

TARIFS SERVICE EN SALLE DES FÊTES 2022

Prestation Nettoyage de la Salle: 260,00 €

Le service en salle et Vaisselle: 15,00 € de l'heure par serveur

pour 160 personnes 7 serveurs ou serveuses (8 heures environ par personne)

Arrivée et Départ du personnel de service à prévoir avec le client

Frais de route: 50,00 € + 1,00 € / km

Location camion Frigo : 150,00 €

A NOTRE CHARGE:

Le personnel de cuisine et le nettoyage de la cuisine

La dégustation du Menu pour 2 à 6 personnes (Hors boissons) est offerte après signature du contrat.

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Saint Jacques Poêlées Sauce Vin Jaune
Guacamole
Canapé Truite Fumée
Mesclum

Trou Comtois Sorbet Noix (Alcool Macvin fourni par le Client)

Filet Mignon de Veau aux Morilles (supplément 2,00 € par personne)

Ou

Faux Filet Comtois aux Morilles, Gratin de Pommes de Terre et Tian de Légumes

Fromages (Fournis par le Client)

Brochette de Fruits Frais, Coulis de Fruits et Glace

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Terrine de Saumon et Aiglefin et Salade Anglaise (Mâche, Crevette, Mayonnaise)

Suprême de Poulet Forestier, Gratin Dauphinois et Tian de Légumes

Fromages (Fournis par le Client)

Buffet de Desserts

Mini Tartelette Framboise

Mini Tartelette Citron Meringuée

Mini Brochette de Fruits

Mini Mousse au Chocolat

Macaron au Chocolat

Mini Choux Vanille

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Pavé de Truite Saumonée Fumée, Sauce au Vin du Jura

Trou Franc Comtois (Sorbet Noix et Macvin fourni par le client)

Filet Mignon de Veau au Foin Jus de Veau et Piment d'Espelette
Gratin Dauphinois ou Pomme de Terre Grenaille et Tian de Légumes

Fromages (Fournis par le Client)

Buffet de Desserts sur présentoir

60 Mini Tartelette Fraise

60 Mini Tartelette Citron Meringuée

60 Mini Éclair Chocolat

60 Mini Mousse Framboise

60 Mini Mousse Chocolat

60 Mini Choux Vanille

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Terrine de Saumon et Aiglefin

Salade Fêta

Crevette, Mayonnaise...

Trou Franc Comtois (Sorbet Noix et Macvin fourni par le client)

Suprême de Volaille Sauce Forestière, Pomme de Terre Grenaille et Tian de Légumes

Fromages (Fournis par le Client)

Vacherin Maison

Ou

Nougat Glacé

Coulis de Fruits Rouges

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Salade Gourmande (½ tranche de Foie Gras Maison, Mesclun et Magret de Canard Fumé par nos soins)

Trou Franc Comtois (Sorbet Noix et Macvin)

Paleron de Veau aux Champignons (sans crème)

Gratin Dauphinois ou Pomme de Terre Grenaille et Tian de Légumes

Fromages (fourni par le client) et Salade Verte

Buffet de Desserts :

Tartelette aux Fraises

Tartelette Framboises

Mini Brochette de Fruits

Mini Mousse au Chocolat

Boule de Sorbet (coupe en glace vive)

NOTRE PROPOSITION DE MENU

Filet de Truite au Vin Jaune et sa Garniture

Filet Mignon de Veau au Foin, Jus de Veau au Piment d'Espelette

Gratin Dauphinois et Tian de Légumes

Fromages en Buffet (Fournis par le Client)

Pains au Noix (4 pains à 3,00 € l'unité)

Assiette Gourmande (Brochette de Fruits, Panacotta et Moelleux au Chocolat)

NOTRE PROPOSITION DE BUFFET

Jambon
Salade
Saucisse de Morteau
Salade de Fruits
Gâteau de Ménage

NOTRE PROPOSITION DE BRUNCH

Boissons Chaudes (Café, Chocolat, Thé)
Jus de Fruits (Orange et Pomme)
Mini Viennoiseries (Nature et Chocolat)
Confitures, Beurre, Nutella
Pancakes
Oeufs Durs
Tarte Sucrée
Yaourts
Salade de Fruits
Charcuteries
Fromages

NOTRE PROPOSITION DE BUFFET

Salade Taboulé
Salade de Pâtes aux Crevettes
Salade de Carottes
Poulet Froid
Rôti de Porc Froid
Saumon en Bellevue
Salade de Fruits
Gâteau de Ménage

APERITIF

Pièces à 1,00 € Navette de Saumon Fumé Navette de jambon Cru du Haut Doubs Navette de Saucisson Navette de Jambon Cuit du Haut Doubs Salade Karachi (riz au curry et émincé de volaille) Salade Trappeur (Pomme de terre et saumon) Verrine avocat-thon Feuilleté d'escargot persillé Magret de Canard aux Griottines Brochette de Fruits Frais Assortiment de Mini Eclair Assortiment de Mini Tartelettes	Pièces à 0,80 € Canapé courgettes basilic Canapé Saumon Canapé Jambon cru Canapé rosette Canapé tomate œuf Pizzas : 50 pièces par plaque 20,00 € Quiche : 50 pièces par plaque 20,00 €
--	---

PAIN :

Boule individuelle avec prénom : 0,55 €
Boule individuelle sans prénom : 0,45 €
Pain long : 1,20 €
Pain aux Noix : 1,80 € les 15 tranches