

Vos séminaires



Repas service à table



Menu

Service à table

Pour commencer

Soupe de Champagne, et soft

6 pièces apéritives par personne

Assortiment de canapés, mini brochettes, mini navettes etc...

Entrée

Bavarois d'asperges, scampis grillées, sauce crustacé, pointes d'asperges

Plat

Galantine de volaille farcie aux champignons, sauce au foie gras, gratin dauphinois, légumes de saison rôtis

Buffet de Fromages, mesclun

Dessert du chef

Café

Pain individuel, eaux plates et pétillantes



Menu

Service à table

Pour commencer

Soupe de Champagne, et soft

6 pièces apéritives par personne

Assortiment de canapés, mini brochettes, mini navettes etc...

Entrée

Parmigiana d'aubergine, mesclun

Plat

Magret de canard sauce aux cèpes, polenta crémeuse, flan de potiron

Buffet de Fromages, mesclun

Dessert du chef

Café

Pain individuel, eaux plates et pétillantes

Menu

Service à table

Pour commencer

Soupe de Champagne, et soft

6 pièces apéritives par personne

Assortiment de canapés, mini brochettes, mini navettes etc...

Entrée

Duo de tartare de saumon, mesclun

Ou

Petits farcis provençaux

Plat

Daube provençale au figatelli, gnocchis frais

Ou

Filet mignon de porc ibérique, sauce forestière, gratin dauphinois, légumes de saison rôtis

Ou

Dos de saumon, sauce thym citronné, riz parfumé, petits légumes

Buffet de Fromage et ses condiments, salade

Dessert du chef

Café

Pain individuel, eaux plates et pétillantes

- Dans nos tarifs sont compris

Le service (1 serveur pour 25 personnes), la vaisselle, les couverts, la verrerie (2 verres eaux et vins), le nappage, les serviettes, l'équipe et matériel de cuisine, le pain individuel, eaux plates et pétillantes bouteille sur table,

Le service 11h30 à 15h, au delà de ce délai, les heures supplémentaires seront à la charge du client

Conditions de vente

Merci de bien vouloir nous confirmer votre accord en nous retournant le bon pour accord signé et daté.

Nous vous demanderons de nous donner le nombre de repas 15 jours avant la date de réception, et le nombre définitif et ferme 7 jours avant la réception.

Tout repas annulé après cette date sera dû à la société Carthier.

Un chèque d'acompte de 10% vous sera demandé lors de la réservation de votre date.

Carthier Traiteur
0624663040

bon pour accord

Carthier Traiteur
Date : le 7/02/2014
Signature

Le client

La date :

signature

