



**MISES EN
BOUCHES
COCKTAIL**

**BUFFET
FROID**

**PLAT
A THEME**

VAISSELLE

PLAQUETTE ENTREPRISE 2020



La Toque Vendômoise

Accès bureau : 9 bis rue de la perchaie à Vendôme (41100)

Tel : 02.54.77.15.27 ou Fax : 02.54.77.40.16

Mail : punch@latoquevendomoise.com



GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL FROIDES

- Canapés froids gamme "PRESTIGE" – Gamme 2020 :** 40.00€ HT le plateau de 50 pièces
Macaron saumon Yuzu, Mini burger crevette et fenouil confit, Tartelette gelée griotte romarin foie gras éclats pistache, Spirale de courgettes chèvre et menthe et Pétale de radis noir aux Saint Jacques et pavot.
- Canapés froids gamme "TRADITION" – Gamme 2020 :** 38.00€ HT le plateau de 50 pièces
Mini bagnat thon à la niçoise, Cake jambon emmental crémeux ail et fines herbes, mini club poulet & amande, Mimosa d'œufs de caille mayonnaise verte et œufs de harengs et le bzh roulé saumon fraîcheur.
- Verrines froides assorties – Gamme 2020 :** 38.00€ HT le plateau de 24 pièces
Verrine « Panacotta curry romarin, brunoise légumes du soleil et chips chorizo », Verrine « Gravlax de saumon à la betterave crème citronnée à l'aneth et aux baies roses », Verrine « mixé de courgettes à la menthe éclats de feta et pignons de pin » et Verrine « Foie gras chutney mangue au gingembre
- Cuillères apéritives assorties – Gamme 2020 ::** 37.00€ HT le plateau de 24 pièces
Cuillère « Cube de saumon mariné à la bortsch et sésame », Cuillère « bouchée de pomme de terre aux œufs de truite », Cuillère « Tataki de bœuf » et Cuillère « Houmous de potiron et son œuf de caille miroir »
- Ardoise de mini tartine ficelle de foie gras :** 31.50€ HT le plateau de 24 pièces
Foie gras ficelle & cerise griotte et Foie gras ficelle & ananas flambé au rhum
- Panier de légumes tournés et sa sauce :** 42.10€ HT l'unité (100 pièces environ)
Choux fleur, carotte, concombre, tomate cerise, poivron, radis, cèleri branche et fromage blanc ciboulette.
- Plateau assortiment de Mini Wraps :** 31.55€ HT le plateau de 24 pièces
Wrap pesto, jambon sec, copeaux de parmesan et roquette, Wrap crème de raifort, saumon fumé et citron confit et Wrap foie gras, magret de canard et confit de fruits secs.



GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL FROIDES

Plateau de MINI « BLINIS » - Gamme 2020 :	46.00€ HT le plateau de 30 pièces
<i>Magret de canard fumé cheese cream mangue, Céleri rémoulade crevette, gravlax de saint jacques œufs cabillauds fumés</i>	
Pain surprise collection Foie gras :	51.00€ HT le pain surprise de 48 pièces
<i>Foie gras pommes caramélisées, foie gras pistaches et noisettes grillées, foie gras raisins blonds, foie gras magret de canard.</i>	
Pain surprise collection Saumon :	49.00€ HT le pain surprise de 48 pièces
<i>Saumon et crème aux citrons confits, saumon et beurre ciboulette, saumon et mousse à l'aneth, saumon et crème de roquette.</i>	
Pain surprise de la Mer :	49.00€ HT le pain nordique de 48 pièces
<i>Saumon et crème aux citrons confits, tarama au crabe, rilette de maquereaux et rillettes de sardines</i>	
Pain surprise collection Charcutier :	36.20€ HT le pain surprise de 48 pièces
<i>Jambon sec et son beurre au cornichon, lardons confits sur un lit de bleu aux noix, Salami sur son beurre salé et éclats noisettes et rillettes sarthoises et son émincé de cornichons</i>	
Pain Nordique gourmand au crabe, jus de citron et concombre :	49.00€ HT le pain nordique 48 pièces
Collection « mini brochettes » sur ardoise :	42.90€ HT les 24pièces
<i>Mini brochette « Saumon gravlax et sa pomme au citron », Mini brochette « Croquant de radis frais au curry », Mini brochette « Courgette mozzarella basilic » et Mini brochette « Polenta jambon sec et tomates confites ».</i>	
Ardoise de navettes "Maison" :	20.00€ HT les 20 pièces
<i>Rillettes de canard, rillettes de saumon et terrine Montlouis.</i>	
Plateau « Tartinable façon La Toque » (base 12/15 pers : Rillettes de thon & petit pois, rillettes aux 2 saumons, tarama de crabe et rilette de sardine) :	31.55€ HT le plateau



GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

Nos mises en bouches tradition

Huitre chaude en persillade :	1.70€ HT l'unité
Huitre chaude gratinée aux oignons doux des Cévennes :	1.70€ HT l'unité
Huitre chaude au Champagne :	1.70€ HT l'unité
Huitre chaude au foie gras :	1.90€ HT l'unité
Mini ardoise de pomme rate au foie gras :	19.00€ HT le plateau de 12 pièces
Mini coquille Saint Jacques à la bretonne :	1.70€ HT l'unité
Brochette de langoustine panée :	22.75€ HT le plateau de 12 pièces
Brochette d'andouille panée à l'oignon frit :	22.75€ HT le plateau de 12 pièces



GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

Nos mises en bouches prestiges

Mini tête de lion lutée et sa fondue de poireaux Saint Jacques :	1.70€ HT l'unité
Mini tête de lion délice de Butternut au foie gras poêlé :	1.90€ HT l'unité
Mini tête de lion escargot crème d'ail et sa tuile de parmesan :	1.70€ HT l'unité
Mini tête de lion crème Dubarry sommité de saumon fumé :	1.70€ HT l'unité
Mini tête de lion soupe de langoustine au safran :	1.70€ HT l'unité
Verrine Saint Jacques à la crème de chorizo :	1.70€ HT l'unité
Verrine queue de langoustine sauce homardine :	1.70€ HT l'unité
Verrine escargot, cèpes sauce chablis :	1.70€ HT l'unité
Verrine pot au feu de la mer (saumon/flétan) au beurre blanc :	1.70€ HT l'unité
Cuillère de brochette de foie gras au mendiant de fruit sec :	1.90€ HT l'unité
Tête de lion gambas, julienne petits légumes sauce chorizo :	1.70€ HT l'unité
Mini tête lion crème d'asperges et sommité de saumon fumé:	1.70€ HT l'unité



GAMME MISES EN BOUCHES COCKTAIL A RECHAUFFER

Nos mises en bouches économiques

- Petit feuilleté gamme prestige :** 24.00€ HT présenté sur plateau doré de 40 pièces
Saucisse cocktail, tomate basilic, emmental et chèvre
- Assortiment de mini croustade :** 13.70€ HT présenté sur ardoise de 24 pièces
Quiche, Pizza olive noire, Fromage ail et fines herbes, Saumon, Saucisse moutarde et Pizza olive verte
- Duo de croustillant de Saint Jacques :** 11.95€ HT présenté sur mini ardoise de 12 pièces
- Ardoise de quiche à l'andouille :** 17.35€ HT le plateau de 25 pièces
- Ardoise de quiche aux lardons :** 17.35€ HT le plateau de 25 pièces
- Ardoise de quiche aux deux saumons :** 17.35€ HT le plateau de 25 pièces
- Ardoise de pizza aux quatre fromages :** 17.35€ HT le plateau de 25 pièces
- Ardoise de quiche épinard saumon :** 17.35€ HT le plateau de 25 pièces
- Assortiment de pilon de poulet rôti aux épices :** 21.00€ HT le plateau de 25 pièces
- Assortiment de panaché exotique :** 26.25€ HT le plateau de 32 pièces
Mini nem crevette, mini accras, mini samossa bœuf curry et aumônières poulet légumes coriandre.



GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

Nos plateaux festifs

Ardoise de mini cannelés de Bordeaux :	14.75€ HT les 20 pièces
Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Classique »</u> :	42.00€ HT l'ardoise de 36 pièces
<i>Vanille, café, pistache, framboise, etc...</i>	
Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Classique »</u> :	84.10€ HT la pyramide de 72 pièces
<i>Vanille, café, pistache, framboise, etc...</i>	
Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Automne »</u> :	44.15€ HT l'ardoise de 36 pièces
<i>Pistache, chocolat lait coco, chocolat framboise, marron, champagne rose, spéculos</i>	
Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Automne »</u> :	88.25€ HT la pyramide de 72 pièces
<i>Pistache, chocolat lait coco, chocolat framboise, marron, champagne rose, spéculos</i>	
Présentation de macarons dressés sur ardoise <u>collection « Été »</u> :	45.75€ HT l'ardoise de 36 pièces
<i>Abricot, citron, pomme verte, banane, cassis, fraise</i>	
Présentation de macarons dressés sur pyramide <u>collection « Été »</u> :	91.45€ HT la pyramide de 72 pièces
<i>Abricot, citron, pomme verte, banane, cassis, fraise</i>	
Présentation de mini éclairs sur ardoise :	20.00€ HT l'ardoise de 24 pièces
<i>Mini éclair chocolat, Mini éclair café, Mini éclair vanille, Mini éclair caramel</i>	



GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

Nos plateaux festifs

Présentation de petits fours Vendôme : 72.50€ HT le plateau de 63 pièces

Choux praliné, Entremet façon concerto, Tartelette sablée griotte, Tartelette sablée citron, Coque fraise, Tartelette sablée framboise, Eclair chocolat noir, Cadre abricot praliné, Tartelette poire caramel

Présentation de petits fours saveurs sucrées : 83.00€ HT le plateau de 48 pièces

Choux praliné, Moka café spéculoos, Eclair au chocolat, Cheesecake cranberries, Crumble framboise, Lingot citron, Tartelette chocolat crème caramel

Présentation de petits fours chocolat : 68.35€ HT le plateau de 41 pièces

Entremet duo de chocolat feuilletine, Tartelette noisette chocolat, Palet croustillant chocolat noisette café, Financier chocolat au lait, Tartelette caramel chocolat, Macarons chocolat, Entremet finger praliné chocolat, Moelleux noix de pécan

Présentation de petits fours d'antan : 68.35€ HT le plateau de 48 pièces

Moelleux coco, Flan griotte, Macaron vanille, Macaron framboise, Moelleux citron façon madeleine, Roses des sables, Moelleux noisette

Présentation de petits fours envie sucrée : 68.35€ HT le plateau de 53 pièces

Tartelette citron, Carré opéra, Financier framboise, Rectangle pistache, Eclair café, Eclair chocolat, Carré pomme cassis, Flan abricot, Tartelette chocolat

Présentation de mirlitons sur ardoise : 41.00€ HT le plateau de 48 pièces

Mirliton coco, Mirliton chocolat, Mirliton griotte, Mirliton pomme caramel, Mirliton pistache abricot, Mirliton noisette



GAMME MISES EN BOUCHES SUCREES

Nos mises en bouches individuelles

Mini verrine pannacotta caramel beurre salé : 1.70€ HT l'unité

Mini verrine pannacotta fruit rouge et mangue : 1.50€ HT l'unité

Mini verrine crème Valrhona : 1.70€ HT l'unité

Mini verrine riz au lait caramel beurre salé : 1.50€ HT l'unité

Mini verrine tarte au citron revisitée : 1.50€ HT l'unité

Mini crème brulée au grand Marnier : 1.70€ HT l'unité

Mini cœur coulant au chocolat : 1.70€ HT l'unité

Mini aumônière pomme caramel beurre salé : 1.70€ HT l'unité

Mini aumônière pomme calvados : 1.70€ HT l'unité



BUFFET FROIDS

(*Jambon d'environ 12 kg)

BUFFET « ECONOMIQUE »

Assortiment de salade composées, base 250g/pers (Taboulé oriental, Trio crudités & fruits secs, piémontaise et Norvégienne)

- + **Plateau de viandes froides** (rosbeef et rôti de porc), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Tarte crumble**

Prix : 17.35€ HT /personne

BUFFET « CAMPAGNARD »

Assortiment de salade composées, base 250g/pers (Piémontaise, Farfalle au poulet rôti, champignons à la grecque, céleri rémoulade, salade Irlandaise)

- + **Coquille de saumon Bellevue en coquille grès**
- + **Jambon* à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Poirier ou Pêcher)

Prix : 20.50€ HT /personne



BUFFET FROIDS

BUFFET « VENDOMOIS »,

Assortiment de salade composées, base 250g/pers (Taboulé oriental, salade coleslaw, salade piémontaise et salade Norvégienne)

