

## **TERRE D'italie**

**Terrenoire Christelle**

30 RUE Anna Bibert

69170 TARARE

TÉL FAX 04.74.05.26.95

RCS Villefranche 398 252 304

SIRET:398 252 304 00025

N°TVA FR 67398252304 00025

### **TARIF ENTREPRISES 2020**

**PETIT DEJEUNER :** 10/15 pers/42,50€ht/soit 46,75€ttc

Machine à café /thé /2L jus de fruits/eau/30 minis viennoiseries/gobelets/sucre/serviettes/

**PAUSE COLLATION :** buffet sucré/4.35€ht / pers soit 4,78€ttc

Petits fours, gâteaux, cakes, macarons,

**PLATEAU REPAS DU JOUR FROID :** 7,91€ht/pers soit 8,70€ttc

Entrée

Plat : crudités viande froide

Fromage

Dessert

Couverts / pain

**PLATEAU REPAS AFFAIRE FROID :** 10,19€ht/pers soit 11,20€ttc

Club sandwich foie gras

Emincé de volailles basilic tartare de tomates

Fromage

Dessert

Couverts / pain

**REPAS DU JOUR CHAUD :** 9,50€ht/pers soit 10,45€ttc

Entrée

Plat chaud

Fromage

Dessert

Pain

Vaisselle

**BUFFET/6 BOUCHÉES SALÉES :** 5,80€ht/pers soit 6,40€ttc

2 verrines parfums assortis

1 fondant poisson

1 brochette poulet miel

1 brochette de crevettes coco

1 brochette escargot

**BUFFET/10 BOUCHÉES froides :** 9,05€ht/pers soit 9,95€ttc

1 quiche/1 pizza/pain surprise

1 verrine (foie gras/saumon crevettes/guacamole perle marine/chèvre basilic)

1 brochette de poulet miel /1 mini St Jacques en coquille

1 terrine de saumon et rascasse sur toast

1 mini fromage apéritif frais et sec

1 mini gâteau/1 macaron

**BUFFET/12 BOUCHÉES :** 11,60€ht/pers soit 12,75€/pers

2 canapés foie gras / saumon  
2 verrines salées parfums assortis  
2 raviolos fromage tomate  
1 chou fromager  
1 briochette escargot  
1 accras de morue  
1 verrine chaude écrevisses armoricaine  
2 mignardises

**BUFFET REPAS FROID :** 10.90€ ht/pers soit 12€ttc

Quiche/pizza  
Crudités/5 sortes(carottes/célerie/taboule/salade de pâtes/macédoine)  
Terrine de poisson/ jambon à l'os/ brochette de poulet  
Plateau fromages  
Mignardises/  
Pain/ condiments  
Vaisselle/ verre/assiette/coupelle/couverts/serviette/jetable ou dur au choix

**BUFFET REPAS CHAUD :** 11,73€ht/pers soit 12,90€ttc

Entrées/assortiment de charcuteries et crudités de saison  
Plats chaud/  
gratin dauphinois/poêle provençale  
Roti de veau/filet de truite aux amandes  
Fromage/blanc et plateaux  
Dessert/assortiment de mignardises  
Pain/ condiments  
Vaisselle/ verre/assiette/coupelle/couverts/serviette/jetable ou dur au choix

**BUFFET DINATOIRE :** 13€ht/pers soit 14,30€ttc

Quiches/ pizzas/ pain surprise/  
Légumes crudités en verrine et wraps  
Carotte/endives/concombre/choux fleur/tomate cerises  
Toast rilette/roulé jambon tartare/coppa  
Toasts terrine de poissons et tartare de saumon  
Roulé rosbeef ricotta/brochette de poulet au miel  
Fromage sec découpé  
Mignardises/ macarons/ canelé/ tropezienne/ moelleux chocolat

**BOISSONS RAFRAÎCHIES :**

Eau minéral plate ou gazeuse/2,28€ ht soit 2,50€ttc  
Jus de fruits litre/2.28€ht soit 2,50ttc  
Vin blanc/rosé/rouge/6,25€ ht soit 7,50€ttc  
Pause café 100 tasses+sucre,gobelet,the,serviette/50€ht soit 55€ttc

**PRESTATION DE SERVICE:**

**FORFAIT** mise en place et débarrassage 50€ ht soit 55€ttc (pas de personnel sur place)

**SERVICE :**tarif en fonction du temps et du nombre de personne