

Notre carte pour votre plaisir

Our menu for your pleasure

Les menus

Plat 21 €

Main-course

Entrée et plat 31 €

Starter and main-course

Plat et dessert 30 €

Main-course and dessert

Entrée, plat et dessert 36 €

Starter, main-course and dessert

Le menu complet 39 €

Menu with cheese

N'hésitez pas à nous consulter sur les ingrédients contenus dans nos plats
si vous êtes allergique à certains produits.

Nos entrées

Terrine de canard au foie gras, confiture d'oignons et raisins, pain au maïs.

Boudin noir de chez "Christian Parra" (Pays Basque), écrasé de pommes fruits.

Ravioles de tourteau et crevettes dans un bouillon de légumes aux saveurs Thaï.

Œuf cocotte de la ferme au saumon fumé, fondue de poireaux au Noilly.

Soupe de poissons servie comme un cappuccino, croûtons à l'ail et rouille maison.

Nos plats

Pavé de quasi de veau snacké, poêlée de girolles et macaronis, crème de cidre.

Dos de cabillaud rôti à l'andouille de Guéméné et lentilles vertes du Puy.

Magret de canard laqué, nouilles chinoises sautées aux légumes croquants.

Haddock façon aïoli, légumes fondants et pommes de terre jaunies.

Filet de bœuf sauce trois poivres, gratin de pommes de terre au Chaource.

Bouillabaisse de lotte, bar et turbot revisitée à notre façon.

Nos fromages

Duo de fromages affinés de la Ferme Dumesnil, salade et croûtons.

Nos desserts

Moelleux au caramel cœur coulant, glace vanille et noix de pécan.

Tiramisu à la clémentine, mascarpone et mandarine Napoléon.

Sabayon de poires Williams aux noisettes torréfiées et fèves de Tonka.

Soupe de fruits frais exotiques, sorbets du moment et tuiles coco.

Profiterole au chocolat noir Valrhona, crème chantilly et amandes grillées.

Menu enfant

Pour la réalisation du menu enfant, nous nous adaptons à votre souhait.

Nous avons sélectionné pour vous quelques idées.

Steak grillé, steak haché, poulet, escalope de volaille, jambon blanc,
Filet de cabillaud, burger maison, bolognaise....

Frites, pommes sautées, purée, pâtes, riz.....

Tartes, glaces, gâteau chocolat....

Ou

Dessert identique au repas adulte.

Plat et Dessert

16.00 € ttc soit 14.545 € ht.

Le menu comprend :

Jus de fruits, coca et eau (A volonté)

Nos Apéritifs / Vin d'honneur

Kir Bourguignon, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.	7.08 h.t. soit 8.50 ttc.
Kir Bourguignon, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.	7.50 h.t. soit 9.00 ttc.
Kir Normand (cidre), bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.	7.50 h.t. soit 9.00 ttc.
Crémant de Loire, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola.	9.16 h.t. soit 11.00 ttc.
Champagne producteur, whisky, bière, jus de fruits, Perrier, Coca. ttc.	12.50 h.t. soit 15.00 ttc.
Sangria ou Punch (A définir), bière, jus de fruits, Perrier, Coca-cola ttc.	10.00 h.t. soit 12.00 ttc.
Jus de fruits divers, Perrier, Coca-cola.	5.00 h.t. soit 5.50 ttc.

Nos apéritifs sont servis sur la base de:

Pour le vin blanc ou le champagne, 1 bouteille pour 4 personnes.

Pour le whisky, 1 bouteille pour 25 personnes.

Pour la sangria ou le punch, 30 cl par personne.

Les jus de fruits sont à volonté.

Nos apéritifs sont servis avec : biscuits apéritif et croûtons à tartiner.

