Formules lunch séminaire

Pause classique

Assortiments de parisiennes de différentes formes et sortes garnies de : salade de crevette, saumon fumé, foie gras, dagobert, parmes à l’italienne, saumon à la ciboulette,…

Assortiments de petits desserts : mousse au chocolat, tiramisu, flan caramel, chou à la crème

Prix : les parisiennes sont au prix de 2.25 euro et dressées en panier de 15 pièces. Il convient d’en compter 4 ou 5 par personne. Les desserts sont au prix de 2.25 euro et représente une bonne portion, nous n’en comptons que 1 pièce par personne.

Pause gourmande

 Assortiment de sandwiches de style 1/3 de baguette mais en différentes formes et de garnitures plus gourmande : américain crudités, parmes roquette et parmesan, jambon fromage salade et œufs durs, thon et petits légumes, salade de saumon et haricots aux échalotes, salade de poulet hawaienne ,…

 Assortiment de petits desserts : gâteau au chocolat, pana cotta aux fruits rouges, éclair au chocolat,…

 Prix : les sandwiches sont au prix de 4.5 euro par personne et nous en comptons au maximum 2 par personne. Les desserts sont au prix de 2.25 euro par personne et 1 par personne suffit.

Options

* Potage frais avec pain et beurre : 3 euro
* Salade gourmande : 5 euro
* Plateau de jambon à l’os avec pain et beurre : 3 euro
* Brie avec pain et beurre : 3 euro
* Sandwiche chaud tels que au choix : omelette, pita, poulet croquant crudités, hamburger : 5 euro +TVA 12% (service)

Accueil

Une parisienne au jambon ou au fromage, une viennoiserie, jus d’orange, café et thé : 5 euro

Boissons

Formule soft : eau, coca, jus d’orange : 1.5 euro par personne et par pause

Formule vin : ajouter nos vins spécialement sélectionnés : 2 euro le verre

Service

 25 euro HTVA par heure et par membre de personnel

Livraison

 Offerte sauf si arrivée avancée pour accueil (100 euro)

Matériel

 A convenir avec vous, tarifs de la maison « le mascaron »

Prix

 Tous ces prix sont HTVA de 6 % sans service ou 12% avec service.

 Les boissons sont HTVA de 21%