

## Tarifs et conditions générales TTC applicables à partir du 01 janvier 2023

Réajustement de nos tarifs au 1 janvier 2023 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 10%

**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)

**Petites fournitures (Forfait 6,50 €)**

**Pour une livraison à domicile Minimum 20 personnes (sauf accord préalable) 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) + un réchaud adapté au diamètre de notre poêle + 1 Bouteille de gaz

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 €)

A la livraison vous goûtez le plat, si tout est ok, une fois la livraison faite et le livreur reparti, la mise en œuvre et la conservation du plat est sous votre entière responsabilité.

**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 frais de déplacement pour la récupération du matériel sur votre devis »

**Petites fournitures (Forfait 6,50 €)**

### 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 vous ou par nous.**

Si fourni par nos soins.(Location du barnum + Lestes) Supplément 70.00 €

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

Exemple (1 paella + 1 couscous) ou (1 tartiflette normale + 1 végétarienne) quelque soit le nombre de personnes,

**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 1 à 10 km Aller / Retour ( Forfait 30.00 € )

De 11 à 25 Km Aller / Retour (Forfait 35,00 €)

Au-delàs de 25 km Aller / Retour 0,95 € du km

Au-delàs de 100 km Aller / Retour 1.30 € du km

## Les boissons (Fabrication Maison)

### Boissons

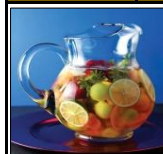
Mise à disposition vasque inox diamètre 40 cm + louche 12,00 €



Le litre HT

Tva 10%

Le litre TTC



**Prévoir 0,50 litre par personne**

Sangria Champenoise (Principaux ingrédients Crémant / Sucre / Rhum blanc / Rhum brun / Gin Larios / Cognac / Fruits de saison)	11,82 €	1,18 €	13,00 €
Sangria vin rouge espagnole à base de <b>Gin traditionnel</b> (Principaux ingrédients Vin / Sucre / Rhum blanc / Gin / Cognac / Fruits de saison)	9,09 €	0,91 €	10,00 €
Sangria vin rouge espagnole à base de <b>Gin Larios</b> (Principaux ingrédients Vin / Sucre / Rhum blanc / Rhum brun / Larios / Cognac / Fruits de saison)	10,00 €	1,00 €	11,00 €
Punch tradition (Principaux ingrédients Rhum blanc / Sucre de canne / Jus de fruits / Vanille gousses / Anis étoilé)	9,09 €	0,91 €	10,00 €
Punch réunion royal (Principaux ingrédients Rhum blanc / Rhum brun / Sucre de canne / Jus de fruits / Vanille gousses / Anis étoilé / Ananas / Mangue)	11,82 €	1,18 €	13,00 €
Marquissette Mousseux (Principaux ingrédients Mousseux / Rhum blanc / Vin blanc / Sucre / Liqueurs / Oranges / Citrons verts)	9,09 €	0,91 €	10,00 €
Marquissette Crémant de Bourgogne (Principaux ingrédients Crémant / Rhum blanc / Vin blanc / Sucre / Liqueurs / Oranges / Citrons verts)	10,91 €	1,09 €	12,00 €



