

Le service traiteur  
du Paris Nice  
Tarifs 2019

*Une équipe de professionnels à votre écoute.*

\*\*\*

*Des buffets copieux et soignés pour tous les budgets.*

\*\*\*

*Des formules personnalisées avec le Chef.*

\*\*\*

*Un service et une cuisine de qualité depuis 1999.*

\*\*\*

*Claire et David une histoire sans faim !!!*

Pour commencer par le début. Et si on parlait de l'apéro :

Pour un apéro sympa, pour un anniversaire, un vin d'honneur,  
Une surprise ou pour boire un coup tout simplement !



La mini à 5 euros par personne :

Deux gougères et pain surprise (un pain pour 20 personnes)

La mini plus à 8 euros par personne :

Deux gougères et pains surprise (un pain pour 20 personnes)  
Avec un cocktail au choix (un litre pour 3 environ)

La sympa - tic à 8 euros :

3 gougères et pains surprise (un pain pour 20 personnes)  
Une verrine sympa à définir avec le chef

La maxi plus à 9,50 euros :

Deux gougères et pains surprise (un pain pour 20 personnes)  
Avec deux cocktails au choix (un litre pour 3 environ)

La encore plus sympa à 10,50 euros :

Trois gougères et pains surprise (un pain pour 20 personnes)  
Une verrine encore plus sympa  
Un cocktail au choix

La encore plus sympa et gourmande à 12,50 euros :

Trois gougères et pains surprise (un pain pour 20 personnes)  
Deux verrines gourmandes  
Deux pièces sucrées  
Deux cocktails au choix

La jet set à 15 euros :

Trois gougères et pains surprise  
Trois verrines jet set  
Trois pièces sucrées  
Trois cocktails au choix

La royale à 20 euros :

Trois gougères et pains surprise  
Cinq verrines royales  
Cinq pièces sucrées  
Trois cocktails

Un cocktail sans alcool  
Crémant de bourgogne (une bouteille pour 4 personnes)

La palace à 30 euros :

Animation au wok (avec un cuisinier) foie gras et saint jacques à l'honneur  
6 pièces salées  
6 pièces sucrées  
Gougères et pains surprise  
Cocktail au choix  
Champagne (une bouteille pour 4 personnes)

La prestige à partir de 45 euros :

Du sur mesure rien que pour vous avec vos produits préférés et raconter tous vos caprices au Chef sur rendez vous en privé.

Les cocktails à choisir :



Le Mauritius : jus d'orange, Rhum, Soho, letchis au sirop

La Réunion : jus d'orange, rhum, Ratafia, griottes, crème de framboises

La Martinique : mangue, orange, pêche au sirop, crème de pêche, Rhum

La Jagada : jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, fraise Jagada et Nounours

La Normande : cidre, crème de cassis, jus de pomme

La Bourguignonne : vin blanc, crème de mures, crème de cassis, crème de griottes et griottes entières marinées au Ratafia

Alerte à Malibu : ananas, orange, Malibu, noix de coco, Rhum

La Chti : jus de pomme, Muscat, mirabelles au sirop, alcool de prune

La Chic : Cointreau, jus de fraises, jus de cranberry, dés de fraises

La Sangria : vin rouge, orange fraîche, Grand-Marnier

La Mexicaine : vin blanc, sucre de canne, Téquila, citron vert, sirop de pêche

La Bourgeoise : Grand-Marnier, jus d'orange, grenadine, crémant

Les idées gourmandes pour encore plus de plaisir  
et de bonheur pendant la prestation

Pour améliorer encore plus votre événement, Le Paris Nice vous propose  
Différentes animations, qui changent de l'ordinaire :

Le Glacier :

Des minis glaces à l'apéritif : glace foie gras, Pamplemousse et crevettes, saumon fumé au yuzu, Melon,  
jambon sec au piment d'Espelette, boudin noir et pomme,  
Élaboré devant vous par un cuisinier et en général 4 parfums choisis  
(3 euros par personne)

Le Wok :

Des saints jacques poêlés  
Élaboré devant vous par un cuisinier  
(3 euros par personne et une brochette par personne)

L'Induction :

Foie gras en escalope au vinaigre balsamique,  
Élaboré devant vous par un cuisinier  
(4 euros par personne et une escalope par personne)

Le Jardin :

Avec des légumes crus et bio, coupés au couteau devant vos invités, accompagnés de mayonnaise au curry,  
mayonnaise à la tomate et estragon et mayonnaise au tandoori  
(2.00 euros par personne)

Tartine et compagnie :

Pour des tartines extraordinaires : avec 3 sortes de terrines de foie gras (Ratafia, truffes et un parfum à  
votre choix), animé par un cuisinier avec Chutney mangue et confiture d'oignons.  
(5 euros par personne)

Animé le vin d'honneur ou le buffet de desserts avec une machine à barbe à papa (50euros), pour les petits  
et les grands.

