

Les formules Lunch, Pause, Apéritif, Repas

Les Petites faims

Petite faim Salée			Petite faim Sucrée		
Tarif			Tarif		
4,70€/personne			4,00€/personne		
La formule petite faim salée comprend			La formule petite faim sucrée comprend		
1 charcuterie	1 fromage	1 feuilleté	1 confiserie	1 douceur sucrée	1 fruit de saison
Les choix proposés à vos convives			Les choix proposés à vos convives		
-Club sandwich dauphinois -Brochette jambon/tomate	-Tomme de Savoie tranchée et pain -Brochette Conté/olive	-escargot pesto -fleur emmental	-Bonbons -MM's®	-Lunette framboise -Cookies noix/choco	-Brochette fruits -Fruits coupés

PRESTATION PETITES FAIMS

Le temps de service est de 1h00.

Vous pouvez ajouter le bar à boissons de votre choix en parallèle des prestations petites faims.

La location de la caravane Festi et du matériel de service n'est pas comprise.

Cette prestation est limitée à 150 convives.

Elle se présente sous la forme d'un buffet en libre-service.

Cette prestation nécessite une zone de stockage réfrigérée sur le lieu de votre événement.

L'apéritif

Tarif				
11,00€/personne				
La formule apéritif comprend				
2 charcuteries	1 poisson	2 fromages	2 feuilletés	Tartinables
Les choix proposés à vos convives				
-Mini burger mousse canard -Gressins à garnir -Brochette charcuterie	-Sucette truite fumé/fromage frais	-Tomme de Savoie tranchée et pain -Brie farci noix et fruits secs -Brochette Beaufort olive	-Escargot pesto -fleur emmental -stick ravioles	-Tapenade -Guacamole

PRESTATION APERITIF

Le temps de service est de 2h00.

Vous pouvez ajouter le bar à boissons de votre choix en parallèle de la prestation apéritif.

La location de la caravane Festi et du matériel de service n'est pas comprise.

Cette prestation est limitée à 70 convives.

Elle se présente sous la forme d'un buffet en libre-service.

Cette prestation nécessite une zone de stockage réfrigérée sur le lieu de votre événement.

La plancha

Tarif			
12,00€/personne			
La formule plancha comprend			
Saucisserie	Viande brochette	Salades	fromages
-Mix de mini saucisses de porc différents parfums (herbes, curry, tomate mozza, façon merguez...)	-Mix mini Brochette de volaille	-Salade fraîche de saison et pâtes -Caponata	-Tomme de Savoie tranchée et pains -Brie farci noix et fruits secs

PRESTATION PLANCHA

Le temps de service est de 2h00.

Deux lignes électriques distinctes sont nécessaires.

Vous pouvez ajouter le bar à boissons de votre choix en parallèle de la prestation plancha.

La location de la caravane Festi et du matériel de service n'est pas comprise.

Cette prestation est limitée à 70 convives.

Elle se présente sous la forme d'un buffet en libre-service. La cuisson est réalisée sur place.

Cette prestation nécessite une zone de stockage réfrigérée sur le lieu de votre événement.

L'apéritif dinatoire

Tarif							
20,50€/personne							
La formule apéritif dinatoire comprend							
2 charcuteries	1 poisson	2 fromages	2 feuilletés	Tartinables	Légumes	1 verrine	2 céréales
Les choix proposés à vos convives							
-Mini burger mousse canard -Gressins à garnir -Brochette charcuterie	-Sucette truite fumé/fromage frais	-Tomme de Savoie tranchée et pain -Brie farci noix et fruits secs -Brochette Beaufort olive	-Escargot pesto -fleur emmental -stick ravioles	-Tapenade -Guacamole	-légumes croquants à piquer	-Betterave. pomme -Tomate. Mozza. noix	-Fougasse St Marcellin -Cracker graines -Mélange noix/fruits secs
La formule apéritif dinatoire comprend également							
Confiserie	2 douceurs sucrées		1 verrine		1 fruit		
-Bonbons -MM's	-Lunette framboise -Cookies choco/noix -Carré caramel -Palet mendiant		-Myrtilles façon tiramisu -Panacotta Framboise		-Brochette de fruits de saison		

PRESTATION APERITIF DINATOIRE

Le temps de service est de 3h00.

Vous pouvez ajouter le bar à boissons de votre choix en parallèle de la prestation apéritif dinatoire.

La location de la caravane Festi et du matériel de service n'est pas comprise.

Cette prestation est limitée à 50 convives.

Elle se présente sous la forme d'un buffet en libre-service.

Cette prestation nécessite une zone de stockage réfrigérée sur le lieu de votre événement.