

Séminaire

- La location de la salle de 8h30 à 17h30
- L'accueil café
- Le matériel
- Le déjeuner
- Les boissons
- Le personnel

Nous sommes à votre entière disposition pour tous renseignements

Le matériel

- Chaises pour la réunion
- Ecran de projection
- Vidéoprojecteur

La restauration

Comprenant L'accueil café

Viennoiseries

- Pain au chocolat
- Brioche au raisin
- Croissant
- Brioche au sucre

Boissons

- Eau plate et gazeuse
- Jus de fruits
- Café
- Thé aromatisé

Une collation

- Cookies
- Brownies
- Meringues
- Navettes à l'anis

Boissons

- Jus de fruits : orange, multifruits
- Eau plate et gazeuse

Exemple De menu

Buffet apéritif 6 pièces

🍷

Tartine saumon fumé, aneth, tomate séchée

🍷

Suprême de pintade, brochette de légumes, polenta

🍷

Entremet vanille caramel

Les boissons

- Jus de fruits variés : orange, multifruits
- Sodas : Coca, Ice tea
- Eau plate et gazeuse
- Soupe champenoise

- Vin rouge rosé AOC Côtes de Provence
- Café

La prestation de service

Personnel assurant la mise en place, le service et le débarrassage.

Cette prestation vous sera facturée 60€ TTC par personne

Tous nos prix sont présentés en TTC.

Le nombre de personnes peut être modifié jusqu'à 3 jours avant la date de la prestation.