## Les Amuse-bouches salés (Fabrication Maison\*)

### Amuse-bouches

La pièce HT      Tva 10%      La pièce TTC



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

* <b>Mini-tartelette Provence</b> (Tapenade artichaut / tomates séchées) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette saumon</b> (Tapenade courgette / saumon) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette chèvre</b> (Tzatziki / Bouchon de chèvre) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette poivrons</b> (Poivron grillé 3 couleurs) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette sardines</b> (Sardines / Tomate cerise séchées) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette Jambon fromage</b> (œuf / jambon /fromage) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Mini-tartelette emmental</b> (Tomate séchée / Emmental) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Canapé Crevettes</b> (Guacamole / crevettes ) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
* <b>Canapé Saumon</b> (Tapenade courgettes / saumon / bouchons de chèvre frais) Minimum 50 pièces		1,82 €	0,18 €	2,00 €
<b>Pain surprise campagne</b> La pièce de 50 (saumon fumé, Mousse de canard, Tzatziki, thon tomate, jambon Serrano)		50,00 €	5,00 €	55,00 €
<b>Pain surprise Méditerranéen</b> La pièce de 50 (Jambon parme, tomate séchées, Fromage brebis, Provolone, Aubergines, Rillettes)		54,55 €	5,45 €	60,00 €
<b>Mini falafel</b> (la pièce)		0,77 €	0,08 €	0,85 €
<b>Mini croquant au jambon et emmental</b> (la pièce)		0,86 €	0,09 €	0,95 €
<b>Accras de morue à l'Espelette</b> (la pièce)		0,86 €	0,09 €	0,95 €
<b>Verrines tartare de tomates et thon 35 g</b> (la pièce)		3,55 €	0,35 €	3,90 €
<b>Verrine de crevettes cocktail 35 g</b> (la pièce)		3,55 €	0,35 €	3,90 €
<b>Verrine tartare de concombre surimi 35 g</b> (la pièce)		3,55 €	0,35 €	3,90 €
<b>Mini feuilleté apéritif</b> (la pièce)		0,86 €	0,09 €	0,95 €
<b>Mini feuilletés saucisses costumées</b> (la pièce)		1,59 €	0,16 €	1,75 €
<b>Gougères fromage</b> (la pièce)		0,59 €	0,06 €	0,65 €
<b>Canapés réception</b> (la pièce)		1,82 €	0,18 €	2,00 €
<b>Mini croques Canapés végétariens</b> (la pièce)		1,82 €	0,18 €	2,00 €
<b>Mini wrap apéritif</b> (la pièce)		1,82 €	0,18 €	2,00 €

## Les Amuse-bouches sucrés (Fabrication Maison\*)

### Amuse-bouches



La pièce HT	Tva 10%	La pièce TTC
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €
1,82 €	0,18 €	2,00 €

Assortiments de mini-tartelettes sucrés / 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 patissière 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 patissier)


Mini-Macaron Minimum 24 pièces (Fabrication patissier)

## Les Tapas (Fabrication Maison)

# Tapas

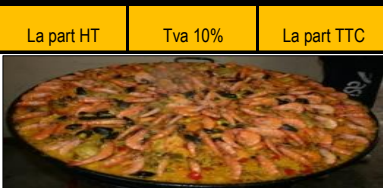
	La pièce HT	Tva 10%	La pièce TTC
			
<b>Tapas tortillas</b> (Pain, ail, tomate, omelette espagnole)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas chorizo</b> (Pain, ail, tomate, olive, chorizo)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas jambon</b> (Pain, ail, tomate, jambon cru)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas poivrons marinés</b> (Pain, oignons, poivrons vert et rouge grillés et marinés, tomate)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas crevettes</b> f (Pain, crevettes, citron)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas supions</b> (Pain, ail, citron, supions)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas boquerones</b> (Pain, anchois, marinade, citron)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas riz à l'espagnol</b> (Pain, riz, moules, crevettes)	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas de pain</b> grillé à la tomate	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas de brochettes</b> de poulet au citron vert	4,09 €	0,41 €	4,50 €
<b>Tapas de tomates</b> apéritives caramel sésame	4,09 €	0,41 €	4,50 €

## Les Entrées (Fabrication Maison)

Entrées			
	La part HT	Tva 10%	La part TTC
			
Salade verte + sauce	1,36 €	0,14 €	1,50 €
Salade verte + Tomates + Oignons + Olives + sauce	2,73 €	0,27 €	3,00 €
Ensaladilla espagnole (salade) (Poivrons grillés et marinés / Tomates / Œufs / Thon)	5,64 €	0,56 €	6,20 €
Gaspacho Andalou (Poivrons / Tomates / Concombres / Ail / Pain mouliné)	5,64 €	0,56 €	6,20 €
L'apérovettes Sauce speedylotte (Amandes / Moules / Crevettes flambées)	5,64 €	0,56 €	6,20 €
L'apérolang Sauce speedylotte (Amandes / Moules / Bulots / Crevettes et Langoustines flambées)	6,91 €	0,69 €	7,60 €

