

Tarifs et conditions générales TTC applicables à partir du 20 mai 2022

Réajustement de nos tarifs (20 mai 2022) suite à l'augmentation de la matière première (Huile, Viande, Poisson, Légumes....)

HALAL Les prestations peuvent être sur demande réalisées Halal (La charcuterie traditionnelle est remplacée par de la charcuterie halal)
La composition de nos plats peut être modifiée dans le cas d'une rupture d'approvisionnement

Le nombre définitif de convives doit être confirmé au plus tard 6 jours avant la date de la prestation

Tarif dégressif sur le plat principal

200 personnes ou plus remise 5% / 500 personnes ou plus remise 10% / Enfants de moins de 10 ans remise 20%

Pour une prestation avec cuisson sur place "Minimum 30 personnes pas de Maximum"

Nous avons toutes dimensions de poêles et de réchauds (de 15 à 1000 personnes)

Que ce soit dans une salle, chez vous, ou en plein air, nous sommes totalement autonomes (Prévoir une prise EDF et un point d'eau).

Nous nous déplaçons avec tous les ustensiles nécessaires au bon déroulement de votre prestation.

Notre prestation avec cuisson sur place comprend

Les achats, les ingrédients, la fourniture du matériel de cuisson, la mise en place du matériel, la cuisson, *le service à l'assiette

*(Vos convives se déplacent vers nous et nous les servons à l'assiette)

1 heure pour l'installation et la désinstallation du matériel, ainsi que 3 heures de prestation sur les lieux (Total 4H, Heure d'arrivée / Heure de départ)

Pour une livraison à domicile Minimum 15 personnes Maximum 100 personnes

Le plat vous est livré chaud, dans une poêle, à l'heure prévue, et prêt à être mis en assiettes

Si vous souhaitez réchauffer votre plat plus tard prévoir une table (1X1 mètre) avec une planche pour poser notre réchaud + 1 Bouteille de gaz butane ou propane

Vous avez la possibilité de nous louer (Un réchaud 25,00 € + Trépieds 10.00 € en sus (Une Bouteille de gaz mise à disposition par nous + 10,00 €)

Le matériel doit être ramené par vos soins dans les 48 heures à l'adresse (Paellaspeedy 8B rue Vaucher 01100 Oyonnax)

Le matériel peut être récupéré par nos soins « Voir ci-dessous grille des frais de déplacement »

Options

Si vous êtes moins de 30 personnes et que vous souhaitez quand même une prestation avec cuisson à réaliser sur place « Supplément de 75,00 € »

Pour une prestation en extérieur non abritée de la pluie, du soleil ou du vent

il est nécessaire d'installer notre plan de cuisson sous un barnum fourni par nos soins.

(Location du barnum + Lestes) Supplément 60.00 €

Cuisson de deux plats ou plus différents lors d'une même prestation 50.00 € par plat supplémentaire

Dépassement d'horaire *Au-delà de 4 H de prestation sur place (l'heure entamée) Supplément de 45,00 €

Vous souhaitez une ou plusieurs serveuses à votre disposition (Tarif 45,00 € de l'heure)

Conditions de paiement

Chèque d'acompte de 30% à joindre au devis à la réservation de la prestation (Encaissé le lendemain de la prestation)

Le solde (70%) en fin de prestation (Encaissé le lendemain de la prestation, sauf accord préalable)

Une fois la réservation confirmée et le devis signé et accepté, le client qui se désiste perd l'acompte

Conditions de paiement (Autres conditions avec accord préalable)

Frais de déplacement

Les frais de déplacement sont calculés au Départ d'Oyonnax 01100 (Comprenant : Autoroute / Carburant / Temps de conduite)

De 0 à 10 km Aller / Retour (Forfait 20.00 €)

De 10 à 30 Km Aller / Retour (Forfait 30,00 €)

