

LA TABLE DU MIDI

SÉMINAIRES, RETRAITE, ÉVÉNEMENTS...

PRESTATION.

Chaque saison, la Table du Midi se décline en deux formats : un menu complet (entrée, plat, dessert) ou un format mezzé à partager.

Cette prestation est proposée uniquement au service du déjeuner.

Il faut choisir un menu unique pour tous les convives parmi les propositions de menu. Le menu sera adapté pour les végétariens.

POUR LA FORMULE MEZZÉ

Les entrées du Menu complet de la Table du Midi peuvent être choisies pour composer votre mezzé.

Composez votre mezzé en choisissant 5 plats parmi les options salées et sucrées.

Mon conseil : 1 tartinable, 1 bouchées, 1 salade, 1 sandwich et 1 dessert.

SUR PLACE.

Je vous remercie de préparer une cuisine propre et ordonnée avant mon arrivée en veillant à ce qu'il y ait de la place dans le réfrigérateur, ainsi qu'un lave-vaisselle et une poubelle vides.

Je me rend à votre domicile environ 1 heure avant l'heure souhaitée du début du déjeuner.

J'utilise votre batterie de cuisine et je dresse les plats dans votre vaisselle cependant, j'apporte tous les ustensiles, récipients et couteaux nécessaires au dressage de mes plats.

Vous êtes servis à table avec une explication complète de chaque plat. Mon départ se fera une fois le dessert débarrassé et la cuisine propre.

OPTIONS.

Afin de vous faire vivre une expérience complète je vous propose plusieurs options que vous retrouverez ci-dessous.

COCKTAIL 8€ PAR CONVIVE

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de bulles, de spiritueux ou sans alcool.

VINS SELON VOTRE BUDGET

Laissez-vous guider et dégustez le vin qui sublimerait votre menu. Je fais appel à une sommelière pour m'accompagner dans le choix des vins en lien avec votre menu. Vous choisissez le nombre de bouteilles et le budget par bouteille.

SERVEUR 100€ PAR SERVEUR

Au delà de 15 personnes, un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur pour 15 personnes.

DÉCORATION DE TABLE 90€ JUSQU'À 12 CONVIVES

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de table afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel, des fleurs fraîches, ainsi que la mise en place de la table.

TARIF.

Le tarif du déjeuner classique en triple service ou de la formule mezzé est de 40 € par personne. Le pain est inclus dans la prestation.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis. Le solde est à payer le jour de la prestation.

Le nombre de convives peut être ajusté jusqu'à une semaine avant l'événement. Passé ce délai, la facturation se fera sur la base du dernier nombre communiqué.

CHEF *Matthé*