Formule Matelot :

1 Kir ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif	5.00 h.t. soit 6.00 ttc.
---	--------------------------

Formule Commandant :

1 Coupe champagne ou 1 jus de fruits, biscuits apéritif	8.33 h.t. soit 10.00 ttc.
---	---------------------------

Nos compléments pour votre plaisir :

Animation bruschetta (A volonté)	7.27 h.t. soit 8.00 ttc.(Par personne)
Pain surprise végétarien (50 pièces)	42.73 h.t. soit 47.00 ttc.
Pain complet surprise (50 pièces)	43.63 h.t. soit 48.00 ttc.
Pain nordique surprise (64 pièces)	47.27 h.t. soit 52.00 ttc.
Canapé frais assorti	1.18 h.t. soit 1.30 ttc.
Petit four feuilleté chaud	1.09 h.t. soit 1.20 ttc.
Petit four prestige chaud	1.36 h.t. soit 1.50 ttc.
Petit four sucré	1.09 h.t. soit 1.20 ttc.
Petit gourmand	1.09 h.t. soit 1.20 ttc.
Chouquette (la dizaine)	3.18 h.t. soit 3.50 ttc.

Mini-viennoiserie

0.55 h.t soit 0.60 ttc.

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre
02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtpp.regates@sfr.fr T.2021

Le restaurant des Régates

MARIAGE

Parce que chaque événement est unique,
recevez vos invités en toute tranquillité,
nous prenons en charge l'organisation
de vos réceptions.

Cocktails, petits déjeuners, buffets, soirées à thème,
vin d'honneur, mariages...
Salle de réunion.

Location de matériel vidéo et de sonorisation.

Que vous ayez un endroit pour célébrer votre événement,
nous pouvons organiser votre réception.

Nous mettons à votre service notre équipe
de professionnels pour votre plaisir.

Notre menu

Cannelloni de crevettes, brunoise de pommes et petits légumes à l'aneth.

Papillote de tourteau à l'avocat, rosace de mangue à la crème d'aneth.

Délice de homard bleu au saumon fumé, fricassée de champignons orangette.

Foie gras de canard maison, dame tartine briochée à la confiture d'oignons.

Salade buissonnière de langoustines poêlées et petits légumes marinés.

.....

Déclinaison de gambas et foie gras poêlé, croustillant de pain d'épices.

Bar de pays cuit sur son galet, petit jus de homard à l'estragon.

Marmite de la mer en cocotte luttée façon dieppoise et son feuilleté.

Suprême de St Pierre braisé sauce crémeuse au cidre des 8 fermes.

Noix de ris de veau et nage de coquillages sauce champagne.

.....

Trou normand

.....

Châteaubriant de bœuf en croûte et son jus de truffes.

Filet de canette pané de dragées hachées et son jus aux baies de cassis.

Fondant de pintadeau fermier et foie gras poêlé sauce périgueux.

Selle d'agneau rôtie, petits primeurs au jus de romarin.

.....

Déclinaison de fromages Normands affinés
sur un mesclun à la vinaigrette d'herbes.

.....

Assiette gourmande de desserts.

Gâteau sur présentoir.

Pièce montée. (Sup. 3,00€)

Service 8 heures de présence : 1 serveur pour 20 personnes.

Heure supplémentaire 35.83 h.t. soit 43.00 ttc. par heure et par serveur.

Nos propositions pour votre plaisir

Entrée et poisson ou plat /fromage et dessert.

44.55 h.t. Soit 49 ttc.

Poisson et Plat/fromage et dessert.

47.27 h.t. Soit 52 ttc.

Entrée, poisson et plat/fromage et dessert.

51.81 h.t. Soit 57 ttc.

Menu groupes

Crémeux de Livarot, andouille de Guéméné et œuf poché sur une bruschetta toasté.
Saumon fumé par nos soins, mélange de verdure, blinis et crème d'herbes citronnée.
Tartare de saumon aux épices douces, petites pousses de mesclun au jus d'agrumes.

Terrine maison d'aiguillettes de canard au foie gras et ses tartines grillées.
Cannelloni de crevettes, tomates et courgettes, soupe thaï au curry et lait de coco.
Moelleux aux poires et cœur coulant au roquefort, brisure de noix et petite salade.

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux sur un écrasé de pommes de terre.

Pavé de bœuf grillé flambé au Cognac aux trois poivres et son gratin.

Suprême de pintade en croûte de noix, polenta crémeuse au parmesan.

Grillade de canard marinée sur une embeurrée chou confit au beurre d'herbes fines.

Lieu jaune fumé maison, risotto crémeux aux échalotes confites dans le Noilly.