Au-delà de 30 km Aller / Retour 0,95 € du km

Au-delà de 100 km Aller / Retour 1,30 € du km

Location de matériels devis sur demande



PLAT A PAELLA

Matériel Professionnel



Les boissons (Fabrication Maison)

Boissons

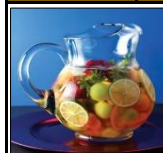
Mise à disposition vasque inox diamètre 40 cm + louche 12,00 €



Le litre HT

Tva 10%

Le litre TTC



Prévoir 0,30 à 0,50 litre par personne (à vous de voir selon vos invités)

Sangria Champenoise (Principaux ingrédients Crémant / Sucre / Rhum blanc / Rhum brun / Gin Larios / Cognac / Fruits de saison)

Sangria vin rouge espagnole à base de **Gin traditionnel** (Principaux ingrédients Vin / Sucre / Rhum blanc / Gin / Cognac / Fruits de saison)

Sangria vin rouge espagnole à base de Gin **Larios** (Principaux ingrédients Vin / Sucre / Rhum blanc / Rhum brun / Larios / Cognac / Fruits de saison)

Punch tradition (Principaux ingrédients Rhum blanc / Sucre de canne / Jus de fruits / Vanille gousses / Anis étoilé)

Punch réunion royal (Principaux ingrédients Rhum blanc / Rhum brun / Sucre de canne / Jus de fruits / Vanille gousses / Anis étoilé / Ananas / Mangue)

Marquissette Mousseux (Principaux ingrédients Mousseux / Rhum blanc / Vin blanc / Sucre / Liqueurs / Oranges / Citrons verts)

Marquissette Crémant de Bourgogne (Principaux ingrédients Crémant / Rhum blanc / Vin blanc / Sucre / Liqueurs / Oranges / Citrons verts)

11,82 €

1,18 €

13,00 €

9,09 €

0,91 €

10,00 €

10,00 €

1,00 €

11,00 €

9,09 €

0,91 €

10,00 €

11,82 €

1,18 €

13,00 €

9,09 €

0,91 €

10,00 €

10,91 €

1,09 €

12,00 €

Les Amuse-bouches salés (Fabrication Maison*)

Amuse-bouches

Assortiments de mini-tartelettes salées / la pièce de + ou - 20 grammes

***Mini-tartelette Provence** (Tapenade artichaut / tomates séchées) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette saumon** (Tapenade courgette / saumon) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette chèvre** (Tzatziki / Bouchon de chèvre) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette poivrons** (Poivron grillé 3 couleurs) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette sardines** (Sardines / Tomate cerise séchées) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette Jambon fromage** (œuf / jambon /fromage) Minimum 50 pièces

***Mini-tartelette emmental** (Tomate séchée / Emmental) Minimum 50 pièces

***Canapé Crevettes** (Guacamole / crevettes) Minimum 50 pièces

***Canapé Saumon** (Tapenade courgettes / saumon / bouchons de chèvre frais) Minimum 50 pièces

Pain surprise campagne La pièce de 50 (saumon fumé, Mousse de canard, Tzatziki, thon tomate, jambon Serrano)

Pain surprise Méditerranéen La pièce de 50 (Jambon parme, tomate séchées, Fromage brebis, Provolone, Aubergines, Rillettes)

Mini falafel (la pièce)

Mini croquant au jambon et emmental (la pièce)

Accras de morue à l'Espelette (la pièce)

Verrines tartare de tomates et thon 35 g (la pièce)



La pièce HT	Tva 10%	La pièce TTC
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
47,27 €	4,73 €	52,00 €
51,82 €	5,18 €	57,00 €
0,68 €	0,07 €	0,75 €
0,86 €	0,09 €	0,95 €
0,86 €	0,09 €	0,95 €
3,55 €	0,35 €	3,90 €

Les Amuse-bouches salés (Fabrication Maison*)