« Chaque cuisinier sera facturé 12 euros de l'heure, pour les animations culinaires »

## *Formule Pic Nic*

(Formule Froide) + 2 euros pour un plat chaud

22 euros sans la vaisselle

25 euros avec la vaisselle

La terrine de canard Maison et sa confiture d'oignons à l'Grancy  
et sa salade de pomme de terre à la ciboulette

\*\*\*\*\*

Le jambon à l'os cuit Maison et  
Sa salade de pâtes fraîches aux lardons  
Ou

Le rôti de porc laqué au caramel et sa salade de céleri,  
Et de carottes, et pommes au spéculos, sauce vinaigrette à l'orange

\*\*\*\*\*

Le paré au chocolat  
Ou  
L'île flottante géante au pain d'épices de Joigny  
Ou  
Le bararois passion framboises

« Le pain n'est pas compris dans cette formule »

## *Les Copains d'abord*

26 euros par personne sans la vaisselle

28 euros par personne avec la vaisselle

(Formule avec les 4 entrées + 1 plat chaud ou 1 plat froid + 2 desserts au choix)

\*\*\*\*\*

La terrine Maison et sa confiture d'oignons à l'Grancy

La salade de riz du Paris Nice

La salade de pomme de terre façon piémontaise

La salade de choux blanc, carottes râpées sauce curry et au saumon fumé

\*\*\*\*\*

### Plats froids au choix :

Le poulet au Tandoori en brochette de bambou

Ou

Le jambon à l'os cuit Maison toute une nuit au bouillon

Ou

Le cochon rôti au miel et pain d'épices de Joigny

Ou

Le filet de saumon cuit au four et ses crevettes roses et sa mayonnaise à l'aneth

### Plats chauds au choix en réchaud :

La tête de veau sauce vinaigrette

Ou

Le jambon à la chablisienne

Ou

Le poulet rôti au Chaource

Ou

Le paleron de bœuf sauce au poivre

\*\*\*\*\*

### 2 Desserts au choix :

Le paré au chocolat ou l'île flottante au pain d'épices ou

Le baracois framboise et manque ou la crème brûlée géante à la vanille

\*\*\*\*\*

« Le pain n'est pas compris dans cette formule »

## Spécial « Anniversaire »

(Formule froide avec apéritif et pain)

Pour les jeunes et les moins jeunes

De 18 à 99 ans rien que pour faire la fête, sans se prendre la tête

32 euros par personne sans la vaisselle

35 euros par personne avec la vaisselle

### Apéritif :

Punch rhum orange, letchis + 3 gougères par personne

### Buffet froid

Avec 6 entrées + 3 viandes froides + 1 poisson froid

### 5 desserts

\*\*\*\*\*

La salade de riz au surimi et au saumon fumé

La salade de pomme de terre au cervelas façon Piémontaise

Le taboulé à la menthe et aux figues

Le grand marbre de charcuteries en brochette

La salade de pâtes fraîches aux noix et au Chaource

Le chou blanc et carotte râpée au curry légèrement pimenté au saumon fumé

\*\*\*\*\*

Le jambon à l'os Maison sauce moutarde

Le rôti de bœuf coupé fin, marinade poivre échalotes

Le pic de poulet rôti et travers de porc caramel et spéculoos

Le saumon cuit au four à l'ancienne, mayonnaise aux crevettes

\*\*\*\*\*

Le paré au chocolat

Le barinois mangue, framboise

L'île flottante au pain d'épices de Joigny

La crème brûlée à la vanille

La salade de fruits

\*\*\*\*\*

« Le pain et le café sont compris dans cette formule »

## *Mariage Sympa à la Campagne*

35 euros par personne sans la vaisselle

38 euros par personne avec la vaisselle

(Formule avec les 6 entrées + 3 plats chauds au choix à choisir dans la liste des plats chauds + 4 desserts différents à choisir dans la liste des desserts)

