





















## BOISSONS

<b>&gt; VINS ROUGES ÉTRANGERS</b>			<b>HT</b>
St-Amour, Henri de Villamont, Négociant Eleveur AC St-Amour, Savigny-les-Beaune, Côte d'Or	75 cl		22.-
Chianti Classico Riserva DOCG Villa Antinori	2001 75 cl		31.30
Château Greysac, mis en bouteille au château, Grand Cru Bourgeois	2003 75 cl		28.-
Crozes Hermitage "Les Meysonniers" Médoc AC Crozes Hermitage, Chapoutier	2005 75 cl		30.50
<b>&gt; CHAMPAGNE</b>			<b>HT</b>
Francois Fagot 1 <sup>er</sup> cru Brut	Rilly-la-Montagne		39.-
<b>&gt; BOISSONS DESALTERANTES</b>			<b>HT</b>
Eau minérale gazeuse & non gazeuse	100 cl		4.50
Limonades, Coca-Cola	100 cl		5.50
Jus d'orange Granini	100 cl		7.-
Bière Cardinal Draft	33 cl		3.50
Bière Heineken	33 cl		4.-
Les bouteilles non entamées et retournées ne sont pas facturées. Nos boissons sont livrées en container isothermique et conservent une température idéale pour toute la durée de service.			
<b>&gt; APERITIFS, ALCOOLS, DIGESTIFS</b>			
Martini	100 cl		25.-
Porto	75 cl		25.-
Whisky VAT 69	70 cl		50.-
Gin Gordon's	70 cl		50.-
Vodka Smirnoff	70 cl		50.-
Digestifs	le verre		8.-

## LOCATION DE MATERIEL

> Mettez en valeur vos buffets grâce à nos stands de marché, munis d'un éclairage électrique et recouverts d'une jolie toile de jute.

> Stand(s)

1 stand	250.-
2 stands	300.-
3 stands	400.-
4 stands	600.-

	DE 5 A 24 PERS.	DÈS 25 PERS. (HT)
> Verrerie seule	3.50	2.50
> Lavage verrerie	1.50	1.-
> Vaisselle & verrerie complète	6.-	5.-
> Lavage vaisselle & verrerie complète	3.-	2.-
> Serviette en tissu		2.-
> Nappe en tissu		18.-
> Molleton		5.-
> Nappe et serviette en papier non tissé		2.50
> Table	165 cm ou 220 cm	20.-
> Table ronde Ø	150 cm (8 à 10 personnes)	20.-
> Table ronde Ø	70 cm	15.-
> Table ronde haute Ø	70 cm	35.-
> Chaise		6.50
> Banc pour table	165 cm ou 220 cm	8.-
> Vestiaire avec cintres pour 30 personnes		50.-

## LIVRAISON

---

(jusqu'à 18h30 du lundi au samedi et jusqu'à 12h00 le dimanche)

> <b>Nourriture &amp; boissons</b>	LIVRAISON	REPRISE
sur le canton de Genève	50.-	50.-
pour un repas (entrée, plat principal et dessert) dès 45 personnes, sur le canton	gratuite	gratuite
hors canton	selon devis	selon devis
> <b>Vaisselle &amp; mobilier</b>		
facturés à l'heure	65.- / h	65.- / h

## PERSONNEL DE SERVICE

---

> <b>Notre personnel de service très qualifié est facturé séparément (à l'exception des forfaits)</b>	
Salaire horaire (minimum 3 heures)	36.- / heure
Forfait de déplacement par dame de service	35.-
> <b>Aucun supplément n'est perçu au delà de minuit.</b>	

## CONDITIONS GÉNÉRALES

---

- > **Dès 45 personnes**  
pour les repas, comprenant entrée, plat principal et dessert, à l'exception du buffet estival et du petit buffet campagnard, sont compris:  
la livraison du repas, la présence d'un cuisinier pour une durée de 3 heures, le pain, le nappage et les serviettes en papier blanc.
  - > **La TVA est en sus**  
**2,4%** sur la nourriture et les boissons sans alcool  
**7,6%** sur le matériel et les boissons alcoolisées  
**7,6%** sur la totalité de la facture dès qu'il y a du personnel de service
  - > **Le nombre de participants annoncé 48 heures à l'avance sert de base pour la facturation**
-