

Nos tarifs associatifs 2015

ADULTES:

Couscous 6.90€ * Choucroute 6.90€ * Potée savoyarde 6.80

Coq au Vin 6.80€ * * Tartiflette 6.80€

Bœuf Bourguignon 6.80€ * Pot au feu 6.80€ * Cassoulet 6.80€

Lasagnes 6.80€ * Chili con carné 6.60 € * Poule au pot 6.80€

Paëlla 7.20€ * Choucroute de la mer 7.00 € *

.....

Enfants de 0 à 10 ans

Emincé de noix de jambon à la crème 4.20 € / enfant
Accompagné de pâtes
Glace Œufs aux laits ou flan

Nuggets - pâtes
Glace, Œufs aux laits ou flan 4.20 € / enfant

Les soirées à thèmes

Soirée de la cour du roi :

- *potage*
- *poule au pot*
- *fromage*
- *tartelette grillée aux cerises*

Soirée orientale :

- *soupe algérienne*
- *couscous*
- *fromage*
- *gâteau aux figues*

Soirée américaine :

- *salade américaine*
- *salade de choux californienne*
- *chili con carne*
- *fromage*
- *brownies*

Soirée russe :

- *délice de bortsch*
- *bœuf strogognon*
- *fromage*
- *vatrouchka*

Soirée irlandaise :

- *soupe de potiron*
- *Spiced beef ou potée d'agneau*
- *fromage*
- *salade de fruit*

Soirée espagnol :

- *Pillonnade*
- *paëlla*
- *fromage*
- *crème catalane*

Soirée mexicaine :

- *salade de soja à la mexicaine*
- *dinde à la mexicaine*
- *fromage*
- *gâteau aux amandes*

Soirée antillaise :

- *salade de fruit et de légume*
- *poulet à la banane / riz créole*
- *fromage*
- *salade de fruit exotique*

Soirée italienne :

- *tortellini aux fruits de mer*
- *lasagne bolognaise*
- *fromage*
- *tiramisu*

Tous ces menus vous sont proposés au tarif de 9.80 € par adulte

Supplément

Vaisselle rendue sale: 1 couteau, 1 fourchette, 1 assiette, 1 verre, 1 petite cuillère, 1 tasse 0.70 € /pers

Nappage: nappe blanche, set de table et serviette couleur 0.40 €

La salade: 0.30€

Le pain: 0.35 €

Le dessert: 1.50 €

Le fromage: 0.40 €

Le café: 0.60 €

4 menus vous seront « Offerts », afin de prendre votre décision et de mieux satisfaire votre demande.

Après la 1ère année, nous vous proposons des tarifs dégressifs pour votre association.

(Sur les soirées complètes, plat fromage dessert, café)

1ère année Tarif en vigueur

2ème année - 3 % sur tarif de l'année en cours.

3ème année - 4 % sur tarif de l'année en cours.

4ème et + - 5 % sur tarif de l'année en cours.

- Sont compris** . *Personnel en cuisine compris à partir de 1600 € de facture ou (200 pers invités).*
- *Prêt de plateaux pour le service.*
 - *Prêt de pichets et autre petite vaisselle pour la soirée.*
 - *Ces plats peuvent être servis à l'assiette ou en plat.*

Possibilité :

Livraison gratuite selon disponibilités et quantité.

Les desserts proposés

Délice poire caramel

Tiramisu

Croustillant trois chocolats

Dacquoise

Tarte aux pommes

Tarte tatin

**Les desserts sont accompagnés de crème anglaise ou d'une sauce caramel beurre salée*

Tarif 2015