\*\*\*\*\*

*La salade de pomme de terre au jambon à l'os, vinaigrette aux herbes du jardin*

*Le filet de saumon cuit au four à l'ancienne sauce cocktail,*

*Accompagné de crevettes roses*

*La salade de riz au surimi et au crabe*

*La terrine Maison, rosette et mousson de canard en gelée*

*Le melon (selon la saison, possibilité de changement) au jambon de Pays*

*et au Ratafia de Bourgogne*

*Le taboulé à la menthe, figues et abricots secs en mirepoix*

\*\*\*\*\*

*3 plats chauds à définir*

\*\*\*\*\*

*Plateau de fromages*

\*\*\*\*\*

*4 desserts au choix*

\*\*\*\*\*



## *Mariage Tranquille à la Ville*

*Formule froide (sans vaisselle) à 38 euros*

*Formule froide (avec vaisselle) à 40 euros*

*En cas de canicule ou de grosse chaleur, Buffet de viandes et poissons froids !!!*

*Formule à 42 euros (sans la vaisselle)*

*Formules à 45 euros (avec la vaisselle)*

*\*\*\*\*\**

*La terrine de cabillaud à la mayonnaise*

*La terrine de carpaccio de bœuf*

*La terrine de lapin et sa confiture d'oignons*

*Le chou blanc au curry et au saumon fumé*

*Les asperges et jambon de Pays au melon*

*La salade de riz au thon fumé*

*Le mini verre de taboulé aux fèves et au cumin*

*Le grand marbre de charcuteries*

*L'émincé de truite de mer marinée au citron, à l'aneth*

*Le filet de saumon cuit à la vapeur et poireaux sauce vinaigrette*

*\*\*\*\*\**

*3 plats chauds au choix*

*\*\*\*\*\**

*Le plateau de fromages régionaux*

*\*\*\*\*\**

*5 desserts au choix*

*\*\*\*\*\**

### *Mariage Chic et Champêtre*

Formule avec les 9 entrées + 3 plats chauds au choix

+ Buffet de desserts (5 au choix)

45 euros par personne sans la vaisselle

48 euros par personne avec la vaisselle

\*\*\*\*\*

Les billes de foie gras au spéculoos

Le rouleau de saumon fumé et sa crème à l'aneth

Le pâté en croûte Richelieu, terrine de canard Maison et sa confiture d'oignons

Le saumon en feuilleté aux épinards sauce safranée

La terrine de sandre et st jacques, mayonnaise au poivre vert

Le taboulé au melon et pastèque parfumé à la menthe

La salade de pomme de terre, maïs au chorizo et aux poivrons

Les huîtres en gelée (recette concoctée depuis 3 générations)

La verrine chic de riz aux écrevisses et avocat au citron

\*\*\*\*\*

3 plats chauds au choix

\*\*\*\*\*

Le plateau de fromages régionaux

\*\*\*\*\*

Le buffet de desserts (5 au choix)

\*\*\*\*\*

### *Mariage Fashion et Gourmand*

Formule avec les 10 entrées + 4 plats chauds au choix

+ Buffet de desserts (6 au choix)

49 euros par personne sans la vaisselle

52 euros par personne avec la vaisselle

\*\*\*\*\*

Le Carpaccio de coquilles et jacques et sa marinade à l'orange

Les sucettes de foie gras aux cacahuètes

Le saumon fumé et mariné et ses langoustines cuites à la vapeur

Les huîtres en gelée au tourteau

La terrine de lapin et son chutney mangue curry

Le feuilleté de truite de mer aux épinards

La salade de riz au thon fumé, vinaigrette gingembre soja

La verrine de perle au surimi et cœur d'artichaut au balsamique

Le jambon persillé et bille de rilette d'oie et sa confiture d'oignons

La salade de roquette, melon, et viande des grisons

\*\*\*\*\*

4 plats chauds au choix

\*\*\*\*\*

Le plateau de fromages régionaux

\*\*\*\*\*

Le buffet de desserts (6 au choix)

\*\*\*\*\*

*Mariage pour Princesse Exigeante (mais adorable !)*

55 euros par personne sans la vaisselle

58 euros par personne avec la saisselle  
Formule avec 12 entrées + 8 plats chauds au choix  
+ Le buffet de desserts « Spécial Princesse »  
Pour assouvir tous ses caprices

