :**

Mini cupcakes

Mini tartes aux fruits

Mini éclairs

Location d'un percolateur à café : 30€

*En cas de perte ou d'oubli, nous vous le facturerons à sa valeur de rachat.*

# Pour votre retour de mariage

**Sans service, livraison et pain inclus**

**Buffet à 13€90 par personne (livraison la veille)**

Assortiment de salades composées

Terrines de pâtés et rillettes

Assortiment de viandes froides

(rôti de porc, rôti de bœuf, saucisson, jambon de Pays)

Tartes maison

**Buffet à 18€50 par personne**

Assortiment de salades composées

Cochon de lait farci accompagné de deux garnitures

Tartes ou corbeille de fruits frais



**Avec service, vaisselle, nappage, serviettes (durée : 4h de l'installation au départ)**



**Buffet Breton à 15€ par personne (2 galettes + 2 crêpes)**

Garnitures salées : jambon, saucisse, andouille, gruyère, œufs, champignons, tomates

Garnitures sucrées : caramel au beurre salé, chocolat, confiture, beurre sucre

**Menu à 16€ par personne (pain inclus)**

Paëlla Royale : 400gr de riz garnis-poulet-poitrine-saucisse-chorizo-crevette

Salade de fruits frais

**Brunch à 26€ par personne (pain inclus)**

Café, thé

Mini viennoiseries (2/pers.) - Brioche (1 brioche/pers)

Beurre-confiture-pâte à tartiner

Quiches variées (1 part/pers) - Cakes salés (1 tranche/pers)

Assortiments de salades (200g/pers)

Œufs brouillés - Poitrine grillée (1/pers) - Saucisses (1/pers)

Terrines de pâtés et rillettes (80g/pers)

Plateau de fromages (80g/pers)

Corbeille de fruits - Tartes diverses (1 part/pers)

## Notre sélection de salles

Espace des Coulines - Saint-Lyphard

**Manoir Sainte-Marie - Campbon**

Château de Villeneuve - Guérande

**Manoir de Kerougas - Assérac**

Espace du Marais - Saint-André-des-Eaux

**Salle Les Guifettes - Donges**

Espace A Cappella - Besné

**La ferme de Forsdoff - Missillac**

Hippodrome de Pont-Château - Pont-Château



**Nous nous rendons dans de nombreuses autres salles ou domaines,  
n'hésitez pas à nous consulter**



# Bon de réservation

Monsieur, Mademoiselle.....

Monsieur, Mademoiselle.....

Adresse.....

CP ..... Ville.....

N° Tel. .... Mail .....

N° Tel. .... Mail .....

Date de votre Mariage .....

Lieu de Réception .....

Adresse de Réception .....

Nombre de Convives :

Cocktail..... Repas .....

Horaire de Prestation :

Cocktail..... Repas .....

Contact des parents des mariés :

Monsieur, Madame .....

Adresse.....

CP.....Ville.....

N° Tel..... Mail .....

Monsieur, Madame .....

Adresse.....

CP..... Ville .....

N° Tel..... Mail .....

# Conditions générales

Nos tarifs sont proposés pour un nombre minimum de 40 convives, sont valables pour l'année 2021 et sont mentionnés toutes taxes comprises (TTC), variation possible selon le taux de TVA en vigueur à la date de la prestation.

A la réservation :

Nous retourner le bon de réservation accompagné d'un chèque d'acompte de 700€. Le chèque sera encaissé début d'année 2021, vous recevrez une facture d'acompte par mail. Les acomptes encaissés à la réservation ne font pas l'objet d'un remboursement en cas d'annulation sauf cas exceptionnel (nous consulter).

Nombre de personnes et facturation :

J-30 : Le nombre de convives doit être confirmé par mail. Nous communiquer également un plan de salle pour la commande de nappage.

J-10 : Le nombre **définitif** de convives doit être confirmé par mail. Passé ce délai, le dernier nombre communiqué sera facturé.

Le solde de la facture doit être réglé au plus tard 3 jours suivant la réception.

En cas de retard de paiement, il vous sera facturé des pénalités de retard sur la base d'une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Pour les mariés partant en voyage de nocces directement après le mariage, nous demandons le règlement avant votre départ (possibilité de virement ou d'envoyer un chèque).

Boissons :

Les boissons fournies par vos soins et servies par notre personnel ne donnent pas lieu à un supplément (droit de bouchon). Si le vin est en cubi, nous vous demandons de le mettre en bouteille ou en carafe.

Heures supplémentaires :

Toute heure supplémentaire du personnel de cuisine ou de service sera facturée 30€ de l'heure par personne.

Lieu de réception :

Suivant le lieu de réception des frais de déplacement peuvent être appliqués.

Nous contacter pour davantage d'informations.

Nous ne pourrons être tenus responsables des retards de livraison dus à des cas de force majeure.

Saisonnalité des produits :

Nos menus étant principalement élaborés à partir de produits frais, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions en fonction de la saisonnalité et du cours des produits.

Nous attestons avoir pris connaissance des conditions générales de vente.

Fait-le :

Signature :

