

ASSOCIATIONS, CLUBS & GROUPEMENTS

ASSOCIATIONS, CLUBS & GROUPEMENTS

LISTE DE PRIX

Entrées, plats principaux, desserts 3

LOCATION 4

CONDITIONS GÉNÉRALES 4

La dimension de notre entreprise permet de traiter chaque affaire avec Charles ou Gislain Genecand. Ils restent volontiers à votre disposition pour l'étude, l'organisation et le conseil de votre manifestation.

LISTE DE PRIX

	DE 80 A 100 PERS.	DE 101 A 150 PERS.	DÈS 150 PERS. (HT)
ENTRÉES			
> Terrine de campagne au poivre vert, salade de saison	5.50	5.30	5.-
> Terrine de légumes à la provençale, concassé de tomates au basilic	6.-	5.80	5.50
> Pâté en croûte à l'ancienne, salade de saison	7.-	6.80	6.-
> Darne de saumon en gelée, salade de saison	8.-	7.80	7.50
PLATS PRINCIPAUX			
> Emincé de volaille au curry & fruits Riz blanc	12.50	12.20	11.90
> Rôti de porc forestière, pommes de terre sauce genevoise, épinards en branches	12.50	12.20	11.90
> Poulet basquaise, riz blanc Courgettes poêlées	12.50	12.20	11.90
> Jambon chaud, gratin dauphinois Laitues braisées	13.50	13.20	12.90
> Fricassée genevoise, Nouillettes au beurre, endives braisées	13.50	13.20	12.90
> Braisé de bœuf à l'ancienne, Pommes mousseline au cresson Tomate provençale	13.50	13.20	12.90
FROMAGES			
> 2 sortes		par personne	3.90
DESSERTS			
> Flan caramel Maison		par personne	3.50
> Mousse au chocolat		par personne	3.50
> Panna Cotta		par personne	3.50
> Gobelet de glace		par personne	3.50
> Tarte aux fruits Maison		par personne	4.-
CAFÉ			
		par personne	2.20

LOCATION DE MATERIEL

> Vaisselle en porcelaine & verrerie	par personne	4.-
> Lavage vaisselle	selon devis	
> Vaisselle et verrerie à usage unique		
2 assiettes, 1 assiette à dessert		
1 couteau, 1 fourchette et 1 cuillère à dessert		
1 serviette en papier		
1 verre à vin 1dl		
1 verre à eau 2dl personne		
1 tasse à café avec mélangeur		
		1.90
> Nappage en papier	rouleau de 100 m	40.-

CONDITIONS GÉNÉRALES

- > **Les prix s'entendent pour un minimum de 80 personnes et comprennent**
 - > Le pain
 - > La livraison et la présence d'un cuisinier pour 100 convives, pendant 2 heures.
 - > **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**
-