



LE COMPTOIR
Philippe Thouvenot - Cuisinier

Date:

DEVIS à

Nombre de convives :

Livraison :

SUGGESTION PLATEAU REPAS FROID « INVITATION »

« CHOIX COMMUN »

ENTREE

« Chef Salad' » aux pommes rouges, jambon de Paris,
Volaille et allumettes d'emmental

Ou

« Coupelle Florida » aux petits crustacés, segments d'agrumes,
Pétales de poisson blanc vapeur, émulsion Maltaise

Ou

« Italienne de saison » composée de pépinettes bien-être,
Jambon cru, parmesan, éclats de melon, mozza

Ou

« Italienne de saison « adaptée Végétarien »

PLAT

Wraps Volaille tandori fraîcheur sur petites pousses, asperges vertes
Tomate rubis, émulsion gingembre

Wraps sans volaille « adapté Végétarien »

Ou

Compilation de nos jardins de la Vêge &
Carpaccio de bœuf, jambon à l'os, poulet safran, pâté de lapin

Ou

Pavé de poisson blanc vapeur et chiffonnade de grawlax à l'aneth
Sur rouelles de charlotte au raifort et coleslaw , émulsion citron vert

DESSERT

Macaron géant « tutti Frutti » mousseline bergamote

Ou

Méli mélo de fruits frais de saison, stucklis cassonade cannelle

Ou

Ty'beurre mousseline légère au poivre rouge de Kampot et petits fruits rubis

2 Petits pains, condiments

PRESENTATION : en boîte carton sur plateau avec set et vaisselle jetable.

TARIF HT tout compris : 15.90 € (TTC : 17.50 €)

VARIANTE PRESENTATION : en kit (sans plateau ni set) et vaisselle jetable

TARIF HT tout compris : 15.10 € (TTC : 16.61 €)

Variante boissons : eaux, jus de fruits 1.90 € HT/pers

LIVRAISON : EPINAL ET AGGLOMERATION : 10.00 €

ENTRE 10 ET 20 KM : 20.00 €

Au-delà nous consulter

NB : Nous ne prenons plus de désistements à J-3

LE COMPTOIR

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL

Tel: 03 29 82 22 38 - Fax: 03 29 82 20 30 – Port : 06 80 66 58 05

Mail : lecomptoir@sarlfitou.com – Site : www.lecomptoir-evenements.com