\*\*\*\*\*

Le tartare de homard en verrine parfumé au citron vert  
Le flan de st jacques et tourteau et son crumble au pavot  
Les mini-bocaux de foie gras au Ratafia  
La mousse de saumon fumé parfumé au cardar  
L'espadon, thon, requin fumés Maison, en carpaccio  
La mini marmite de langoustines, st jacques et crevettes  
Marinées à l'huile de pistaches  
Le pâté en croûte Maison au foie gras cuit au torchon  
Le carpaccio de st jacques aux pistaches et noix de cajou  
L'effiloché de saumon Norvégien aux asperges  
La brochette de terrine de canard à l'andouille et saucisson du Perche  
La mousse d'avocat, pamplemousse et crevettes sauvages  
La navette de rillettes d'oie artisanale

\*\*\*\*\*

8 plats chauds au choix

\*\*\*\*\*

Le super plateau de fromages réalisé par un fromager du Marché de Joigny

\*\*\*\*\*

Le buffet de desserts

La liste des plats chauds :

Tous nos plats chauds sont uniquement fabriqués à base de produits frais

\*\*\*\*

Les sauces peuvent être changées sans problème selon votre préférence

\*\*\*\*

Toutes nos sauces sont liées à base de maïzena pour éviter les allergies au gluten

\*\*\*\*

Attention dans les sauces au vin rouge, il y a souvent du porc  
(Lardons fumés ou bacon)

\*\*\*\*

Certaines de nos sauces à base de fromages peuvent être fabriquées  
à base de fromage au lait cru (Epoisses.)

\*\*\*\*

## Les plats Bourguignons

Bien de chez nous !

Filet de bœuf à la crème d'Epoisses

Jambon à l'os sauce Chablisienne

Bœuf Bourguignon à l'Grancy

Emincé de poulet au Chaource

Poulet rôti aux escargots crème de roquette

Noisette de saumon et grenouilles au Chablis sauce Chablis

Escarboeuf (paleron + escargots = super bon) sauce Bourguignonne

Emincé de poulet aux escargots sauce à l'Grancy

Jambon braisé à la crème de Chaource

## Les plats anciens ou les anciens plats !

(Mais toujours au goût du jour)

La tête de veau vinaigrette Les os à moelle et paleron au gros sel

La blanquette de veau

La langue de bœuf sauce piquante

Les tripes au Chablis

Le boudin noir de chez Devore, aux pommes du marché de Joigny

La raie aux câpres, beurre noisette

Le coq au vin de Joigny

Le bœuf Bourguignon à l'Grancy

## Pourquoi pas !!!

Requin bleu poêlé sauce poivre vert

Saumon et espadon à la crème de crevettes

Filet mignon et grenouilles sautées sauce tomates et courgettes à l'ail

Tortellinis et raviolis frais gratinés au chèvre ou au Chaource

Lasagne de saumon et raie, aubergines fondantes  
Paleron de bœuf braisé aux escargots sauce bourguignon  
Émincé de poulet aux crevettes et st jacques rôties,  
Crème de courgettes au chorizo  
Saumon et grenouilles sauce à l'Grancy  
Tête et langue de veau poêlées sauce très piquante

### Le lapin

En ficassée à la moutarde de Dijon  
Sauté à la provençale  
La cuisse à la crème d'Époisses, piqué au jambon sec

### L'agneau

Émincé de souris d'agneau, jus au thym et tomates provençales  
En navarin préparé à l'ancienne cuit en cocotte  
En gigot cuit 12 heures, à manger avec une cuillère

### Le veau

En blanquette, poireaux et carotte à l'honneur  
En jarret braisé 8 heures puis émincé sauce Moutarde de Dijon

### Le cochon (tout est bon)

En émincé à la moutarde à l'ancienne  
En travers laqué sauce au miel et au pain d'épices de Joigny  
En filet mignon à la crème d'Époisses et au bacon  
La joue de porc braisée à l'Grancy

### La volaille :

La poularde à la crème de morilles  
La cuisse de canard aux choux sauce au Marc de Bourgogne  
La pintade aux raisins et Ratafia  
L'émincé de poulet au citron vert à la crème de cacahuètes  
Le poulet Tikka au tandoori  
La ficassée au poulet et aux trompettes de la mort

