



CONDITIONS DE VENTE

*Les menus réceptions sont valables à partir de 10 couverts.
Les propositions de buffet sont effectifs à partir de 20 personnes*

-Les propositions déclinées sont des exemples.

*-Certaines combinaisons sont donc possibles
entre les différents menus.*

*-Le menu définitivement choisi est servi
à l'ensemble des convives de la réception.*

*-Après 2h du matin, facturation du dépassement horaire,
soit 25€uros par heure et par personnel présent.*

*-Droit de bouchon à l'apéritif, (minimum 30 pers.)
9,90euros par volume 75cls
incluant le service et les petits canapés.(3 par personne)*

*-Droit de bouchon au dessert,(minimum 30 pers.)
15,50euros par volume 75 cls
incluant le service*

*-Le nombre de couverts annoncé à 48h,
sera définitif pour la facturation nourriture.*

*-Toute réservation ferme devra être accompagnée
d'un versement d'arrhes de 30% à la réservation.*

*-Toute annulation sans cause réelle et sérieuse
survenant dans les 8 jours avant la date de la prestation,
les arrhes seront conservées.*

-Nos tarifs sont majorés si la prestation se déroule à l'extérieur.

Prix nets

.../...