

22 €<sup>TTC</sup>

20 €<sup>HT</sup>

Par personne

## COCKTAIL REPAS

# FESTIF

*Minimum de commande 10 personnes*

*Composition non modifiable*

### LE SALÉ (7 PIÈCES)

- 1 mini pain coeur fondant brie
- 1 crevette mini twister
- 1 brochette de poulet au miel et dattes
- 1 mini brioche aux escargots de Bourgogne
- 1 burger foie gras, confit d'oignons
- 1 tartelette confit de figues balsamique
- 1 verrine potimarron aux épices



### LE SUCRÉ (3 PIÈCES)

- 1 croquant chocolat
- 1 baba au rhum
- 1 carré mangue/passion

Présentation du cocktail sur plateau



Il s'agit d'une formule-repas :

- \* Composition équilibrée et variée pour répondre au mieux aux différents régimes alimentaires
- \* Éco-responsable avec la part belle faite aux fabrications par nos équipiers en parcours d'insertion ainsi qu'aux fruits et légumes locaux et bio.
- \* Simple et rapide à mettre en œuvre, pouvant se déguster debout.
- \* Zéro plastique avec couverts en bois biodégradables et verrines en bambou ou carton, serviettes en papier recyclable.





NOM/Téléphone :

DATE DE LA PRESTATION :

NOMBRE DE PERSONNES :



**DÉLAI ET MODALITÉS DE COMMANDE\***

Au minimum 1 semaine à l'avance, sous réserve de nos capacités de production et d'approvisionnement.



**LIVRAISON 35,20 €<sup>TTC</sup> (32€<sup>HT</sup>)** sous réserve de notre planning de livraison

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 17:00\***

sur Orléans et Métropole ; dans un créneau d'une heure.

\* Autre créneau et/ou hors métropole, nous consulter.

Heure créneau d'1 heure	Adresse	Contact sur place
Entre .....h.....  Et .....h.....		Nom :  Téléphone :

**Merci de rester joignable à l'heure prévue de la livraison, à défaut et passé 10 mn, le livreur se verra contraint de repartir.**



**RETRAIT DANS NOTRE RESTAURANT**

du **lundi au vendredi** entre **08:30 et 16:00\***

\* Autre créneau, nous consulter.

Date :  
Heure :



**PRÊT DE CONTAINERS ISOTHERMES**

Maintien au frais/chaud 2 heures

**OUI**

**NON**

**RETOUR DE MATÉRIEL**



Retour par le client (date)

Reprise par nos soins **35,20 €<sup>TTC</sup> (32€<sup>HT</sup>)**

Lieu, date et heure - créneau d'1 heure



**RÈGLEMENT** par CB sur place, chèque ou virement à réception de la facture.

\* Les commandes validées sont dues dans leur intégralité.



**SAVEURS et TALENTS**

*Bien plus qu'un restaurant...*

71 avenue Denis Papin

45800 Saint Jean de Braye

02 34 28 35 19

commande@saveurs-talents.fr

Bon pour accord  
Signature

