

FORMULE COCKTAIL DEBOUT:

Notre accompagnement froid et chaud, fabrication maison.

Variétés de canapés

*exemple: Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard,
écrevisse marinées, chèvre frais...*

Variétés de réductions chaudes

*exemple: Mini quiche lorraine, mini tarte saumon, mini pizza, mini bouchée,
mini accra, mini nem, mini beignet de crevette.*

Assortiment de verrine

*exemple: Compotée de carottes basque
Mousse de saumon, avocat et agrume
Concentré de betteraves, perle marine tomate
Pulpe de poire aux écrevisses aillées*

Navettes fourrées

*exemple: Salade, jambon de bayonne
Salade, flétan fumé*

Mini tartine

*exemple: Saumon fumé, foie gras, œufs de truite, magret de canard,
écrevisse marinées, chèvre frais...*

Mini brochettes

*exemple: Saumon fumé, foie gras,
écrevisse marinées...*

Animations sur plancha sur devis

*exemple: Foie gras poêlé à la fleur de sel
Noix de saint jacques
Brochette de gambas marinées*

Formule 1 :

8,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

5 pièces par personnes

Formule 2 :

10,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

7 pièces par personnes

Formule 3 :

13,50€ par personnes

Prix TTC de ce cocktail comprenant:

10 pièces par personnes

**Un devis personnalisé peut vous être effectués suite à
un rendez-vous dans nos locaux.**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Les prix indiqués sont garantis pour 2025.
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon pour effectuer le service de vos alcools si vous les fournissez.
- Le service en salle est prévu jusqu'à 1h, en cas de dépassement facturation de 15€ de l'heure par salarié présent.
- L'envoi de ce courrier ne pose aucune réservation.
Pour réserver, envoyer un courrier avec la date, le lieu et vos coordonnées.
- Le menu définitif est déterminé lors d'un rendez-vous dans notre établissement.
- Règlement : . un chèque d'acompte de 30% de la somme total pour réservation débité 2 mois avant le repas.
. Le solde dans les deux semaines suivant la prestation.
- Tout changement de commande ainsi que le nombre de convive doit nous parvenir au plus tard 8 jours avant la prestation. Le dernier nombre commandé sera pris en compte pour la facture, même si le nombre réel d'invités est inférieur.
- Ces conditions générales de vente sont adressées en même temps que le présent devis. La réservation de nos services implique donc l'adhésion entière et sans réserve des présentes conditions.



SARL HUNAULT TRAITEUR

5 places de la mairie
35350 ST MELOIR DES ONDES
TEL: 02 99 89 11 41

hunault-julien@orange.fr

www.traiteur-hunault.fr

R.C.S ST MALO 418921326 00033