Verrine de crevettes cocktail 35 g (la pièce)	3,55 €	0,35 €	3,90 €
Verrine tartare de concombre surimi 35 g (la pièce)	3,55 €	0,35 €	3,90 €
Mini feuilleté apéritif (la pièce)	0,77 €	0,08 €	0,85 €
Mini feuilletés saucisses costumées (la pièce)	1,59 €	0,16 €	1,75 €
Gougères fromage (la pièce)	0,59 €	0,06 €	0,65 €
Canapés réception (la pièce)	1,82 €	0,18 €	2,00 €
Mini croques Canapés végétariens (la pièce)	1,82 €	0,18 €	2,00 €
Mini wrap apéritif (la pièce)	1,68 €	0,17 €	1,85 €

Les Amuse-bouches sucrés (Fabrication Maison*)

Amuse-bouches

Assortiments de mini-tartelettes sucrées / la pièce de + ou - 20 grammes

***Mini-tartelette** à la pomme Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** à la poire Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** framboise à la crème catalane Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** fraise à la crème pâtissière Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** ananas à la crème catalane Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** chocolat amande Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** chocolat orange Minimum 24 pièces

***Mini-tartelette** abricot noix de coco Minimum 24 pièces

Mini-Bulle sucrée Minimum 24 pièces (Fabrication pâtissier)

Mini-Macaron Minimum 24 pièces (Fabrication pâtissier)



La pièce HT	Tva 10%	La pièce TTC
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €
1,64 €	0,16 €	1,80 €



Les Tapas (Fabrication Maison)

Tapas

La pièce HT	Tva 10%	La pièce TTC
		
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €
3,45 €	0,35 €	3,80 €

Tapas tortillas (Pain, ail, tomate, omelette espagnole)

Tapas chorizo (Pain, ail, tomate, olive, chorizo)

Tapas jambon (Pain, ail, tomate, jambon cru)

Tapas poivrons marinés (Pain, oignons, poivrons vert et rouge grillés et marinés, tomate)

Tapas crevettes f (Pain, crevettes, citron)

Tapas supions (Pain, ail, citron, supions)

Tapas boquerones (Pain, anchois, marinade, citron)

Tapas riz à l'espagnol (Pain, riz, moules, crevettes)

Tapas de pain grillé à la tomate

Tapas de brochettes de poulet au citron vert

Tapas de tomates apéritives caramel sésame

Les Entrées (Fabrication Maison)

Entrées

La part HT	Tva 10%	La part TTC
		
1,36 €	0,14 €	1,50 €
2,14 €	0,21 €	2,35 €
5,64 €	0,56 €	6,20 €
5,64 €	0,56 €	6,20 €
5,64 €	0,56 €	6,20 €
6,91 €	0,69 €	7,60 €

Salade verte

Salade verte + Tomates + Oignons + Olives

Ensaladilla espagnole (salade) (Poivrons grillés et marinés / Tomates / Œufs / Thon)

Gaspacho Andalou (Poivrons / Tomates / Concombres / Ail / Pain mouliné)


L'apérovettes Sauce speedylotte (Amandes / Moules / Crevettes flambées)

L'apérolang Sauce speedylotte (Amandes / Moules / Bulots / Crevettes et Langoustines flambées)

La paëlla ou la Fidéua (Fabrication Maison) (Pour La Fidéua le riz est remplacé par des pâtes espagnole)