Filet de canard pané aux dragées, jus de cassis et son risotto croustillant.

Souris de veau confite dans un jus d'herbes, mousseline de pommes de terre au Comté.

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes.

Chèvre mariné sur toast croustillant.

Petits bonbons frits de Pont-l'Evêque et Livarot.

Cumble à la rhubarbe confite et noisettes torréfiées

Minestrone de fruits frais exotiques et sorbet citron vert.

Moelleux au chocolat Valrhona et douceur à la pistache.

Tarte tiède des demoiselles tatin, crème glacée au caramel beurre salé.

Terrine de crêpes façon Suzette, beurre d'orange au Grand-Marnier.

Savarin maison légèrement tiède et ananas rôti flambé au Rhum vieux.

Tarte au citron jaune déstructurée.

MENU GROUPE

Menu identique
pour la totalité des convives

Plat et Dessert

22.27 h.t. soit 24.50 ttc.

Entrée, Plat et Dessert

29.09 h.t. soit 32.00 ttc.

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

32.72 h.t. soit 36.00 ttc.

Liste des gâteaux de notre établissement.

(A partir de 6 personnes)

Toutes nos pâtisseries sont élaborées avec des matières premières sélectionnées et fabriquées par nos soins.

UN SUPPLEMENT DE 4€ TTC PAR PERSONNE VOUS SERA FACTURE.

PRINTEMPS / ÉTÉ

Le Royal 3 chocolats: Gâteau constitué d'un biscuit chocolat, d'une fine couche croustillante au praliné ainsi que d'une mousse chocolat blanc et d'une mousse chocolat noir servi avec une crème anglaise à la vanille Bourbon.

Le Courchevel : Gâteau fait d'une génoise aux amandes et d'une crème légère à la vanille, garnie de framboises fraîches et recouvert de crêpes. Servi avec un coulis de fruits rouges.

Le Fraisier, fraises pistache : Gâteau composé de disques de dacquoise pistache, d'une onctueuse crème mousseline à la vanille et de fraises fraîches. Servi avec un coulis de fraises.

Le Capuccino : Gâteau constitué d'une génoise aux amandes, d'un craquant praliné croustillant et d'une crème mousseline légère au café recouverte de cacao. Servi avec une crème anglaise à la vanille.

AUTOMNE / HIVER

Le Royal 3 chocolats: Gâteau constitué d'un biscuit chocolat noir, d'une fine couche croustillante au praliné ainsi que d'une mousse chocolat blanc et d'une mousse chocolat lait servi avec une crème anglaise à la vanille Bourbon.

L'Exotique : Gâteau fait d'une dacquoise à la noix de coco, d'une crème d'amandes à l'ananas et d'une mousse mangue passion. Servi avec un coulis exotique.

Le Normand : Gâteau constitué d'une dacquoise aux amandes, de pommes poêlées et caramélisées ainsi que d'une mousse vanille caramel. Servi avec une crème anglaise au caramel.

Le Noisetier : Gâteau constitué d'un biscuit chocolat noisette, d'un croustillant aux noisettes caramélisées et d'une bavaroise chocolat blanc vanille. Servi avec une crème anglaise praliné.

N'hésitez pas à nous consulter pour tous problèmes relatifs aux allergènes.

COCKTAIL DINATOIRE I

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruchetta.
Brochettes de légumes.
Foie gras de canard et sa confiture.
3 petites verrines.

Chaud avec animation au buffet.

Daurade snackée sur une pomme Charlotte au beurre citronné.
Emincé de canard mariné et raisins au jus de vin réduit.
Gambas à la plancha et poivrons aux herbes fraîches.
Escalope de foie gras au vinaigre de Xérès.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits-fours et 1 salade de fruits frais.

Boissons : Champagne (1 ble pour 3 pers.)

Whisky (1 ble pour 25 pers.)

Boisson à volonté

Bière

Saumur rouge et blanc.

Divers jus de fruits

Eau plate et gazeuse

Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.
Heure supplémentaire 45€ ttc / 37.50€ ht.

