



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*)

Trio de fromages, salade (*par personne*)

▪ Macarons (*6 pièces, 6 variétés*)

Observations et contre-indications à nous communiquer :

### 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**

**OU :** sauvegarder le pdf à transférer  
en tant que pièce jointe à :

**02.96.33.59.64** [contact@ria22.fr](mailto:contact@ria22.fr)