Paëlla / Fideua



	La part HT	Tva 10%	La part TTC
			
Paëlla « la Valenciana »	8,64 €	0,86 €	9,50 €
Fidéua « la Valenciana »	9,55 €	0,95 €	10,50 €
Moules / Lamelles d'encornets / Crevettes (Taille 80/100) / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Riz ou Pâtes espagnole			
Paëlla « Gaditana »	9,09 €	0,91 €	10,00 €
Fidéua « la Gaditana »	10,00 €	1,00 €	11,00 €
Moules / Lamelles d'encornets / Crevettes (Taille 60/80) / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Petits pois / Riz ou Pâtes espagnole			
Paëlla « La Sévillana »	10,91 €	1,09 €	12,00 €
Fidéua « La Sévillana »	11,82 €	1,18 €	13,00 €
Moules / Gros anneaux d'encornets / Crevettes (taille 60/80) / Amandes de mer / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Petits pois / Chorizo / Riz ou Pâtes espagnole			
Paëlla « La Royale »	13,18 €	1,32 €	14,50 €
Fidéua « La Royale »	14,09 €	1,41 €	15,50 €
Moules / Lamelles + Gros anneaux d'encornets / Crevettes (Taille 40/60) / Amandes de mer / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / haricots / Petits pois / Chorizo / Riz ou Pâtes espagnole			
Supplément lapin dans la paëlla ou la fideua Royale	2,73 €	0,27 €	3,00 €
Paëlla « L'Impériale »	18,18 €	1,82 €	20,00 €
Fidéua « L'Impériale »	19,09 €	1,91 €	21,00 €
Moules / Lamelles + Gros anneaux d'encornets / Crevettes (Taille 40/60) / Amandes de mer / Langoustines / Poulet / Lapin / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Petits pois) Chorizo / Riz ou Pâtes espagnole			

Le couscous (Fabrication Maison)

Couscous



Couscous Poulet / 1 Merguez par pers

Carottes / Navets rouge / Poivrons rouges / Courgettes / Tomates / Céleri branche / Pois chiche / Semoule / Oignons / Raisins secs

1 Pilon de Poulet + 1 Merguez (200 gr de viande / pers)

Couscous Poulet / 1 Merguez / 1 Boulette d'agneau

Carottes / Navets rouge / Poivrons rouges / Courgettes / Tomates / Céleri branche / Pois chiche / Semoule / Oignons / Raisins secs

1 Pilon de Poulet + 1 Merguez + 1 Boulette (300 gr de viande / pers)

Couscous Poulet / Merguez / Boulette / Collier d'agneau

Carottes / Navets rouge / Poivrons rouges / Courgettes / Tomates / Céleri branche / Pois chiche / Semoule / Oignons / Raisins secs

1 Pilon de Poulet + 1 Merguez + 1 Boulette + Collier d' agneau (Au total 350 gr de viande / pers)

Couscous Poulet / Merguez / Boulette / Gigot d'agneau


Carottes / Navets rouge / Poivrons rouges / Courgettes / Tomates / Céleri branche / Pois chiche / Semoule / Oignons / Raisins secs

1 Pilon de Poulet + 1 Merguez + 1 Boulette + Gigot d' agneau (Au total 350 gr de viande / pers)

8,64 €	0,86 €	9,50 €
10,45 €	1,05 €	11,50 €
13,64 €	1,36 €	15,00 €
15,00 €	1,50 €	16,50 €

La Tartiflette ou Morbiflette ou Croziflette (Fabrication Maison)

Tartiflette / Morbiflette / Croziflette

La part HT	Tva 10%	La part TTC
		
4,55 €	0,45 €	5,00 €
8,64 €	0,86 €	9,50 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
10,00 €	1,00 €	11,00 €
11,36 €	1,14 €	12,50 €
12,27 €	1,23 €	13,50 €
13,18 €	1,32 €	14,50 €
9,55 €	0,95 €	10,50 €
10,91 €	1,09 €	12,00 €
11,36 €	1,14 €	12,50 €
12,27 €	1,23 €	13,50 €
14,09 €	1,41 €	15,50 €

Assiette de charcuterie

Assiette de charcuterie 1 tranche de jambon cru / 1 tranche jambon blanc / 2 tranches de saucisson / 1 tranche de chorizo

Tartiflette ou Morbiflette tradition

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons

Salade verte

Salade verte (Mélange de 3 salades) + sauces + Saladiers + Pinces à salade

Tartiflette ou Morbiflette tradition + Saucisses de Morteau

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau

Tartiflette ou Morbiflette tradition + Diots de Savoie

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons + 1 Diots de savoie / Pers