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

**Paëlla / Fideua**



**La différence entre la paella et la fideua (Pâtes espagnole à la place du riz)**

<b>Paëlla « la standard »</b>	9,55 €	0,95 €	10,50 €
<b>Fidéua « la standard Valenciana »</b>	10,45 €	1,05 €	11,50 €
Moules / Lamelles d'encornets / Crevettes / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Riz ou Pâtes espagnole			
<b>Paëlla « La cadix »</b>	11,36 €	1,14 €	12,50 €
<b>Fidéua « La Cadix »</b>	12,27 €	1,23 €	13,50 €
Moules / Gros anneaux d'encornets / Crevettes / Amandes de mer / Poulet / Tomates / Oignons / Ail / Poivrons / Petits pois / Riz ou Pâtes espagnole			
<b>Paëlla « La Royale »</b>	13,64 €	1,36 €	15,00 €
<b>Fidéua « La Royale »</b>	14,55 €	1,45 €	16,00 €
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	4,55 €	0,45 €	5,00 €
<b>Paëlla « L'Impériale »</b>	19,09 €	1,91 €	21,00 €
<b>Fidéua « L'Impériale »</b>	20,00 €	2,00 €	22,00 €
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

La part HT      Tva 10%      La part TTC



<b>Couscous Poulet / 1 Merguez par pers (Légumes découpés en petits morceaux)</b>	9,55 €	0,95 €	10,50 €
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)			
<b>Couscous Poulet / 1 Merguez par pers (Légumes découpés en gros morceaux)</b>	10,45 €	1,05 €	11,50 €
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)			
<b>Couscous Poulet / 1 Merguez / 1 Boulette d'agneau (Légumes découpés en petits morceaux)</b>	10,91 €	1,09 €	12,00 €
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)			
<b>Couscous Poulet / 1 Merguez / 1 Boulette d'agneau (Légumes découpés en gros morceaux)</b>	11,82 €	1,18 €	13,00 €
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)			
<b>Couscous Poulet / Merguez / Boulette / Gigot d'agneau (Légumes découpés en petits morceaux)</b>	16,36 €	1,64 €	18,00 €
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)			
<b>Couscous Poulet / Merguez / Boulette / Gigot d'agneau (Légumes découpés en gros morceaux)</b>	17,27 €	1,73 €	19,00 €
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)			

## La Tartiflette ou Morbiflette ou Croziflette (Fabrication Maison)

# Tartiflette / Morbiflette / Croziflette



La part HT	Tva 10%	La part TTC
------------	---------	-------------



Notre appareil permet de manger une tartiflette / Morbiflette ou Croziflette bien dorée

