

Date:

Nombre de convives :

<u>Livraison</u>: Horaire:

SUGGESTION BUFFET FROID AVEC POISSON

TAPAS « FRAICHEUR »

Variante de Crudités de Saison, segments de melon Salade Niçoise aux conchiglies thon bagnat Rémoulade d'œuf Dur et Tomate mozzarella basilic Cocktail bien être aux pépinettes et détails de Saumon Fumé

POISSON FROID

Terrine de Bar et truite saumonée, Mousseline à l'aneth

PLANCHA ASSORTIE DE VIANDES FROIDES PRESENTEES

Carpaccio de Bœuf condimenté, Noix de Jambon à l'Os, Goujonnettes de Volaille Tandoori, Saltimbocca en Jalousie

LE CHARCUTIER « TERROIR »

Bacon, Kassler, jambon persillé, roulade aux olives Salami, terrine, rosette

COMPILATION DE DESSERTS

Tartes Fines aux Fruits de Saison Petit Pot de Crème Vanille aux éclats de Praliné Brochette de Fruits Frais

Baquettes farinées & céréales

TARIF du menu

27.50 € TTC / personne (25.00 € HT – TVA 10%)

Sans le dessert : 25.00 € TTC / personne (22.73 € HT – TVA 10%)

Variante à 4.00€ TTC /PERS

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 Variétés)

Mesclun de salades, émulsion Basilic

TARIF LIVRAISON

Nous consulter

Nous attachous toute l'importance qu'il se doit à vos événements particuliers

Philippe THOUVENOT

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

LE COMPTOIR

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL - Tel: 03 29 82 22 38– Port : 06 80 66 58 05 Mail : contact@sarlfitou.com – Site : www.le-comptoir-evenements.fr