### La liste des plats Show !

Le poulet comme un couscous

\*\*\*

Le poulet comme une paëlla

\*\*\*

Le jambon braisé en choucroute

\*\*\*

Le petit salé cuit tout doucement aux lentilles

\*\*\*

Le poulet sauce Thaï et riz un peu cantonais

\*\*\*

Le poulet sauce soja, piment et pâtes chinoises aux crevettes

\*\*\*

La marmite du pêcheur (saumon, cabillaud, et jacques)

\*\*\*

La queue de bœuf, paleron et joue braisé sauce moutarde

\*\*

### Les sauces

Chablisienne, roquefort, Chacource, Epoisses

Vin rouge, moutarde, moutarde à l'ancienne

Citron gingembre, thaï, raisins, miel

Bourguignonne, crème de moules, sauce homard

Poivre, poivre vert, piquante

Diable, Suprême, crème de champignons

Au choix avec n'importe quels plats

Et si on parlait du pain !

Si vous voulez des minis pains individuels pour décorer les tables,

Pour apporter un plus à votre décoration.

#### Pain individuel

2 euros pièce:

Pain aux céréales aux 5 graines

Pain Rustique légèrement fariné

Pain aux noix pour le fromage

Pain aux figues pour le foie gras (recette Le notre)

Mini pains maison en moules individuelles en bois à l'ancienne !

2.50 euros par personne :

Mini baguette

### Les desserts

Le pavé au chocolat et son croustillant praliné

Le paré au chocolat au caramel et chocolat blanc  
     Le paré au chocolat et au café  
     Le paré au chocolat et griottes  
     Le bavarois mangue framboises  
     Le bavarois poire caramel  
     Le bavarois noix de coco et passion  
     La charlotte poire et nougatine  
 La crème aux œufs cuite à l'ancienne à la vanille ou au Nutella ou au spéculos  
     La tarte au citron meringuée  
     La tarte Tatin  
     Le pain perdu au caramel de lait  
     Le flan maison au caramel  
     Le flan maison aux griottes  
 La mousse au chocolat et ses copeaux chocolatés  
     La mousse au citron meringuée  
     La mousse à la noix de coco  
 Les éclairs géants au Nutella ou praliné ou caramel ou spéculos ou fruits rouges  
     Le gratin de fruits en sabayon au Muscat  
     Le crumble pomme ananas  
     Le tiramisu au café, spéculos, Bailey's  
     La pana cota à la vanille et fraises  
     L'île flottante au pain d'épices de Joigny  
     L'île flottante au caramel et spéculos  
     Le clafoutis géant aux pommes et Marc de Bourgogne  
     Le clafoutis géant aux griottes et au Ratafia  
     Le clafoutis à la poire et au chocolat  
 La crème brûlée Géante (vanille ou framboise ou fraise Tagada ou réglisse ou Nutella ou carambar)  
     La fondue au chocolat chaud, fruits et biscuits (supplément 1 euros)  
     La fondue au Nutella chaud, fruits et biscuits (supplément 1 euros)  
     Le carpaccio d'ananas  
     La salade de fruits  
     La salade de fraise à la menthe  
     La soupe de mirabelles  
     La mousse Bavaroise en verrine (1 par personne)  
     Les macarons (2 par personne)  
     Le chou à la crème, caramélisé (1 par personne)  
     Les petits-fours (2 par personne)  
     Les minis éclairs au chocolat (2 par personne)  
     Les minis baba au Rhum (2 par personne)

\*\*\*\*\*



## Les desserts chauds

(1 euros en supplément par personne)

La giboulée de griottes au Ratafia  
La poire rôtie au vin rouge et à la cannelle  
Les mirabelles et pêches mijotées au Muscat  
L'ananas au caramel, au Rhum et spéculos  
L'abricot et poire mijotés au vin blanc

Au Paris Nice on vous propose un choix sympa à prix réduit,  
Que ce soit pour le vin, le champagne, en bouteille ou en cubit.

