



19,30 €^{TTC}

17,55 €^{HT}

Par personne

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DÎNATOIRE

SAVEURS DE LOIRE

DÉLAI ET MODALITÉS DE COMMANDE

- *Au minimum 7 jours à l'avance, sous réserve de nos capacités de production et d'approvisionnement.*
- *Modification du nombre possible jusqu'au mardi de la semaine précédant la prestation.*
- *Minimum de commande 20 personnes - Composition non modifiable*

COMPOSITION PAR PERSONNE

LE SALÉ (7 PIÈCES)

Carrot'cake & crémeux de lentilles vertes

Végan ❖ Sans gluten ❖ Allergènes : céréales, fruits à coque

Maki de légumes & pickles de gingembre

Végan ❖ Allergènes : céréales, soja

Houmous de légumes de saison, sur son crackers aux graines

Végan ❖ Sans gluten ❖ Allergènes : graines de sésame fruits à coque

Panacotta de parmesan, délice de gelée de figues, sur son lit de lin

Végétarien ❖ Sans gluten ❖ Allergènes : céréales, fruits à coques œuf, lait

Conchiglioni, mousse de chèvre frais, gelée d'Arlicot (alcool de cerises)

Végétarien ❖ Allergènes : céréales, œuf, lait

Conchiglioni de légumes de saison, crumble pesto

Végétarien ❖ Allergènes : céréales, œuf, lait

Poisson de Loire, mousse safranée et son pain au lin

Sans gluten ❖ Allergènes : céréales, fruits à coque, œuf, lait

LE SUCRÉ (3 PIÈCES)

Sablé chocolat & ganache pralinée, perles de fruits rouges

Allergènes : céréales, fruits à coque, œuf, lait

Dôme de mojito sur son financier enchanté

Sans gluten ❖ Allergènes : céréales, fruits à coque, œuf, lait

Moelleux noisettes et poires, mousse poire

Végan ❖ Sans gluten ❖ Allergènes : céréales, fruits à coque

- * Cuisine maison, savoureuse, de saison
- * 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, se dégustant debout.
- * Serviettes éco-label incluses

**Simplifiez l'organisation de votre évènement,
optez pour notre forfait boisson**



NOM ET TÉLÉPHONE :

DATE DE LA PRESTATION :

NOMBRE DE PERSONNES :

PRÉCISIONS DE COMMANDE

- RETRAIT DANS NOTRE RESTAURANT** du lundi au vendredi entre 08:30 et 16:00*.
 - **HORAIRE** :h.....
- LIVRAISON 35,20 €^{TTC} (32€^{HT})** du lundi au vendredi entre 08:30 et 17:00* sur Orléans et Métropole
 - **HORAIRE** : Entreh..... eth..... (Prévoir un créneau d'une heure)
- INSTALLATION**, tarif selon le nombre de personnes, nous consulter
 - **HORAIRE** :h..... (Heure d'arrivée des convives)
- SERVICE**, tarif selon le nombre de personnes et la durée de l'évènement, nous consulter
 - **HORAIRE** : Deh..... à.....h.....

Adresse précise et modalités d'accès (accueil, parking, bâtiment, salle, étage...)	Contact sur place
<p>Merci de rester joignable à l'heure prévue de la livraison, à défaut et passé 10 mn, le livreur se verra contraint de repartir.</p>	<p>Nom :</p> <p>Téléphone :</p>

PRÊT DE CONTAINERS ISOTHERMES : Maintien au frais/chaud 2 heures

- OUI NON

RETOUR DE MATÉRIEL : dans le cadre de notre engagement éco-responsable, nous limitons les conditionnements jetables, ce qui engendre un prêt de matériel. Toutes pertes, casses, dégradations du matériel mis à disposition seront facturées

- Retour par le client (*date*) :
- Reprise par nos soins **35,20 €^{TTC} (32€^{HT})** : *Lieu, date et heure - créneau d'1 heure*

<u>Adresse :</u>	<u>Horaire :</u>
	Entreh.....
	Eth.....

VALIDATION DE LA COMMANDE : la commande ne sera prise en compte qu'à réception du **devis signé et du versement d'un acompte de 50 %**.

RIB
Code banque : 42559 - Code guichet : 10000 - Numéro de compte : 08012871724 - Clé : 64
IBAN : FR76 4255 9100 0008 0128 7172 464 - Code BIC : CCOPFRPPXXX

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

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

Bon pour accord
Signature



SAVEURS et TALENT2
Bien plus qu'un restaurant...

71 avenue Denis Papin
45800 Saint Jean de Braye
02 34 28 35 19
commande@saveurs-talents.fr