

# FORMULE CLASSIQUE

*Menu servi à table & buffet chaud – Prestation clé en main*

Repas & Boissons à Volonté inclus

À partir de 51,30 € / personne\*

Prestation traiteur – hors lieu de réception

Une formule complète alliant service à table et buffet chaud généreux, idéale pour célébrations familiales et événements conviviaux.

Entrée au choix (servie à table) :

- Ronde des Délices du Maître Charcutier (Assiette anglaise)
- Tourte au Riesling sur lit de verdure

Plats chauds en buffet à volonté (maximum 2 au choix) :

- Médaillons de porc aux senteurs des sous-bois
- Suprême de volaille à la crème
- Rôti brésilien

Accompagnements au choix (à définir lors de la réservation).

Pain & Café inclus.

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.