<b>Assiette de charcuterie</b>	5,00 €	0,50 €	5,50 €
Assiette de charcuterie 1 tranche de jambon cru / 1 tranche jambon blanc / 2 tranches de saucisson / 1 tranche de chorizo			
<b>Tartiflette ou Morbiflette <u>tradition</u></b>	8,91 €	0,89 €	9,80 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons			
	Avec Reblochon fermier		11,30 €
<b>Salade verte</b>	1,18 €	0,12 €	1,30 €
Salade verte iceberg + sauces + Saladiers + Pincés à salade			
<b>Assortiment de Salade verte</b>	2,27 €	0,23 €	2,50 €
Salade verte (Mélange de 3 salades) + sauces + Saladiers + Pincés à salade			
<b>Tartiflette ou Morbiflette <u>tradition</u> + Saucisses de Morteau</b>	10,45 €	1,05 €	11,50 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau			
	Avec Reblochon fermier		13,00 €
<b>Tartiflette ou Morbiflette <u>tradition</u> + Diots de Savoie</b>	11,64 €	1,16 €	12,80 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons + 1 Diots de savoie / Pers			
	Avec Reblochon fermier		14,30 €
<b>Tartiflette ou Morbiflette <u>tradition</u> + Saucisses de Morteau + Salade et sauce</b>	12,55 €	1,25 €	13,80 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce			
	Avec Reblochon fermier		15,30 €
<b>Tartiflette ou Morbiflette <u>tradition</u> + Diots de Savoie + Salade et sauce</b>	13,45 €	1,35 €	14,80 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce			
	Avec Reblochon fermier		16,30 €
<b>Croziflette <u>tradition</u></b>	9,82 €	0,98 €	10,80 €
Crozets + Oignons + Reblochon laitier + Lardons			
	Avec Reblochon fermier		12,30 €
<b>Croziflette <u>tradition</u> + Saucisses de Morteau</b>	11,18 €	1,12 €	12,30 €
Pommes de terre + Oignons + Reblochon laitier ou Morbier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau			
	Avec Reblochon fermier		13,80 €
<b>Croziflette <u>tradition</u> + Diots de Savoie</b>	11,82 €	1,18 €	13,00 €
Crozets + Oignons + Reblochon laitier + Lardons + 1 Diots de Savoie / pers			
	Avec Reblochon fermier		14,50 €
<b>Croziflette <u>tradition</u> + Saucisses de Morteau + Salade et sauce</b>	12,55 €	1,25 €	13,80 €
Crozets + Oignons + Reblochon laitier + Lardons + Rondelles de Saucisses de Morteau + Salade et sauce			
	Avec Reblochon fermier		15,30 €
<b>Croziflette <u>tradition</u> + Diots de Savoie + Salade et sauce</b>	14,36 €	1,44 €	15,80 €
Crozets + Oignons + Reblochon laitier + Lardons + Diots de Savoie + Salade et sauce			
	Avec Reblochon fermier		17,30 €

## La Choucroute (Fabrication Maison)

# Choucroute



La part HT	Tva 10%	La part TTC

### Alsacienne aux 5 viandes « au Riesling »

Choucroute / Lardons / Pommes de terre / Poitrine fumée / Saucisses de Montbéliard / Jambonneau / Roti de porc,

11,36 €	1,14 €	12,50 €
---------	--------	---------

### Alsacienne standard « au Riesling »

Choucroute / Lardons / Pommes de terre / Poitrine fumée / Saucisses de Strasbourg / Saucisses de Montbéliard / Saucisse de morteau / Jambon / Roti de porc / Saucisson à l'ail

13,64 €	1,36 €	15,00 €
---------	--------	---------

### Alsacienne tradition « à la bière »

Choucroute / Lardons / Pommes de terre / Poitrine fumée / Saucisses de Strasbourg / Saucisses de Montbéliard / Jambon / Roti de porc / Saucisson à l'ail / Jambonneau

13,64 €	1,36 €	15,00 €
---------	--------	---------

### Choucroute de la mer « à la bière et au riesling »

Choucroute / Pommes de terre / Filet de Saumon avec peau / Filet de Julienne ou Cabillaud ou lotte / Filet de Haddock ou Rouget / Moules / Crevettes

15,45 €	1,55 €	17,00 €
---------	--------	---------

**La Jambalaya (PLAT CAJUN Louisianne) (Fabrication Maison)**

**Jambalaya**



La part HT	Tva 10%	La part TTC
<b>10,45 €</b>	<b>1,05 €</b>	<b>11,50 €</b>
<b>11,36 €</b>	<b>1,14 €</b>	<b>12,50 €</b>
<b>13,64 €</b>	<b>1,36 €</b>	<b>15,00 €</b>

**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**



La part HT	Tva 10%	La part TTC
------------	---------	-------------



**Jambon Chablis tradition avec riz**

Vin blanc Chablis + Sauce Chablis + Jambon tranche + Riz

11,82 €	1,18 €	13,00 €
---------	--------	---------

**Jambon Chablis tradition avec gratin dauphinois**

Vin blanc Chablis + Sauce Chablis + Jambon tranche + Riz

13,18 €	1,32 €	14,50 €
---------	--------	---------

**Jambon Chablis tradition revisité avec riz**

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

14,55 €	1,45 €	16,00 €
---------	--------	---------


**Jambon Chablis tradition revisité avec gratin dauphinois**

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


15,91 €	1,59 €	17,50 €
---------	--------	---------

**Le saucisson au vin (Fabrication Maison)**

**Saucisson au vin**

	La part HT	Tva 10%	La part TTC
			
<b>Saucisson au vin tradition</b>	11,36 €	1,14 €	12,50 €
Rondelles de saucisson + Sauce au vin + Carottes + Champignons de Paris + Pommes de terre rondes + Moutarde			
<b>Saucisson morceau au vin tradition</b>	12,27 €	1,23 €	13,50 €
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
			