LE COCKTAIL : 58 € TTC

• Tva 10% ht 26.363€

• Tva 20% ht 24.166€

COCKTAIL DINATOIRE II

Froid avec animation au buffet.

3 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes.
Saumon fumé maison et ses toasts.
Jambon fumé, roquette, parmesan, sur bruschetta.
Brochettes de légumes.
Foie gras de canard et sa confiture.
3 petites verrines

Plat chaud servi à table.

1 plat au choix dans le menu groupe.

Ou

Animation autour de Tajines, d'agneau, bœuf, poulet ou de poissons.
Sémoule et légumes.

Le Fromage : Petits bonbons croustillant de fromages Normands sur un mesclun.

Sucré : 6 petits sucrés parmi : 5 petits fours et 1 salade de fruits frais.
Ou
Gâteau.

Boissons : Champagne (1 ble pour 3 pers.)
Whisky (1 ble pour 25 pers.)
Boisson à volonté
Bière
Saumur rouge et blanc.
Divers jus de fruits
Eau plate et gazeuse
Café

Service : Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.
Heure supplémentaire 45€ ttc / 37.50€ ht.

LE COCKTAIL : 65 € TTC

- Tva 10% ht 29.54€
- Tva 20% ht 27.08€

COCKTAIL I

5 pièces par personne parmi

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

* 2 canapés maison

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 1 brochette gressini croustillante au jambon fumé.

* 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 2.50 € ht/Pers. Soit 3€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 4.16 € ht/Pers. Soit 5€ ttc.

Whisky

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

• Le cocktail 17.50€ ttc

• Tva 10% ht 7.954€

• Tva 20% ht 7.291€

COCKTAIL II
8 pièces par personne

Denrées :

Ps/ Possibilité de modifier les choix.

* 3 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 2 petites verrines (gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 2.50 € ht/Pers. Soit 3€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 4.16 € ht/Pers. Soit 5€ ttc.

Whisky

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

Le cocktail 23.50 € ttc

Tva 10% ht 10.681€

Tva 20% ht 9.791€

COCKTAIL III
12 pièces par personne

Denrées :

* 3 canapés maison.

(Œuf mimosa et tomate cerise, andouille et pommes, canard fumé et oignons confits, crevette safranée et tomate, foie gras maison, saumon fumé, œufs de truite, saucisson....)

* 3 amuse-gueules chauds.

(Quiche lorraine, tarte poireaux saumon, pizza, feuilleté saucisse, croque-monsieur, tarte tomate et chèvre, allumette au fromage...)

* 1 panier de légumes crus et les petites sauces d'accompagnement.

* 1 gressini croustillant au jambon fumé.

* 2 petites verrines

(Gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

* 2 mignardise sucrée (tarte chocolat, moelleux pistache, caroline, macaron, ...)

Accompagnement de quelques biscuits salés.

Boissons :

Bourgogne aligoté (1 bouteille pour 3 pers.)

Ou

Crémant de Loire (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 2.50 € ht/Pers. Soit 3€ ttc.

Ou

Champagne (1 bouteille pour 3 pers.) Supplément 4.16 € ht/Pers. Soit 5€ ttc.

Whisky

Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.

Le cocktail 35 € ttc

Tva 10% ht 15.909€

Tva 20% ht 14.583€

COCKTAIL DINATOIRE AUTOUR DU MONDE

FROID :

2 canapés maison
1 mini blinis au saumon fumé
1 pain d'épices au foie gras de canard
1 corbeille maraîchère avec ses sauces
2 petites salades diverses servies en petite verrine.
2 sushi saveur japonaise.

FROID EN DEGUSTATION : Avec animation au buffet

2 huîtres de Cancale au vinaigre d'échalotes et citron.
Jambon de Serrano, chorizo, tapenade et rillettes de thon maison sur bruschetta.

CHAUD EN DEGUSTATION :

1 nem au porc, 1 beignet de cari de légumes,
1 samossa au poulet, 1 boudin antillais,
1 beignet de crevette, 1 mini pizza.

SUCRE :

5 petits sucrés parmi : 4 petits-fours et 1 salade de fruits frais

BOISSONS : (Illimité)

Crémant de Loire
Où Champagne (1 ble x 2 personnes) Sup 8€ ttc / 6.67€ ht.
Whisky
Saumur Champigny
Bourgogne aligoté
Divers jus de fruits
Eau plate et gazeuse
Café

SERVICE : Cette prestation est prévue pour 4 heures de service.

