

FORMULE DINATOIRE "ALL INCLUSIVE"

Cocktail dînatoire – Buffet chaud & boissons à volonté – Prestation clé en main

Repas & Boissons à Volonté inclus

À partir de 55,00 € / personne*

Prestation traiteur – hors lieu de réception

Une formule festive et dynamique, idéale pour soirées conviviales et événements debout.

L'accueil :

- Pain surprise ou Mauricettes garnis
 - Plateau de pâté en croûte
 - Olives, bretzels, saucisson
- Verrines surimi-crabe & poulet curry & fromage blan-saumon
 - Nems végétales
 - Mini saucisses
 - Mini boulettes
 - Croc de Poulet

La suite en buffet chaud libre-service :

- Kebab grillé et découpé devant les convives

Accompagné de frites, salade iceberg, chou rouge & blanc, tomates, oignons, sauces

- Pâté de viande rôti au four (nature ou version pizza) ou saucisse curry
- Fricadelles rôties ou jambon à la broche

Panier de pain assorti aux différentes viandes & charcuteries.

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

Information importante

Cette formule est prévue principalement en configuration cocktail dînatoire avec tables hautes (mange-debout).
Les tables assises peuvent être proposées en option selon la configuration de l'événement.

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.