

Le
TRANSVAAL
• COMPTOIR •

Offre repas chef à domicile

Bouchées apéritives
Composition de trois bouchées chaudes et
deux bouchées froides

Menu en 3 services :

Tartare de bar de ligne fines herbes
potagères, pommes- concombres, émulsion
betterave rouge.

Ou

St Jacques grillées, Velouté de pomme terre
à la tartufata, poireaux confits brulés à la
flamme, poudre de Guanciaie.

— —

Filet pur de Veau de lait, pommes bouchons,
poêlée de légumes oubliés, crème de
morilles.

Ou

Dos de cabillaud rôti au beurre d'herbes,
mousseline bisque de homard, wok de
légumes croquants.

— —

Notre « Pain perdu » maison, caramel laitier
et glace vanille. (Spécialité de la maison)

Ou

Moelleux au chocolat coeur coulant, tartare
de mangue caramel passion.

*Nous vous demandons de faire un choix unique de menu dans
la proposition,*

*Si l'un de vos convives a une allergie ou un régime particulier,
n'hésitez pas à m'en faire part à l'avance, nous adaptons le
menu.*

La formule bouchées apéritives est à 15€
par personne Le menu vous est proposé au
prix de 65€ par personne

Au besoin, nous pouvons venir avec le vin
qui accompagnera le repas, n'hésitez pas à
me le demander.

Merci de faire un choix unique d'entrée-plat
et dessert pour toute la table. Si l'un de vos
convives a une allergie ou un régime
particulier, n'hésitez pas à m'en faire part à
l'avance.

En cas de désistement d'un convive, de
moins de 3 jours avant la date prévue, le
menu vous sera facturé.

Le personnel 1 cuisinier et 1 serveur, vous
seront facturés 450 euros pour 4h de
service et de déplacement.

Si besoin :

Forfait « location vaisselle » assiettes,
verres et couverts,... 15 € par personnes; à
me confirmer.

N'hésitez pas à me contacter pour toute
questions. Bien à vous.. Raphaël
0472/42.50.82

*Une offre reste valable une semaine à dater de son envoi par
email. Sans nouvelle de votre part à échéance, votre option sera
automatiquement annulée. Dans le cas d'une autre demande
pour la même date, nous ne manquerons pas de vous prévenir.
La première confirmation reçue sera prioritairement réservée.*

*Une annulation est possible sans frais jusqu'à 5 jours ouvrables
avant*

*la date de l'évènement. En cas d'annulation tardive, nous nous
réservons le droit de vous facturer partiellement ou totalement
les frais liés à
votre évènement.*

*Si toutefois une personne ne pouvait venir après confirmation,
le menu vous sera facturé.*

*Ce forfait comprend 4 heures de service, passé ce délais nous
facturerons 50€/heure supplémentaire.*

*Pour la facturation pensez à nous fournir vos données de
facturation.*

*Attention tous nos prix s'entendent être Htva Repas Tva 6%
Service et boisson 21%*

Merci

Votre réservation confirmée implique l'acceptation de votre part des conditions générales de vente et d'annulation reprises ci-dessous et dont vous déclarez avoir pris connaissance.

J'espère que vous trouverez votre bonheur dans cette proposition. N'hésitez pas à me contacter pour toutes questions.

Bon weekend et à très bientôt. Raphaël