- + **Plateau de charcuteries** (rillons, boudin noir, andouille, pâté breton, saucisson à l'ail) & **condiments**
- + **Jambon* à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Plateau de fromages** (Brie, Bleu d'Auvergne, Emmental et Morbier) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Fraisier ou Framboisier)

Prix : 27.35€ HT /personne

BUFFET « PRESTIGE »,

Assortiment de salade composées, base 250g/pers (Salade Piémontaise, Farfalle au poulet rôti, champignons à la grecque, céleri rémoulade, salade Irlandaise et salade museau de bœuf à la Lyonnaise)

- + **Cadre de saumon bellevue sauce verte**
- + **Jambon à l'os sur presse** (pour 65 convives minimum), **chips & condiments**
- + **Ardoise de fromages** (Sainte maure de Touraine, Comté, Bleu d'Auvergne, Vieux Saint Nectaire, Brie de meaux et Crottin de Chavignol) **base 70g/pers et salade verte**
- + **Pâtisserie** (Croustillant de chocolat ou Royal caramel)

Prix : 33.65€ HT /personne



ENTREES FROIDES et PLATS FROIDS

Foie gras nature (pain de 500g) :	54.70€ HT pièce
Œuf norvégien (fond artichaut, céleri, sauce cocktail, œuf poché et saumon fumé) :	7.90€ HT la part
Assiette de saumon gravlax et son tartare de courgettes :	8.95€ HT la part
Médaille de colin Bellevue (en coquille grès ou aluminium) :	4.45€ HT la part
Médaille de saumon à la parisienne (en coquille grès ou aluminium) :	4.45€ HT la part
Médaille de saumon farci aux Saint Jacques (en coquille grès ou aluminium) :	5.05€ HT la part
Plancha de charcuteries (<i>Servi sur billot de bois</i>): base 9,5 kg x80 personnes) : Pâté breton, andouille de vire, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du mans, décors et condiments.	201.90€ HT
Plancha de charcuteries (<i>Servi sur billot de bois</i>): base 4,8 kg x40 personnes) : Pâté breton, andouille de vire, boudin noir, rillons de Touraine, saucisson à l'ail, rillettes du mans, décors et condiments.	100.95€ HT
Plat de charcuterie tranché : Pâté breton, andouille de vire, saucisson à l'ail, jambon de Bayonne et boudin noir (1 tranche de chaque)	4.10€ HT la part
Marquise de Jambon de Bayonne (minimum de 20 personnes, base 3 tranches par personne) :	107.00€ HT le kg soit 5.35€ HT la part
Jambon à l'os sur presse décoré (poids d'un jambon, de 8 kg à 10 kg) :	17.35€ HT le kg
Plat de jambon à l'os tranché, tranche de 120g :	1.50€ HT la tranche
Plat de rosbeef présenté sur lit de gelée, tranche de 50g :	2.40€ HT la tranche
Plat de rôti de porc présenté sur lit de gelée, tranche de 80g :	2.20€ HT la tranche
Poulet fermier rôti ¼ :	1.75€ HT la pièce



CARTE DES SALADES TRAITEUR

(Présenté en saladiers décorés)

Gamme « économique » : 10.45€ HT le kg (*soit environ 2.60€ HT par personne*)

Taboulé oriental, Coleslaw (chou, carottes, oignons), Céleri rémoulade, Duo crudités (carottes, céleri), Carottes râpées fraîches, Concombres à la crème, Macédoine de légumes, Betteraves, Taboulé marocain, Piémontaise au jambon supérieure, Riz à la niçoise.

Gamme « tradition » : 16.65€ HT le kg (*soit environ 3.90€ HT par personne*)

