



Traiteur Abrinès

*Veillez trouver ci-joint des idées de menus pour vos réceptions.
Les tarifs de nos repas s'entendent TTC.*

Informations

- *Le nombre définitif de personnes devra être fixé 5 jours avant la date de la prestation ou de la livraison.*
- *Le nombre de repas commandé ou réservés vous sera totalement facturé.*
- *La vaisselle est comprise dans les repas avec service ainsi que les nappes, serviettes, verrerie...*
- *Vous devez prévoir un congélateur pour les desserts glacés et trous normands.*
- *Les vins, le champagne sont fournis par le client. Nous prêtons les verres et les coupes sans location ni de droit aux bouchons.*
- *Devis gratuit sur demande pour repas spéciaux, associations, écoles, etc...*
- *Les repas qui vous sont proposés ci-joint peuvent être modifiés si vous avez des idées à nous formuler.*
- *Il vous sera demandé 30 % d'arrhes à la commande.*
- *Tarif des extras : 12 €/h par serveur vous est facturé si vous désirez le service du repas (pour information, un serveur peut prendre en charge environ 35 personnes). Les heures facturées comprennent le trajet du laboratoire au lieu de la réception (aller et retour).*
- *Nous pouvons également vous proposer des repas ou des plats à emporter (nous consulter).*
- *Possibilité de trou normand, ardéchois, colonel : 2 € pièce.*
- *Possibilité de vous monter la fontaine à champagne pour un forfait de 60 € TTC.*

Nous sommes à votre entière disposition pour tous conseils nécessaires à l'élaboration de vos festivités.

Philippe Abrinès