



À la Bonne Franquette Cocktail déjeunatoire / dinatoire

Un minimum de 20 adultes

29 euros TTC / pers.

Corbeille de crudité et ses sauces maison

Planche de charcuterie et fromage - AOP - Beurre et cornichon -

Jambon de magret de canard maison

Foie gras maison

Saumon fumé maison

Tapenade maison

Rillettes maison

Cake salé maison

Mini quiches maison

Mini Bruschetta maison

Pruneau et Abricots secs au bacon

Olives marinées

Brochettes de fruits de saison

Assortiments de petits fours sucrés et macaron

Possibilité d'ajouter une ou des animations culinaires se référer à l'onglet correspondant - espace Traiteur

La livraison et le retrait du matériel est facturé 50 euros jusqu'à 20 km au départ de nos locaux (au - delà un supplément vous sera demandé)

Compris dans la formule :

Panachage de pain tranché et tartines grillées

Les petites assiettes éco - responsable

1 couteaux éco - responsable par personne

Les serviettes cocktail

Le nappage du buffet et le dressage du cocktail

Pour tout supplément (vaisselle, verrerie, service, boisson, etc) se référer à l'onglet option - espace traiteur

Supplément Clé en main :

19 euros TTC/pers.

Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum

Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits variés)

Le vin bouteille (rouge et blanc ou rosé)

