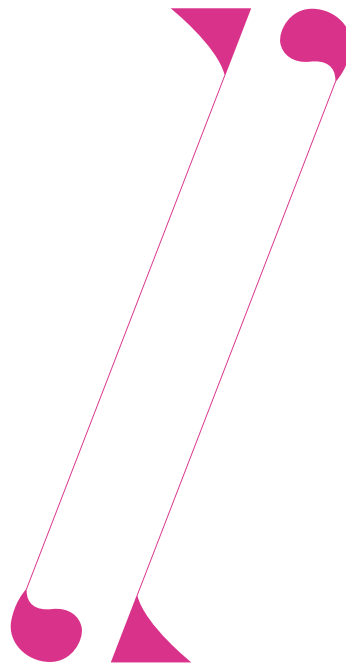


Rendez-vous **Chez Vous**
On s'occupe **de Tout...**



TraiteurCharles[®]
LIERNAIS · 21



Un vrai festin, dans votre jardin !

MATÉRIELS

- Tente pour 30 à 40 pers. soit 50 m² **15 €/pers.**
- Tente pour 40 à 50 pers. soit 75 m² **15 €/pers.**
- Chaise **2 €/pers.**
- Table repas **2 €/pers.**
- Parasol chauffant **85 € l'unité**

Ce matériel ne peut pas se louer sans prestation traiteur.

- Location vaisselle **3,50 €/pers. (rendue sale)**
Comprenant couverts de services, couteau, fourchette, petite cuillère, grosse assiette, petite assiette, verre à vin, flûte cocktail, verre à eau, gobelet à café cartonné et touillette en bois

Tarif total tout compris par personne (tente, mobilier et vaisselle sans chauffage) **17,50 €/pers.**

FORMULES par personne

- **32,50 €** Buffet Bourguignon + tente + mobilier + vaisselle
- **33,00 €** Buffet broche + tente +mobilier + vaisselle
- **33,50 €** Menu à thème + tente + mobilier + vaisselle
- **35,50 €** Buffet découverte + tente + mobilier + vaisselle

La vaisselle de table sera rendu sale, en ce qui concerne le plat traiteur et boxe, ceux-là devons nous être rendu dans sa totalité propre.

MENU À THÈME 16,00 €

ENTRÉE

Assiette de charcuterie (terrines, jambon sec, persillé)

Terrine de poisson sur macédoine de légumes

PLAT CUISINE À THÈME

Bœuf bourguignon, gratin dauphinois

Carbonade flamande, gratin dauphinois

Sauté de veau sauce forestière, gratin dauphinois

Coq au vin gratin dauphinois

Cuisses de canard au poivre vert, gratin dauphinois

PLAT UNIQUE À THÈME

Lasagnes façon Carmen

Couscous

Paëlla

FROMAGES

Vieux Chambolle

Éclat de nuit affiné à l'aligoté

Crèmeux de Bourgogne

Comté

Époisses

BUFFET BOURGUIGNON 15,00 €

- Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. env.)
Grecque, taboulé, piémontaise, thon pomme de terre, jurassienne
- Plateau de charcuterie
Terrine du jour, persillé de Bourgogne, jambon sec du Morvan
- Plateau de viandes
Rôti de porc, rôti de bœuf
- Plateau de fromages de nos régions
Vieux Chambolle, éclat de nuit affiné à l'aligoté, crèmeux de Bourgogne, comté, Époisses
- Condiments
Cornichons, moutarde, mayonnaise

BUFFET BROCHE 15,50 €

- Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. env.)
Grecque, taboulé, piémontaise, thon pomme de terre, jurassienne
- Broches à méchoui à gaz*
Prestation vendue avec viande, légumes et jus, matériel de cuisson, bouteille de gaz et produits de nettoyage
- Jambon de porc accompagné de pommes de terre grenailles
- Plateau de fromages de nos régions
Vieux Chambolle, éclat de nuit affiné à l'aligoté, crèmeux de Bourgogne, comté, Époisses

* Nous mettons nos viandes de grande qualité à disposition.
Possibilité d'être autonome avec une pré-cuisson des produits, simple utilisation, cuisson au gaz. Nous mettons à disposition le matériel de cuisson, garnitures et jus de cuisson afin de vous faciliter la cuisson. Pour vos mariages où toutes autres prestation, notre service traiteur peut vous accompagner à la cuisson et servir les viandes sur places avec une découpe et cuisson précise.

BUFFET DÉCOUVERTE 18,00 €

- Salade fraîche au choix 200 g (soit une sorte pour 10 pers. env.)
Grecque, taboulé, piémontaise, thon pomme de terre, jurassienne
- Plateau de charcuterie
Terrine du jour, persillé de Bourgogne, jambon sec du Morvan
- Mosaïque de saumon aux petits légumes
- Plateau de viandes
Rôti de porc, rôti de bœuf
- Plateau de fromages de nos régions
Vieux Chambolle, éclat de nuit affiné à l'aligoté, crèmeux de Bourgogne, comté, Époisses

LIVRAISON

Tarif 100 €

- Livraison du matériel
- Montage des tentes
- Récupération du matériel préalablement démonté par vos soins
- 40 km** à la ronde (Liernais)

**possibilité au-delà de 40km nous consulter