FORMULE STANDARD

Buffet à volonté – Prestation clé en main
Repas & Boissons à Volonté inclus

À partir de 44,90 € / personne*

Prestation traiteur – hors lieu de réception

Dans cette Formule présenté en Buffet à Volonté, on vous propose le choix entre 6 Options

Option 1

Buffet chaud composé de **2 viandes au choix** parmi nos spécialités : Filet Mignon aux Senteurs des Sous-Bois, Suprême de Volaille à la Crème, Bœuf Bourguignon, Rôti Brésilien, Goulash Hongrois ou Blanquette aux Champignons. Accompagnements au choix selon les viandes sélectionnées.

Option 2

Couscous Royal aux 7 Légumes, Brochettes de Bœuf, Merguez, Cuisses de Poulet Grillé et Boulettes.

Option 3

Buffet chaud composé de 1/2 Poulet Grillé et Jambon façon Broche, accompagné de Gratin Dauphinois et/ou Frites, Légumes ou Crudités et Condiments (à préciser lors de la réservation).

Option 4

Paella Royale préparée devant les convives.

Option 5

Baeckeoffe aux Trois Viandes, servi à table et accompagné de salade.

Option 6

Chili con Carne préparé devant les convives, accompagné de riz.

Cette formule comprend :

- Le repas ou buffet à volonté
- Les boissons à volonté pendant toute la durée de la réception, de l'apéritif jusqu'à la fin de soirée
- Le service en salle et au bar
- L'encadrement, la logistique et le nettoyage des locaux après l'événement
- Le débarrassage, la plonge et l'organisation traiteur clé en main

Cadre de prestation

Nos prestations sont exclusivement proposées en formule clé en main. Le service des boissons est assuré par l'établissement, qui se réserve le droit de refuser le service en cas d'état d'ébriété manifeste, conformément à la réglementation.

La mise à disposition d'un espace de réception (Espace QG ou établissement partenaire) s'effectue uniquement dans le cadre d'une prestation traiteur encadrée et ne constitue pas une location de salle nue.

Informations complémentaires

*Tarif indicatif par personne, ajusté selon le nombre de convives, le lieu de réception, la date et les options choisies. Forfait minimum applicable pour les événements de moins de 30 personnes.

Nos plats sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Poisson, Œuf, Lait, Arachides, Fruits à coque, Soja, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques.