



Offre de prix 2019

Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Menus réceptions

Menu 1	Menu 2	Menu 3
<i>Assiette d'amuse-bouche</i>	<i>Assiette d'amuse-bouche</i>	<i>Assiette d'amuse-bouche</i>
<u>Salade solognote a la joue de porc ou à la grenouille</u> <u>Ou</u> <u>Tarte fine de saint jacques et sa fondue de poireaux</u>	<u>Tartare de saumon</u> <u>Ou</u> <u>Cassolette de saint jacques (Moules crevettes, champignons)</u>	<u>Salade de gambas à la mandarine et sa brochette de saint jacques</u> <u>Ou</u> <u>Aumonière d'écrevisses sauce Nantua</u>
<i>Râble de lapin aux blettes</i> <i>Ou</i> <i>Pavé d'autruche sauce poivre vert</i> <i>Ou</i> <i>Filet de cabillaud sauce beurre blanc</i>	<i>Tournedos de canard aux pleurotes</i> <i>Ou</i> <i>Pavé de biche aux airelles</i> <i>Ou</i> <i>Pavé de saumon à l'oseille</i>	<i>Filet de canette sauce Cumberland</i> <i>Ou</i> <i>Suprême de poulet farci aux girolles</i> <i>Ou</i> <i>Pavé de lieu jaune</i>
<u>Accompagnement au choix</u>	<u>Accompagnement au choix</u>	<u>Accompagnement aux choix</u>
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>
<u>Dessert au choix</u>	<u>Dessert au choix</u>	<u>Dessert aux choix</u>
<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>
<u>Café</u>	<u>Café</u>	<u>Café</u>
22,00 €	23,00 €	24,00 €

Il est possible de modifier les menus selon votre convenance n'hésitez pas à nous demander un devis

Les menus ne comprennent pas les boissons, le nappage, la vaisselle et le service.

Tarifs TTC, tva 10%.



Offre de prix 2019

Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Menu 4	Menu 5	Menu 6
<i>Assiette d'amuse-bouche</i>	<i>Assiette d'amuse-bouche</i>	<i>Assiette d'amuse-bouche</i>
<i><u>Entremet saumon oseille</u></i> <i>Ou</i> <i>Cassofette océane (crevette, rouget, saint jacques)</i>	<i><u>Salade landaise à l'andouillette de canard</u></i> <i>Ou</i> <i>Cannelloni de queue de lotte à la bisque de homard</i>	<i><u>Foie gras et son crumble à la figue</u></i> <i>Ou</i> <i>Bouchée aux ris de veau, girolles, sauternes</i>
<i>Souris d'agneau au romarin</i> <i>Ou</i> <i>Filet de saint pierre sauce crustacé</i>	<i>Magret d'oie et sa crème de morilles</i> <i>Ou</i> <i>Filet de sandre sauce vinaigre de xérés</i>	<i>Filet de bœuf sauce 5 baies</i> <i>Ou</i> <i>Lotte à l'américaine</i>
<i><u>Accompagnement au choix</u></i>	<i><u>Accompagnement au choix</u></i>	<i><u>Accompagnement aux choix</u></i>
<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>	<i>Assiette de 3 fromages et salade</i>
<i><u>Dessert au choix</u></i>	<i><u>Dessert au choix</u></i>	<i><u>Dessert aux choix</u></i>
<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>
<i>Café</i>	<i>Café</i>	<i>Café</i>
26,00 €	29,00 €	32,00 €

Il est possible de modifier les menus selon votre convenance n'hésitez pas à nous demander un devis

Les menus ne comprennent pas les boissons, le nappage, la vaisselle et le service.

Tarifs TTC, tva 10%.



Offre de prix 2019

Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com
19 rue du château 36600 valençay

Accompagnement à choisir :

- *Mini gratin dauphinois*
- *Tarte fine de légumes (légumes suivant saison)*
- *Tomate provençale*
- *Fagots de haricots verts*
- *Julienne de légumes*
- *Pommes grenaille ail persil*
- *Duxelles de champignons*

Dessert à choisir :

- *Fraisier et crème anglaise*
- *Tarte aux poires Bourdaloue et boule de glace vanille*
- *Forêt noire et sirop de cerise*
- *Charlotte fruit rouge et coulis de fraise*
- *Entremet caramel poire et crème vanille*



Offre de prix 2019

Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com
19 rue du château 36600 valençay

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Toute commande est confirmée par le retour de du « bon de commande menus » dûment signée par vos soins. Elle doit être accompagnée d'un chèque d'acompte de 30 % du montant total de la commande (estimé en fonction du nombre de personnes prévu) et établi à l'ordre de charcuterie berrichonne.

L'acompte doit être adressé à la charcuterie berrichonne a la confirmation de commande.

Le solde du règlement est versé le jour de la prestation sur présentation de facture.

Sera facturé le nombre de convives indiqué 1 semaine avant la date de la prestation, même en cas de défections.

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date, et notre organisation globale prévue avec ce nombre.

Si le nombre définitif devait augmenter dans la semaine précédant la réception, nous nous réservons la possibilité de modifier les repas supplémentaires en conservant la même qualité.

De même, en cas de fluctuations importantes des prix marchés (dues à des événements exceptionnels et/ou extraordinaires), nous nous accordons la possibilité de changer la composition des plats ou de modifier les prix en conséquence, selon vos instructions.

En cas de dégradation ou de manque (locaux, vaisselle, linge, ...), nous nous réservons le droit de facturer un dédommagement financier.

⌘ Présentation / Disposition et Plan de tables : A définir par le Client et à communiquer à *charcuterie berrichonne*

Certains plans de tables peuvent entraîner un supplément de prix pour le nappage

⌘ Installation des tables pour Vin d'Honneur et Repas assurée par le Client

⌘ Nappes et serviettes blanches fournies par

⌘ Vaisselle, verres et couverts fournis par

⌘ Possibilité de supplément de prix pour location de fours, étuves, feux vifs, camion frigorifique, en fonction de l'équipement des cuisines par rapport au nombre de couverts.



Offre de prix 2019

Tel : 02 54 00 00 90 / mail : charcuterieberrichonne@gmail.com

19 rue du château 36600 valençay

Tarif des services supplémentaires

Prix du service (charges comprises) : 1 serveur et un cuisinier pour 25 personnes

12 € par menu

T V A 10,00 %

La mise en place, Le service en salle ainsi que le nettoyage des cuisines sera assuré de 18h00 à 02h00 soit une prestation de 8 heures (10h pour un mariage). Il comprend le personnel de service nécessaire et les cuisiniers nécessaires, ainsi que le nettoyage des cuisines,

Horaire dépassé : à partir de 02h00: 38.00 € par heure et par serveur.

Le prix du service ne comprend pas le service du vin d'honneur.

Pour un cocktail qui se déroule dans la même salle que le repas, le tarif horaire est de 25,00 € ttc par heure et par serveur.

Aucun droit de bouchon ne sera demandé.

Si vous le désirez, vous pouvez assurer le service vous-même.

Nous vous rappelons également que nous nous chargeons seulement du nettoyage de la cuisine mais pour des questions d'hygiène nous ne reprenons pas les ordures ménagères et les emballages bouteilles, etc....

Le nappage intissé

Prix du nappage (serviette blanche et nappe blanche)

1,70 € ttc / personne

T V A 10,00 %

Le nappage tissu :

Prix du nappage (serviette blanche et nappe blanche)

2,90 € ttc / personne

TVA 10,00 %

La vaisselle :

La location comprend : 1 assiette pour chaque plat, 2 verres, 1 flûte ou coupe, les couverts correspondant aux plats, les tasses à café et les corbeilles à pain.

4,70 € ttc / personne

T V A 10,00 %

nous vous rappelons que nous ne partons jamais sans avoir nettoyé la vaisselle ainsi que les cuisines, il n'y a pas non plus de supplément pour cette prestation qui est bien comprise dans le prix du service,