



Tarifs 2017-2018

N°2: Formule premium

Prix par personne 18,10 € HT

Mise en place et service compris pour une durée de 3 h,
Boisson : option forfait boisson ou option fournie par vos soins à votre convenance.

Votre cocktail

composé de 12 pièces/personnes

Assortiment de toasts premium 6 pièces/pers

Pyramide de crémeux de champignon et éclats de marron, dôme à la fourme de Montbrison sur lit de poire caramélisé, tartelette au romarin, betterave, chantilly de chèvre chérie d'amour au sésame, foccacia, tapenade d'artichaut et rôti de bœuf mariné, maki de saumon et avocat, cannelé de St-Jacques crémeux de petits pois sur sablé et autres du moment

Mets chauds 2 pièces/pers

Cuisinés devant les convives

Araignée de porc marinée à la poudre de tomates séchées, escargot à la fourme de Montbrison, bœuf pierrade, aiguillettes de canard mariné et autres du moment

Assortiment de fromages secs 2 pièce/pers

Fromage sec présenté en boîte parmi la sélection de la Jasserie St-André, pain artisanal tranché de différentes variétés

Assortiment de mini gâteaux 2 pièces/pers

Composition de mignardises de la Muscadine

Muscadine, fleurs de sel, tartelette aux fruits, macaron

Option forfait boisson cocktail premium (+5€ HT/pers)

Champagne 1 bouteille pour 8 pers, vin blanc et vin rouge (1 bouteille pour 8 pers) Stéphanie Guillot, jus de fruits, coca-cola, eaux plate et gazeuse
Verres à cocktail et flûtes

Forfait verre cocktail classique inclus

La prestation comprend le service du cocktail pour une durée de 3h

*A noter qu'au-delà de 3h, le service sera facturé 35 € de l'heure par serveur.

Le nappage complet en in tissu « nappes et serviettes » qualité supérieure, la vaisselle complète du repas 'verres, flûtes ...

Cocktail entreprise

Forfaits cocktail boissons comprises
Prestations complète de services, verrerie, nappage, serviettes, cocktail, décoration florale...



Traiteur & Saveurs - 04 77 52 08 37
www.traiteur-et-saveurs.fr