### Vins rouges :

Côte Saint-Jacques Christophe Lepage 12 euros la bouteille  
Coulanges la Vineuse Christophe Auguste 12 euros la bouteille  
Grancy Cantin 15 euros la bouteille

### Vins blancs :

Chablis La Chablienne 12 euros la bouteille  
Saint-Véran Les Sentinelles Terres Secrètes 18 euros la bouteille

### Vin rosé :

Côte Saint Jacques Gris de Joigny Christophe Lepage 12 euros

### Vins en cubis :

De 10 litres à 60 euros  
Aligoté blanc Domaine des Remparts Sorin,  
Côte d'Auxerre rouge Domaine des Remparts Sorin,  
Rosé Coteaux d'Aix en Provence

Crémant de Bourgogne : 24euros la bouteille  
Champagne Classique 20 euros la bouteille  
Champagne de Grande Maison à partir de 30 euros la bouteille

Pour d'autres vins n'hésiter pas à nous demander une liste encore plus complète  
Attention tous cubis ou bouteille entamée sera facturée

## Des adresses utiles, des idées

Pour vos enterrements De vie de garçon, de vie de jeune fille

Le Paris Nice : évidemment

Le menu que desserts ou des menus entiers à manger à l'envers  
Du digestif à la terrine en entrée !  
Déguisé venait en cuisine pendant le service pour faire le plat de vos amis,  
Attention c'est chaud devant !!

\*\*\*\*

Faites un cours de cuisine avec le Chef : à partir de 30 euros par personne,  
Selon la demande, maximum 6 personnes à 8 personnes

\*\*\*\*

La Ruche Gourmande :

Mon endroit préféré pour une soirée inoubliable  
Dans un cabaret qui pétille !!!  
(Avec pour le ou la célibataire, une surprise avec le bourdon coquin)

\*\*\*\*

Le Karting de Joigny (plus pour les garçons) :

Pour faire des courses en solitaire ou par équipe  
Déguisé en pilote pour faire le meilleur chrono !

\*\*\*\*

Le Bowling :

Pour faire des Strike

\*\*\*\*

Et aussi un mini golf super sympa !

**Pour le nappage**

« Location de linge »

Serviettes blanches : 2 euros la serviette

Nappe:

A partir de 8.00 euros la nappe  
Par exemple pour une nappe de 2 mètres sur 2 mètres, 8.00 euros la nappe

### On se pose toujours la question pour les enfants

#### Formule à 8,50 euros par personne :

Mini saucisson et mini pâté en croûte  
Jambon froid avec des chips  
Un kinder et un morceau de flan

#### Formule à 12 euros :

Salade de riz au surimi et mousson de canard  
Nuggets de poulet et sa purée maison  
Un kinder et un dessert au choix

#### Formule plateau repas à partir de 15 euros

(Pour les enfants de moins de 10 ans) :  
Sympa et ludique  
A définir avec le chef

#### Formule plateau repas à partir à 20 euros :

(Pour les enfants de plus de 10 ans)  
Sympa et ludique  
A définir avec le chef

### Et si on parlait du lendemain

#### La tranquille !

10 euros par personne,  
12 euros par personne si vous rendez la vaisselle propre  
Cette formule comprend :

Débarrassage des buffets et rangement en zone froide  
Remise au propre et en état des buffets  
Plats chauds débarrassés et remis en plaque simple  
Prêt du camion frigorifique (tout le dimanche)

\*\*\*\*

La pas mal !

12 euros,

14 euros par personne si vous rendez la vaisselle propre

Cette formule comprend :

Débarrassage du buffet, et ranger en zone froide  
Remise au propre et en état des buffets  
Plats chauds débarrassés et remis en plaque simple  
Rajout sur le buffet des salades et charcuteries manquantes

\*\*\*\*

La pas mal du tout !

16 euros,

Prêt de la vaisselle gratuite pour le lendemain (elle doit être rendue propre)

Sinon la vaisselle sale sera facturée 5 euros par personne

Cette formule comprend :

Débarrassage des buffets et ranger en zone froide  
Remise au propre et en état des buffets  
Plats chauds débarrassés et remis en réchaud, avec brûleurs neufs  
Nouvelles entrées et nouveaux desserts  
Rajout sur le buffet des principaux produits

\*\*\*\*

La j'ai rien à faire du tout !

22 euros

Mise en place de la salle avec un coup de balai dans celle-ci

Prêt de la vaisselle et verrerie à disposition

Cette formule comprend :

Reprise intégrale des buffets avec une serveuse (1 pour 40 personnes environ)

\*\*\*\*

Vous êtes fatigués, c'est normal, C'est Dimanche !!!  
Le Mariage est fini, mais le petit-déjeuner Qui s'en occupe ??  
Nous bien sûr !!!

Petite formule :

4 euros par personne

1 croissant, 1 verre de jus Multi fruits, un café

Formule Sympa :

6 euros par personne

Mini viennoiseries (2 par personne), jus d'orange frais,  
Avec de la salade de fruits, café et chocolat

Formule Chic :

9 euros par personne

Mini viennoiseries (3 par personne), corbeille de fruits,  
Jus de fruits Millat (mangue, ananas, pomme, raisins etc..),  
Café, thé, chocolat

Le service n'est pas compris.