<b>Poulet à la crème pilon « Le standard »</b>	10,45 €	1,05 €	11,50 €
Poulet (Pilon de poulet) / Crème / Champignons de Paris / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz	Avec Gratin Dauphinois <b>12,50 €</b>		
<b>Poulet à la crème cuisse entière« Le standard »</b>	12,27 €	1,23 €	13,50 €
Poulet (Cuisse de poulet) / Crème / Champignons de Paris / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz	Avec Gratin Dauphinois <b>14,50 €</b>		
<b>Poulet à la crème « Farandole de Champignons »</b>	16,36 €	1,64 €	18,00 €
Poulet (Blanc de poulet en morceau) / Crème / Farandole de champignons / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz	Avec Gratin Dauphinois <b>19,00 €</b>		
<b>Blanc de poulet à la crème « Farandole de Champignons + Morilles »</b>	20,00 €	2,00 €	22,00 €
Poulet (Blanc de poulet entier) / Crème / Farandole de champignons / Morilles / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz	Avec Gratin Dauphinois <b>23,00 €</b>		
<b>Blanc de poulet + Aiguillettes de poulet à la crème « Farandole de Champignons + Morilles »</b>	20,91 €	2,09 €	23,00 €
Poulet (Blanc de poulet en morceau + Aiguillettes) / Crème / Farandole de champignons / Morilles / Ail / Oignons / Vin blanc / Riz	Avec Gratin Dauphinois <b>24,00 €</b>		

**Le Chili con carne (Fabrication Maison)**

**Chili con carne**

La part HT

Tva 10%

La part TTC



10,45 €

1,05 €

11,50 €

**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
			
<b>Poulet Basquaise pilons de poulet</b>	10,45 €	1,05 €	11,50 €
Pilons de poulet + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Olives + Riz			
<b>Poulet Basquaise blanc de poulet en morceaux</b>	11,64 €	1,16 €	12,80 €
Blanc de Poulet + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Olives + Riz			
<b>Poulet Basquaise cuisse de poulet entière.</b>	13,18 €	1,32 €	14,50 €
Blanc de poulet + Pilons de poulet + Poivrons rouges + Poivrons verts + Oignons + Tomates + Olives + Riz			

**Les côtes de porc ou de veau avec une poêlée de légumes ou gratin dauphinois**

**Côtelettes**

	La part HT	Tva 10%	La part TTC
			
<b>Côtes de porc poêlées</b> Côtes de porc à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Poêlée de légumes	10,45 €	1,05 €	11,50 €
<b>Côtes de porc poêlées</b> Côtes de porc à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Gratin dauphinois	11,36 €	1,14 €	12,50 €
<b>Côtes de veau poêlées</b> Côtes de veau à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Poêlée de légumes	14,09 €	1,41 €	15,50 €
<b>Côtes de veau poêlées</b> Côtes de veau à la poêle sauce moutarde / Vin blanc / Champignon de paris / Gratin dauphinois	14,09 €	1,41 €	15,50 €

## Pain / Fromage



Par pers HT

Tva 10%

Par pers TTC



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

	Par pers HT	Tva 10%	Par pers TTC
<p>Percolateur récupéré en fin de prestation (Dans le cas contraire voir les conditions de location)</p>			
Café (3 tasses minimum par personnes) avec fourniture du percolateur	1,64 €	0,16 €	1,80 €
Café + 2 macarons (3 tasses minimum par personnes) avec fourniture du percolateur	4,09 €	0,41 €	4,50 €

**Location de matériels devis sur demande**