

* Sont inclus dans vos BUFFETS

« CLE en MAIN »....

L'art de la table

Le nappage et serviettes en tissu blanc

La vaisselle porcelaine contemporaine, Les couverts inox haut de gamme

La verrerie en verre (1 verre à eau , 1 verre à vin , 1 flute)

L'indispensable

Les petits pains et baguettes ou pains de campagne suivant les mets

Le café et le thé

Le matériel

Tout le matériel nécessaire à la bonne réalisation de cette prestation (toques, gants étuves, etc....)

Le personnel

1 Chef de cuisine pour 50 personnes si **buffet à plat chaud**

1 serveur pour 30 personnes habillé en noir et chemise blanche, sur la base d'une vacation pour 6 heures. Une vacation est comprise du départ de l'entreprise, à l'installation et au service en salle.

Au-delà des 6 heures de forfait, l'heure supplémentaire sera facturée à raison de 35 € TTC par serveur. Repas du personnel inclus dans la prestation.

La décoration

La décoration des Buffets sera en harmonie avec le code couleur choisi par le client.

Le nappage est prévu de couleur blanche, pour tout nappage de couleur, il faudra compter une supplément à déterminer ensemble. Des présentations seront mises à disposition sur les buffets, et rapporter lors du paiement dans les jours suivants.

Nos buffets « CLE EN MAIN » et à « EMPORTER » sont fabriqués pour 25 menus minimum.