Prêt de vaisselle pour chez vous !!!!

Une assiette, un verre, un couteau, une fourchette, une cuillère

3 euros par personne

3 assiettes, 3 verres, les couverts en double

5 euros par personne

\*\*\*

Si vous ramenez la vaisselle sale et la verrerie sale,

Rajoutez 2.00 euros par pièce

Les hôtels les plus proches

Pour faire dormir vos familles :

Le Paris Nice :	10 chambres	03.86.62.06.72
Le Rive Gauche :	40 chambres	03.86.91.46.66
La Côte Saint-Jacques :	40 chambres	03.86.62.09.70

En chambres d'hôtes :

Le Montant au Palais à Joigny	03.86.91.41.33
La Chartreuse à Poilly sur Tholon	03.86.63.33.49
Au Bel Air à Béon	03.86.73.47.44
Le Pré de Rosine à Villiers sur Tholon	03.86.63.83.63

Les salles de la région :

Joigny : Les Champs Blancs	03.86.92.48.00
Chamvres :	03.86.91.02.46
Béon :	03.86.73.68.45
Aillant sur Tholon :	03.86.63.41.27
Paroy sur Tholon :	03.86.91.02.87
Sementron :	03.86.44.19.25
Auvergne (Poilly sur Tholon) :	03.86.91.58.92

Note :

Nos partenaires

Pour vous aider à organiser votre mariage

Pour votre pièce montée :

Chevalier à Joigny	03.86.62.28.57
Vaudescal à Senan	03.86.63.43.50
Normand à Joigny	03.86.62.22.28

Pour rentrer dans la robe :

Les Robes de Mariées à Poilly sur Tholon :	03.86.91.53.70
--	----------------

Pour ouvrir le bal :

Galia Lionel:	06.17.09.15.54
Panache Show Duos:	03.86.73.23.76
Flash Musical:	06.67.66.56.87
Disco Fun:	06.80.17.98.19

Pour vos cheveux :

Duo Coiffure à Joigny :	03.86.62.37.37
-------------------------	----------------

Pour vos alliances :

Bijouterie Aubert Martin à Joigny :	03.86.62.17.25
-------------------------------------	----------------

Pour votre décoration de table ou de salle :

Voir prospectus

Pour vos fleurs :

Alain Monceau : 03.86.62.03.81

Au Joli Monde de Baron : 03.86.62.56.30

Conditions générales

Nos prix sont fixes et non négociables

Pour le règlement, nous demandons 50 % d'arrhes à la réservation,

Qui seront un mois avant la prestation

Pour toute résiliation d'une commande par le client, elle entraîne pour celui-ci la perte des arrhes versées, par contre en cas de résiliation de notre part, nous vous serions redevable du montant des arrhes.

À réception de notre devis ou de notre premier entretien, nous vous demandons

Une réponse sous 3 semaines

Toute perte, dégradation, disparition ou casse de vaisselle sera facturée

Pour la facturation de l'évènement, l'ordre du chèque :

Sarl Le Paris Nice

\*\*\*\*\*

Pour la mise en place de votre salle :

Par vos soins ou avec un employé,

La veille ou le jour même (facturée 15 euros de l'heure)

\*\*\*\*\*

Pour le déplacement de votre prestation de Joigny et de ses environs dans un rayon de 20 kilomètres, c'est gratuit

Entre 21 à 40 km facturés à 50 euros

Entre 41 à 60 km de Joigny, facturé 100 euros

Entre 61 à 80 km de Joigny, facturé 125 euros

À plus de 81 à 100 km de Joigny, facturé 150 euros

Vérification avec le site Michelin, pour le kilométrage exacte

Contrat de Réservation :

Date :

Pour un :

Nombre de personnes :

Formule Choisie :

Apéritif :

Divers :

Chèque d'arrhes :

Numéro de dossier :

Nombre de km au départ du Paris Nice :

Frais de déplacement :

Lieu de la prestation :

Heure de la prestation :

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Adresse :

Attention, le nombre de couverts doit être défini 30 jours avant la date de la prestation et ne peut être modifié sous peine de facturation du nombre de convives manquants !!

Signature du Chef

Signature des clients