Tartiflette ou Morbiflette tradition + Saucisses de Morteau + Salade et sauce

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce

Tartiflette ou Morbiflette tradition + Diots de Savoie + Salade et sauce

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce

Croziflette tradition

Crozets + Oignons + Reblochon + Lardons

Croziflette tradition + Saucisses de Morteau

Pommes de terre + Oignons + Reblochon ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau

Croziflette tradition + Diots de Savoie

Crozets + Oignons + Reblochon + Lardons + 1 Diots de Savoie / pers

Croziflette tradition + Saucisses de Morteau + Salade et sauce

Crozets + Oignons + Reblochon + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce

Croziflette tradition + Diots de Savoie + Salade et sauce

Crozets + Oignons + Reblochon + Lardons + Diots de Savoie + Salade et sauce

La Choucroute (Fabrication Maison)

Choucroute



La part HT	Tva 10%	La part TTC
10,00 €	1,00 €	11,00 €
<p>Alsacienne standard « au Riesling »</p> <p>Choucroute / Lardons / Pommes de terre / Poitrine fumée / Saucisses de Strasbourg / Saucisses de Montbéliard / Jambon / Roti de porc / Saucisson à l'ail</p>		
10,91 €	1,09 €	12,00 €
<p>Alsacienne tradition « à la bière »</p> <p>Choucroute / Lardons / Pommes de terre / Poitrine fumée / Saucisses de Strasbourg / Saucisses de Montbéliard / Jambon / Roti de porc / Saucisson à l'ail / Jambonneau</p>		
15,45 €	1,55 €	17,00 €
<p>Choucroute de la mer « à la bière et au riesling »</p> <p>Choucroute / Pommes de terre / Filet de Saumon avec peau / Filet de Julienne <u>ou</u> Cabillaud <u>ou</u> lotte / Filet de Haddock <u>ou</u> Rouget / Moules / Crevettes</p>		

La Jambalaya (PLAT CAJUN Louisianne) (Fabrication Maison)

Jambalaya



La part HT	Tva 10%	La part TTC
8,64 €	0,86 €	9,50 €
10,91 €	1,09 €	12,00 €
11,82 €	1,18 €	13,00 €



Jambalaya salé Chorizo

Chorizo / Blanc de poulet / Poivrons / Oignons / Tomates / Céleri branches / Fenouil / Citrons verts / Riz / Epices / Raisins secs

Jambalaya salé Chorizo Crevettes

Chorizo / Blanc de poulet / Poivrons / Oignons / Tomates / Céleri branches / Fenouil / Citrons verts / Riz / Epices / Raisins secs / Crevettes

Jambalaya sucré salé Chorizo Crevettes Ananas coco

Chorizo / Blanc de poulet / Poivrons / Oignons / Tomates / Céleri branches / Fenouil / Citrons verts / Riz / Epices / Raisins secs / Crevettes / Ananas / Mangue / Poudre de coco

Le jambon Chablis (Fabrication Maison)

Jambon Chablis



Jambon Chablis tradition

Vin blanc Chablis + Sauce Chablis + Jambon tranche + Riz


Jambon Chablis tradition

Vin blanc Chablis + Sauce Chablis + Jambon tranche + Endives Braisées + Epinards branches à la crème + Riz

La part HT	Tva 10%	La part TTC
11,36 €	1,14 €	12,50 €
13,64 €	1,36 €	15,00 €


Le saucisson au vin (Fabrication Maison)

Saucisson au vin

	La part HT	Tva 10%	La part TTC
			
Saucisson au vin tradition	10,45 €	1,05 €	11,50 €
Rondelles de saucisson + Sauce au vin + Carottes + Champignons de Paris + Pommes de terre rondes + Moutarde			
Saucisson morceau au vin tradition	11,36 €	1,14 €	12,50 €
1/3 de Saucisson en morceau + Sauce au vin + Carottes + Farandole de champignons + Pommes de terre rondes + Moutarde			