Pomme de terre grenailles de Bretagne mimosa, Napolitaine (pennes, fromage, poivrons jaunes lanières, tomates cerises, olives noires), Champignons à la grecque, choux rouge, Salade pré-printanière (blé, maïs, carottes, petits pois, poivrons rouges, poivrons jaunes et oignons), Piémontaise au poulet grillé, Perle charcutière, Alsacienne, lentilles lardons, Toscane (pâtes, jambon supérieur, tomates, maïs), Montbéliarde (pdt, saucisses fumées, lardons fumés, échalote, persil, ciboulette), Museau du bœuf à la Lyonnaise, Museau de porc à la Lyonnaise, Cervelas sauce vinaigrette, Taboulé au poulet, Strasbourgeoise (pdt, cervelas, saucisse de francfort, cornichons, oignons, maïs), Camarguaise, Artica (pâtes avoine, sauce, chair de crabe tourteau, ananas, surimi saveur crabe, carottes) , Perle océane (pâtes, surimi saveur crabe, spécialité base algues, échalotes, concentré citron) , Taboulé aux fruits de mer, Marco Polo (tagliatelles, surimi crabe, sauce, poivrons rouges), Pêcheur, moules à la catalane.

Gamme « prestige »: 22.10€ HT le kg (*soit environ 5.25€ HT par personne*)

Grecque (concombres, tomates, fromage), Ariégeoise (pdt, haricots rouges, jambon supérieur, emmental, lardons, oignons), Calabraise (pâtes, jambon supérieur, crème, concentré de tomates et basilic), Farfalle poulet (pâtes farfalles, émincé de poulet rôti, tomates, pistou), Cervelas rémoulade, Poireaux jambon, Landaise (pdt, maïs, carottes cubes, gésiers de poulet cuits à la graisse de canard, haricots verts, oignons), Pomme de terre grenailles et Harengs, cocktail de crevettes, Gambas à l'aneth, Norvégienne (pâtes, saumon, tomates, sauce vinaigrette, crème, aneth, concentré de citron), calamars à la niçoise, Irlandaise, Cocktail crevettes surimi exotique, Rollmop's,



CARTE PLATS A THEME

Possibilité de vous réchauffer les plats chauds pour stockage en Norvégienne (maintien au chaud pendant 4 heures) : +0.55€ HT/pers

TARTIFLETTE au reblochon de Savoie & Salade verte :	8.35€ HT la part
COUSCOUS GARNI : 2 merguez, navarin d'agneau, haut de cuisse de poulet, semoule, sauce forte et légumes	9.00€ HT la part
CHOUCROUTE N°1 : 300g de choucroute, saucisson ail fumé, saucisse de Francfort, saucisse de Strasbourg, Poitrine Fumée, Pommes vapeur, Saucisse fumée et petit salé	9.15€ HT la part
CHOUCROUTE N°2 : 300g de choucroute, saucisson ail fumé, saucisse Francfort, saucisse Strasbourg, Poitrine Fumée, Pommes vapeurs, Saucisse fumée et jarret portion (350g)	11.50€ HT la part
COQ AU VIN (découpe cuisse uniquement) et pommes vapeurs :	7.45€ HT la part
PAELLA VALENCIA : Haut de cuisse de poulet, collier d'agneau, moules d'Espagne, riz valencia, cocktail de fruits de mer, chorizo, fond d'artichaut, petits pois, crevettes roses et calamars.	10.00€ HT la part
POTEE LORRAINE: Palette de porc fraîche, lard fumé, saucisse fumée et garniture de légumes (choux, carotte, pomme de terre, haricot blanc et oignons)	8.65€ HT la part
POT AU FEU: Paleron, joue de bœuf, jarret et garniture de légumes (carotte, poireaux, navets, céleri branche et pomme de terre) sauce ravigote	9.50€ HT la part
CASSOULET OCCITAN: Haricots lingots, lard fumé, confit de canard, épaule de porc fraîche et saucisse fraîche	9.80€ HT la part
CHILI CON CARNE: Oignon, gîte, tomate, épices, haricot rouge, cumin et ail	8.65€ HT la part



CARTE PLATS DE POISSON

Pavé de sandre au beurre blanc :	9.80€ HT la part
Coquille Saint Jacques à la Normande :	6.85€ HT la part
Filet de brochet à l'oseille :	7.55€ HT la part
Trioline de la mer sauce Dieppoise (saumon, haddock et saint pierre) :	8.35€ HT la part
Estouffade de lotte à l'américaine :	9.90€ HT la part
Pavé de saumon grillé sauce Whisky :	9.05€ HT la part
Dos de cabillaud rôti sauce Champagne :	8.35€ HT la part
Cassolette océane à la bisque de homard (crevette, rouget et saint jacques) :	8.55€ HT la part
Filet de bar rôti sauce coteau du Vendômois :	9.65€ HT la part
Choucroute de la mer sauce Champagne (Choux cuisinés, saumon, saint pierre, haddock, gambas x2, moules d'Espagne, pommes vapeur)	10.40€ HT la part
Pavé de Flétan à la crème de Chorizo :	9.80€ HT la part
Vol au vent d'écrevisses sauce champagne :	8.65€ HT la part

