

FORMULES RESTAURATION GROUPE

SUR RÉSERVATION*

Faites plaisir à votre tribu avec nos menus préparés sur place, avec des produits frais, ayant voyagé le moins possible et surtout avec tout l'amour et le savoir-faire de notre personnel de restauration !

FORMULES	DÉTAILS
TRAPPEUR	Sandwich Baguette thon-mayo ou jambon-beurre-emental, Chips, Fruit, Eau plate (50cl)
RANGER 40 personnes max.	Crispy Nuggets - Frites à partager, 2 boules de Glace, Eaux plate et gazeuse
AVENTURIER A partir de 20 pers.	Plateau de charcuterie, Salades composées, Plateau de fromage, Desserts ^(d) , Pain, Eaux plate et gazeuse
BARBECUE Entre 20 et 100 pers.	Cuisse de Poulet, Merguez, Saucisse, Salades composées, Chips, Plateau de fromage, Desserts ^(d) , Pain, Eaux plate et gazeuse
EXPLORATEUR À partir de 50 pers.	Plat géant (Paëlla, Couscous, Tartiflette, Jumbalaya...), Plateau de fromages, Desserts ^(d) , Pain, Eaux plate et gazeuse
AUTRES	Menu traiteur, buffet, plateaux repas...

^(d) Desserts : 2 à 3 au choix : tarte à partager, salade de fruits frais, moelleux au

PETIT DÉJEUNER / POT D'ACCUEIL	Viennoiseries, Boissons chaudes (Café, Thé, Chocolat) et froides (Eau, Jus de fruit)
GOÛTER	Muffin, Fruit, Boissons froides (Eau, Jus de fruit), confiserie (barre chocolatée ou bonbons)
COCKTAIL DE CLÔTURE SUCRÉ	Cocktail de fruits, Salade de fruits frais, Muffin ou Donut, Bonbons...
COCKTAIL DE CLÔTURE SALÉ	Sodas, Apéritifs à tartiner, Dips, Chips, Amuses-bouches...

* Réservation 2 semaines avant la date de visite minimum.

NB : Boissons alcoolisées (Vins, Bières, Cidres, Champagne...) en supplément, sur devis

NB 2 : Une autre envie ou idée ? Demandez-nous !