Le poulet à la crème (Fabrication Maison)

Poulet à la crème

La part HT	Tva 10%	La part TTC
		
12,27 €	1,23 €	13,50 €
16,36 €	1,64 €	18,00 €
20,00 €	2,00 €	22,00 €
20,91 €	2,09 €	23,00 €

Poulet à la crème « Le standard »

Poulet (Pilon de poulet) / Crème / Champignons de Paris / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz

Poulet à la crème « Farandole de Champignons »

Poulet (Blanc de poulet en morceau) / Crème / Farandole de champignons / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz

Blanc de poulet à la crème « Farandole de Champignons + Morilles »

Poulet (Blanc de poulet entier) / Crème / Farandole de champignons / Morilles / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz

Blanc + Aiguillettes de poulet à la crème « Farandole de Champignons + Morilles »

Poulet (Aiguillettes + Blanc de poulet en morceau) / Crème / Farandole de champignons / Morilles / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz

Le Chili con carne (Fabrication Maison)

Chili con carne

La part HT	Tva 10%	La part TTC
9,55 €	0,95 €	10,50 €



Chili con carne

Haricots rouge + Poivrons + Oignons + Carottes + Bœuf haché + Riz

Le poulet Basquaise (Fabrication Maison)

Poulet Basquaise

La part HT	Tva 10%	La part TTC
		
9,09 €	0,91 €	10,00 €
10,91 €	1,09 €	12,00 €
12,73 €	1,27 €	14,00 €

Poulet Basquaise pilons de poulet

Pilons de poulet + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Riz

Poulet Basquaise blanc de poulet en morceaux

Blanc de Poulet + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Riz

Poulet Basquaise cuisse de poulet entière.

Cuisse entière + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Riz

Les côtes de porc ou de veau avec une poêlée de légumes ou purée (Fabrication Maison)

Côtelettes

La part HT	Tva 10%	La part TTC
		
10,00 €	1,00 €	11,00 €
13,64 €	1,36 €	15,00 €







Côtes de porc poêlées

Côtes de porc à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Poêlée de légumes

Côtes de veau poêlées

Côtes de veau à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Poêlée de légumes

Pain / Fromage

Pain / Fromage			Par pers HT	Tva 10%	Par pers TTC
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="width: 60%;">  </div> <div style="width: 35%; text-align: right;">  </div> </div>					
3 grosses tranches de pain de campagne par personne	  		0,77 €	0,08 €	0,85 €
Fromage portion (1 Portion par personne)			1,09 €	0,11 €	1,20 €
Assortiment de 3 fromages plateau (Conté / Morbier / Tomme grise)			5,91 €	0,59 €	6,50 €
Fromage blanc au coulis de fraise ou Framboise			4,55 €	0,45 €	5,00 €
Desserts					
Tarte aux pommes ou Flan	« la part »		3,18 €	0,32 €	3,50 €
Salade de fruits de saison	« la part »		4,09 €	0,41 €	4,50 €
Salade de fruits Ananas / Mangue / Coco / Rhum	« la part »		5,45 €	0,55 €	6,00 €
Orange ou citron givré	« la pièce »		4,55 €	0,45 €	5,00 €
*Crème catalane ou crème brûlée	« la pièce »		4,55 €	0,45 €	5,00 €
*Coupelle de pastèque et melon frais (En saison)	« la part »		6,36 €	0,64 €	7,00 €

Café


Percolateur récupéré en fin de prestation

(Dans le cas contraire voir les conditions de location)

Café (3 tasses minimum par personnes) avec fourniture du percolateur

Café + 2 macarons (3 tasses minimum par personnes) avec fourniture du percolateur



Par pers HT	Tva 10%	Par pers TTC
		
1,64 €	0,16 €	1,80 €
4,09 €	0,41 €	4,50 €

Location de matériels devis sur demande



PLAT A PAELLA

Matériel Professionnel

