

TARIFS TRAITEUR 2023 - CUISINE MAISON DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

Les prix sont TTC et par personne

Amuses bouche :

- Gougères à la tomme de savoie 2€
- gressins maison au romarin et tapenade 3€
- verrines de saison 2.50€
- tartelettes légumes de saison 2€

Charcuteries:

- terrines maison 3.50€
- jambon de Cerda et pickles 5.50€

Repas:

- salade de crudités de saison 8€
- plat avec garniture : à définir selon ce que vous souhaitez déguster
- menu enfant 12€ (plat + dessert)

Desserts:

- entremet au fruits ou au chocolat 8€
- autre dessert - voir avec le chef

Supplément:

Prestation d'un chef sur place 100€/h

Livraison : à définir

MAIS AUSSI :

POSSIBILITÉS DE PRESTATIONS SUR MESURE POUR VOS MARIAGES/ SOIRÉES/
ÉVÉNEMENTS (nous contacter par mail ronddecarotte@gmail.com)