



Restaurant Inter Administratif de Saint-Brieuc

DEMANDE DE RESERVATION à J-8 "MENUS CLUB à 25 €" (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 25 €

HORAIRE DU REPAS (entre 12H00 et 13H00)

H

MODE DE SERVICE service à l'assiette buffet / chafing-dish

Les Entrées

- Brochette de Saint-Jacques aux lardons
- Cocktail de crevettes aux pointes d'asperges
- Quatuor de charcuterie

Les Plats

- Confit de canard & pommes de terre sarladaises
- Curry de la mer au lait de coco & légumes de saison
- Filet mignon de porc & écrasé de pommes de terre
- St-Jacques au cidre, fondue de poireaux & pomme BIO rôtie

Les Desserts

- Tarte tatin
- Nougat glacé
- Tiramisu aux fruits rouges
- Dessert du jour
- Quatuor gourmand (*minis crème brûlée, panna cotta, opéra, tarte*)

Les Options de Repas

Assortiment de biscuits apéritif (*pour 8 personnes*)

Planche végétarienne (*pour 5 personnes*)

Quatuor de fromages, salade (*par personne*)

Macarons (*6 pièces, 6 variétés*)

▪ Café/Thé offerts

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