



Restaurant Inter Administratif de Saint-Brieuc

DEMANDE DE RESERVATION à J-8 "MENUS CLUB à 18 €" (selon disponibilités)

Toute prestation non annulée ou modifiée à J-2 sera facturée en conséquence. Seules les denrées et boissons de notre prestataire peuvent être servies.

DATE (JOUR J)

NOMBRE DE REPAS à 18 €

HORAIRE DU REPAS (entre 12H00 et 13H00)

H

MODE DE SERVICE

service à l'assiette

buffet / chafing-dish

▪ Les Entrées

Terrine de poisson, crème fouettée à la ciboulette

Toast de chèvre chaud sur lit de salade

Trio de charcuterie

▪ Les Plats

Effiloché de loup de mer en marmite & petits légumes

Fondant de bœuf aux petits pois & carottes

Travers de porc Texan & riz rouge de Camargue

Veau à la bretonne aux pommes BIO & navets

▪ Les Desserts

Forêt Noire en verrine

Tartelette citron meringuée

Clafoutis aux fruits de saison

Dessert du jour

Trio gourmand (minis crème brûlée, panna cotta, opéra)

▪ Les Options de Repas

▪ Café/Thé offerts

Assortiment de biscuits apéritif (pour 8 personnes)

Planche végétarienne (pour 5 personnes)

Plateau de canapés salés (56 pièces)

Trio de fromages, salade (par personne) Plateau

de réductions sucrées (57 pièces) Macarons (6

pièces, 6 variétés)

DEMANDEUR ORGANISATEUR DE LA PRESTATION

IDENTITE

MAIL

TEL.

MODE DE PAIEMENT

en direct

sur facture

▪ Les Boissons

Plancoët eau minérale naturelle 100 cl

Plancoët fines bulles 100 cl

Badoit 50 cl

Jus d'orange 33 cl

Breizh Cola 25 cl

▪ Les Alcools

Kir breton (verre)

Coteaux du Layon

Muscadet Sèvre & Maine

Côtes de Gascogne

Bourgogne Aligoté

Gewurztraminer

Rosé Côteaux varois

St-Nicolas de Bourgueil

Côtes de Bourg

Lussac Saint-Emilion

Crozes-Hermitage

Côtes du Rhône

Crémant de Loire

Crémant de Bourgogne

**TOTAL
DEVIS TTC**

Observations et contre-indications à nous communiquer :

ou : sauvegarder le pdf à transférer
en tant que pièce jointe à :

02.96.33.59.64

contact@ria22.fr