

PRESTATION BUFFET

SALÉ & SUCRÉ

PRESTATIONS.

CÔTÉ SALÉ

Composez votre sélection de 8 pièces parmi le menu du buffet. Je les prépare en quantité généreuse, adaptée au nombre de convives.

CÔTÉ SUCRÉ

Selon vos envies, je peux aussi m'occuper des desserts. Cette prestation est proposée à 5€ par dessert et par personne. Il est également possible de remplacer 1 pièce du côté salé par 1 dessert du côté sucré.

Quel que soit le choix de gâteaux, verrines ou douceurs, ils seront préparés en quantité généreuse pour que vos convives puissent goûter à tout.

OPTIONS.

COCKTAIL DE BIENVENUE 8€ PAR COCKTAIL

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de bulles, de spiritueux. Il faut choisir un cocktail unique pour tous les convives, il pourra être décliné en mocktail si besoin. Ils seront réalisés et servis par mes soins à l'arrivée de vos invités.

ATELIER BAR SUR DEVIS

Vous pouvez choisir jusqu'à 3 cocktails différents qui seront servis à la demande et réalisés sous les yeux de vos invités.

VIN ET SOMMELIÈRE SUR DEVIS

Sarah Bouteille propose et livre une sélection de vins, effervescents, bières ou spiritueux qui viendront sublimer les bouchées que vous aurez choisi. Elle pourra également s'occuper du service des boissons tout en partageant l'histoire des cuvées choisies avec vos invités.

SERVEUR 100€ PAR SERVEUR

Au delà de 20 personnes, un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur par tranche de 20 convives.

DÉCORATION DE BUFFET 90€ PAR BUFFET

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de buffet afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel (nappe, bougies...) et des fleurs fraîches.

CHEZ VOUS.

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 3 heures avant l'heure souhaitée du début des festivités.

Le buffet est dressé par mes soins dans ma propre vaisselle. J'apporte également les serviettes en papier et des socles blancs pour déposer mes plats. Merci de m'indiquer si vous ne souhaitez pas les socles et si vous prévoyez une décoration.

J'utilise votre batterie de cuisine, cependant j'apporte tous les ustensiles techniques nécessaires au dressage de mes plats.

Mon départ se fera lorsque les plats salés et les socles seront débarrassés et le buffet sucré installé.

Je m'engage à rendre la cuisine propre avant mon départ.

TARIF.

Le tarif du buffet salé est de 50€ tout compris par convive.

Si vous souhaitez rajouter des desserts du côté sucré, ils sont proposés à 5€ par dessert et par personne

Cette prestation est conçue pour des événements allant de 10 à 60 convives.

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.

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

CHEF *Mathé*