

BUFFET CHAMPETRE

PRIX PAR PERSONNE : A 16.00 € TTC

CHARCUTERIES

Pâté en Croûte
Jambon des Ardennes
Terrine de Légumes
Pâté de Fleurbaix

VIANDES

Trilogie de Volaille
Brochettes de Volaille
Potjevleish
Epaule d'agneau à la Provençale
Terrine de Magret de canard farci
Mignon de porc à la Bayonne
Carré d'Aloyau Belle Bleue

CRUDITES ET SALADES COMPOSEES

Plateau de crudités au naturel
Julienne de légumes en vinaigrette
Salade tomate mozzarella au basilic
Salade Campagnarde de Charlotte aux Lardons
Salade Italienne
Salade Provençale
Salade Poulette
Riz Printanier
Salade sel-sucre
Taboulé
Trio Gourmand

RAMEQUINS DE SAUCES ET CONDIMENTS

Vinaigrette persillée, Sauce Fines Herbes, Sauce Cocktail, Mayonnaise, Condiments

BUFFET VILLAGEOIS

PRIX PAR PERSONNE : A 22.00 € TTC

6 Fours salés Apéritif par personne

CHARCUTERIES

Pâté en croûte
Jambon des Ardennes
Terrine de Légumes
Pâté de Fleurbaix

VIANDES

Brochette de volaille
Trilogie de Volaille
Potjevleish
Epaule d'agneau à la Provençale
Terrine de Magret de Canard farci
Mignon de porc à la Bayonne
Carré d'Aloyau Belle Bleue

CRUDITES ET SALADES COMPOSEES

Plateau de crudités au naturel
Salade Tomate Mozzarella
Julienne de Légumes en Vinaigrette
Salade Provençale
Salade sel sucre
Salade Campagnarde de Charlotte aux Lardons
Salade Poulette
Taboulé
Riz printanier
Salade italienne
Trio Gourmand

RAMEQUINS DE SAUCES ET CONDIMENTS

Vinaigrette Persillée, Sauce Fines Herbes, Sauce Cocktail, Mayonnaise, Condiments

PLATEAU DE FROMAGES CHOISIS OU DESSERT AU CHOIX

Pièce Montée (4 choux, 2 choux et gâteaux, tout en gâteaux)
Pièce montée glacée
Buffet de desserts (à partir de 40 personnes)
Quatre mignardises sucrées par personne

BUFFET CITADIN

PRIX PAR PERSONNE : A 26.00 € TTC

6 Fours salés Apéritif par personne

POISSONS

Ballottine de sole aux Langoustines
Pavé Florentin
Saumon fumé
Brochettes de poissons
Saumon frais au naturel
Terrine de Lotte à la crème de Poireau
Filet de Saumon fourré aux Petits Légumes

CHARCUTERIES

Pâté en Croûte
Jambon des Ardennes
Terrine de Légumes
Pâté de Fleurbaix

VIANDES

Trilogie de Volaille
Brochette de Volaille
Potjevleish
Epaule d'agneau à la Provençale
Terrine de Magret de Canard farci
Mignon de porc à la Bayonne
Carré d'Aloyau Belle Bleue

CRUDITES ET SALADES COMPOSEES

Entremet de thon à la Niçoise, Salade Norvégienne au Saumon Fumé et Pommes.
Plateau de crudités au naturel, Julienne de Légumes en Vinaigrette,
Salade Campagnarde de Charlotte aux Lardons, Riz Printanier,
Salade Poulette, Salade Provençale, Taboulé, Salade Italienne
Salade Sel Sucre, Salade Tomate Mozzarella,
Trio Gourmand

RAMEQUINS DE SAUCES ET CONDIMENTS

Vinaigrette Persillée, Sauce Fines Herbes, Sauce Cocktail, Mayonnaise, Condiments

PLATEAU DE FROMAGES CHOISIS

DESSERT AU CHOIX

Pièce montée (4 choux, 2 choux et gâteaux, tout en gâteaux)
Buffet de desserts (à partir de 40 personnes)
Pièce montée glacée
Quatre mignardises sucrées par personne

Conditions Générales de Ventes des Buffets Extérieurs

Nos prix comprennent uniquement le buffet. Celui-ci sera livré à partir de 15 personnes sans supplément de prix dans un créneau horaire d'une heure.

En dessous de ce nombre, il vous sera toutefois possible de commander un buffet à retirer dans l'un de nos trois magasins. (Si vous souhaitez être livré du buffet pour un nombre inférieur à 15 convives, il vous sera facturé des frais de livraison de 30.00 € TTC dans un rayon de 20 km autour de nos magasins.)

Les horaires de livraison sont le samedi de 8 H 00 à 19 H 00 et le dimanche de 8 H 00 à 13 H 00. Dans la semaine, les livraisons du soir ne peuvent être effectuées au delà de 19 H 00.

A votre demande, nous pouvons vous fournir du personnel de service. Le tarif de cette prestation sera à votre disposition après un entretien avec l'un de nos commerciaux.

MATERIEL

Nous pouvons également, si vous le souhaitez, nous charger de la location de vaisselle. Ces forfaits vaisselle étant disponibles au départ de notre laboratoire de Fleurbaix le vendredi de 15 H 00 à 17 H 00.

Cette vaisselle de location sera à redéposer sale le lundi matin entre 9 H 00 et 12 H 00.

Concernant le reste du matériel : support, assiette de présentation, socle, il sera à ramener propre dans les trois jours suivant la réception, au service logistique de 8 H 00 à 16 H 00. Tout retard ou tout matériel rendu sale entraînera une facturation forfaitaire de 20.00 € TTC.

Les casses, manquants et la non restitution d'un élément, vous seront facturés.

RESERVATION

La réservation définitive est confirmée après le versement d'un acompte de 200.00 € TTC en chèque ou en espèce.

Cette somme ne sera remboursée en aucun cas si annulation de la réception, sauf cas de force majeure.

Deux autres acomptes d'un montant de 30 % du montant total de la prestation vous seront demandés deux mois et un mois avant votre réception.

Le solde de la prestation sera à régler à réception de facture.

Le nombre de couverts doit absolument être confirmé 8 jours avant la date de votre réception, soit par mail, soit par fax ou par écrit.