

# 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](mailto:hunault-julien@orange.fr)

[www.traiteur-hunault.fr](http://www.traiteur-hunault.fr)

R.C.S ST MALO 418921326 00033