En fonction de vos choix des accompagnements vous seront proposés pour un supplément de 1.90€ HT par personne



CARTE PLATS DE VIANDES

Filet de mignon de porc sauce périgueux :	8.35€ HT la part
Jambon d'York braisé sauce madère :	6.10€ HT la part
Blanquette de veau traditionnelle :	8.95€ HT la part
Noix de veau prince Orloff (sous noix : bacon, emmental, réduction de jus crémé) :	9.70€ HT la part
Fondant de pintadeau farci à la normande :	8.35€ HT la part
Civet de canard sauce Saint Nicolas (Sauté de canard sans os) :	7.90€ HT la part
Fondant de porc Saint Hubert :	7.70€ HT la part
Sot l'y laisse de dinde façon bonne femme :	7.25€ HT la part
Souris d'agneau rôti au thym et romarin (pièce de 300/450 g) :	10.00€ HT la part
Filet de mignon de veau a la Tourangelle :	13.15€ HT la part
Civet de biche façon grand veneur :	8.30€ HT la part
Paleron de veau en confit, au serpolet et jus corsé :	10.00€ HT la part
Chateaubriand sauce Wellington :	13.35€ HT la part

En fonction de vos choix des accompagnements vous seront proposés pour un supplément de 1.90€ HT par personne



CARTE DES PATISSERIES

Poirier <u>OU</u> Pêcher :	3.40€ HT la part
Framboisier <u>OU</u> Fraisier :	3.40€ HT la part
Charlotte citron <u>OU</u> fraise <u>OU</u> fruits de la passion , etc..:	3.80€ HT la part
Forêt noire aux griottes :	3.70€ HT la part
Tutti frutti <u>OU</u> Parfait Poire Chocolat <u>OU</u> Croustillant Chocolat <u>OU</u> Parfait Poire Caramel :	4.00€ HT la part
Le Ronsard (bavaroise à la framboise et sa crème allégée sur un biscuit macaron)	4.45€ HT la part
Le Royal Caramel (mousse chocolat parfumée au caramel avec son craquant sur biscuit amandes) :	4.45€ HT la part
Le Périgourdin (mouseline légère au praliné sur mousse au chocolat et ses éclats de nougatine)	4.45€ HT la part
Le Fraicheur (mousse vanille sur coulis de fruits rouges et son biscuit pistache)	4.45€ HT la part
Paris Brest (6 personnes)	25.25€ HT le gâteau Soit 4.25€ HT la part
Baba au rhum (6 personnes)	25.25€ HT le gâteau Soit 4.25€ HT la part

Toutes nos pâtisseries sont artisanales, la liste évolue en fonction de l'offre de nos prestataires. Un délai de commande de 4 jours minimum est nécessaire.



OPTIONS

<u>LIVRAISON :</u>	Forfait transport Vendôme :28.25€ HT
	Forfait transport zone N°1 (20 km A/R) :50.90€ HT
	Forfait transport zone N°2 (40 km A/R) :67.15€ HT
	Forfait transport zone N°3 (60 km A/R) :85.50€ HT

LOCATION DE CAMION (selon disponibilité) : 262.75€ HT

*Durée de la location du samedi matin au lundi matin 8 heures. Nous fournir une quittance d'assurance + photocopie du permis de conduire du conducteur
Le camion étant mis à disposition avec le plein, celui-ci doit être ramené avec le plein.*

KIT VAISSELLE ORDINAIRE "RENDU SALE" : 1.90€ HT par personne

Comprenant : 2 grandes assiettes, 2 petites assiettes, 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte à Champagne, 1 tasse et 1 sous tasse, couvert Chambord : 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère

Retour impératif de la vaisselle sale le lundi avant 11 heures

Pour toute autre besoin de location de vaisselle et matériel (chaises, tables, terminaux de réchauffage) : nous consulter.

Nous tenons à votre disposition de la vaisselle de qualité, nous consulter afin de vous établir une offre.