

Date
DEVIS

Nombre de convives :

LIEU :

Horaire :

DEJEUNATOIRE/DINATOIRE FROID

CANAPES, TOASTS & NAVETTES

Tarama à l'aneth, crevette bouquet et œufs précieux
Concombre tomate œuf saint Moret
Rosette condiments et graines
Navette sésame mousse raifort haddock
Mini Pita Bagnat au thon antiboise
Briochette pavot moutarde à l'ancienne jambon forêt noire

LES MINIS BOUCHEES

Feuillantine rillettes de volaille condimentées cornichon
Salambô printanier au fromage frais et tartarine de tomate confite
Mini bun's magret fumé sésame

PAIN SURPRISE AUX GRAINES

Garni de charcuteries Italiennes & Ibériques

VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas
Landaise au foie gras et bluets aigre doux
Japonaise Riz Blanc, Avocat Tomato Mango

AMUSE BOUCHE

Pique de crevette et pois gourmand Niçois
Mini foie gras pain d'épices et fruit de la passion
Mini Paris Brest mousseline jambon à l'os éclats de pistache

« LES TAPAS »

De charcuteries Italiennes & Ibériques accompagnées
De condiments et pains spéciaux tranchés

KEMIA DE CRUDITES SAISONNIERES

Assortiment fraîcheur présenté en petit bol

FROMAGE

Brie mascarpone aux mendiants sur canapé, Allumette de morbier sur navette moutardée
Munster cumin sur crouton brezel rôti

DESSERTS

Autour du fruit : Tiramisu mascarpone aux fruits Rouges, Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti
Le chocolat décliné : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse, Trio de mignardises Choco Caramel
Entremets tradition : Pot de Crème praliné aux éclats d'amande grillés, Crêpettes tricolore Bergamote/Griottes
Mignardises & Verrines : Mignardises traditions en variations, Verrine Rocher Coco Antillais
Verrine crème noisette aux macarons rompus

TARIF TTC pour 15 pièces par personne: 19.50 € (HT : 17.73 € - TVA 10%)

TARIF TTC pour 18 pièces par personne: 23.40 € (HT : 21.27 € - TVA 10%)

TARIF TTC pour 20 pièces par personne: 26.00 € (HT : 23.64 € - TVA 10%)

Avec accessoires éphémères et serviettes

N.B. : Pour une bonne harmonie, nous mettrons en œuvre l'ensemble des variétés proposées, quel que soit le nombre de convives

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