



Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année 2025. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.



Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant la date de réception. Un changement est encore possible 5 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés, et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle



Four, armoire chauffante, trépied gaz, congélateur, seront facturés au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine



Invités de dessert (horaires pour les déjeuners) : Pour les invitations de vos convives, vous trouverez ci-dessous les horaires de service des invités de dessert, assiette anglaise, etc. Assiette Anglaise, Fromage, Dessert : Fromage, Dessert : 16h30
17h00 17h30 Horaire de passage à table pour les DÉJEUNERS : 14h30 maximum Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés, si non respectés un forfait d'heure supplémentaire sera appliqué,



Ce qui est compris dans le prix de nos menus (mariage uniquement)

Nappage rectangle blanc non tissée, serviette blanche Qualité supérieure "aspect tissu" blanc, Pain .

Options:

Supplément serviettes colorées: 18,50 € /50 pièces

Nappage table ronde blanc "aspect tissu" 180cm 24 €/ nappe - couleur 25,50 € (pour table de 160cm)

Nappage table ronde blanc "aspect tissu" 240cm 27 €/ nappe - couleur 28,50 € (pour table de 180 cm)

Location Nappage table ronde tissu blanc 180cm (lavage compris) 28 € / nappe

infos : il n'y a pas d'assiette de présentation posée sur table



Le service n'est pas inclus dans nos menus

Option 1 : *Service à table par nos soins (repas et café) 7,00 € / convive présents (débouchage, service et rangement des bouteilles à votre charge) Option 2 : *Service à table et

service du vin par nos soins (repas, vin et café) 8,50 € / convive présent (Service du 1er verre du repas, puis les bouteilles seront posées sur table, vin fournit, déboucher, et rangement des bouteilles par vos soins

Option 3 : * Service à table par le client (1 serveur pour 15 pers.) 1 chef de salle de notre équipe pour gérer vos serveurs, et l'organisation de la vaisselle , 6,00 € / convive présent

Ce qui n'est pas compris dans le prix de nos menus:

Installation des tables et chaises selon le plan que vous avez choisi.

Le dressage de votre salle de réception la veille , sera facturé 90 € (Comprend la mise en place du nappage / serviettes / dressage de la vaisselle)

Après le repas : débarrassage des tables et des chaises à votre charge.

Le débarrassage de la vaisselle se fera par nos soins, en cas d'impossibilité par nos soins de récupérer toute la vaisselle , celle-ci devra nous être retournée les jours suivants

Notre prestation se termine une fois le dessert / café servit

LES OPTIONS

LOCATION VAISSELLE (à rendre sale)

*PACK "CLASSIQUE" 2,00 €

1 VERRE A VIN + 1 ASSIETTE + 1 JEU DE COUVERT (1 fourchette, 1couteau, 1cuillère)



*PACK "MEDIUM" 2,80 €

1 VERRE A VIN + 2 ASSIETTES + 1 JEU DE COUVERT (1 fourchette, 1couteau, 1cuillère)+1 TASSE OU FLUTE

*PACK "PRESTIGE" 6,75 € (Systématique pour les mariage)

1 VERRE A VIN + 1 VERRE A EAU +4 ASSIETTES (entrées, plat, fromage, dessert) + 2 JEU DE COUVERT (2 fourchettes, 2 couteaux, 1cuillère) + 1 TASSE AVEC CUILLERE + 1 FLUTE

*FLÛTE 0,60

Livraison de votre matériel en supplément +25,00 €

Vaisselle cassé facturé en supplément +0,50 €



BOISSONS

Apéritif (Punch, Sangria, Cocktail au vin blanc) 3,00 €/ verre

Cocktail de jus d fruits sans alcool 2,90 €/ verre



Cascade de crémant de Touraine (vin fournis par nos soins) 2,35 €/ pers

***Location de coupe spécifique 0,50 €

café / Thé 1,00 € / pers



Dressage avec nos décors à partir de 60,00 €