LE COCKTAIL : 50€ ttc

Tva 10% ht 22.727€

Tva 20% ht 20.833€

COCKTAIL PRESTIGE

ANIMATION COCHONAILLE :

Jambon de Serano, fine roquette et sa bruchetta grillée.
Divers saucissons, chorizo et copeaux de parmesan.

ANIMATION LEGUMES :

Diverses brochettes de légumes et leurs petites sauces,
Tapenade, caviar d'aubergines et les croûtons.

ANIMATION POISSON :

Saumon fumé par nos soins, thon mariné au citron,
Petit blinis et crème à l'aneth.

ANIMATION ECAILLER :

3 huîtres de Cancale, citron et vinaigre d'échalotes.

ANIMATION FOIE GRAS :

Foie gras de canard maison,
Toasts grillés, brioche, pain d'épices et confiture d'oignons.

ANIMATION WOK ET PLANCHA :

Noix de St Jacques et pomme Charlotte au beurre citronné,
Emincé de canard mariné et raisins au jus de vin réduit.
Gambas à la plancha et poivrons aux herbes fraîches.
Escalope de foie gras au vinaigre de Xérès.

ANIMATION FROMAGE :

Camembert, Pont Lévéque, chèvre frais, munster,
beurre frais et pain de campagne.

ANIMATION DESSERT :

5 petits sucrés parmi : 4 petits-fours et 1 salade de fruits frais

BOISSONS :

Champagne, whisky
Illimitées Bière
Pessac Léognan blanc et Hautes Côtes de Beaune rouge
Divers jus de fruits
Eau plate et gazeuse
Café

SERVICE :

Cette prestation est prévue pour 5h00 de service.

LE COCKTAIL : 86 € TTC

• Tva 10% ht 31.81€ Tva 20% ht 35.83€

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric Tabarly 76600 Le Havre
☎ 02.35.41.21.00 ☎ 06.13.50.65.47 📩 srtplregates@sfr.fr T2022

BUFFET ET PLAT CHAUD

Buffet de fruits de mer et charcuterie :

2 langoustines, 2 bouquets, 2 huîtres de Cancale.

Saumon fumé, ses blinis et la crème de ciboulette.

Accompagnement de vinaigre échalotes, mayonnaise, beurre $\frac{1}{2}$ sel.

Petit gâteau de crustacés au coulis d'étrilles (chaud).

Jambon fumé, cornichons et pts oignons.

Tomates mozzarella.

Trou normand

Plat chaud servi à table (A définir)

Pavé de bœuf grillé flambé au Cognac aux trois poivres et son gratin.

Dos de cabillaud à la fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre.

Suprême de pintadeau, crumble de noix et son jus réduit.

Grillade de canard marinée sur une embeurrée de chou confit au beurre d'herbes.

Echine de cochon de lait caramélisé aux épices douces son gratin.

Ou, un plat choisi dans le menu groupe.

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes

Ou petits bonbons frits de Pont-l'Evêque et Livarots aux lardons.

Buffet de desserts :

Tarte au citron meringuée, feuilletine aux pommes, salade de fruits frais exotiques, gâteau de riz maison, noir désir au chocolat, île flottante, crème aux œufs.

Prestation au prix de 47.00€ soit 42.72€ ht.

BUFFET SANDWICHES

7 x Denrées :

Ficelle de jambon fumé et roquette.
Bruchetta tomate et mozzarella.
Pain de mie complet jambon gruyère.
Sandwich club crudités thon.
Pain nordique au saumon fumé.
Brioche au beurre de roquefort.
Brochette tomate cerise et féta.

2 x petites verrines :

(gaspacho andalou, salade fruits de mer, tartare de saumon, féta et cocktail de légumes, poulet à la marocaine...)

3 x mignardises sucrées (tartelette, moelleux pistache, caroline, éclair,...)

Boissons :

Saumur rouge ou blanc 1 ble pour 4 personnes.
Cidre bouché 1 ble pour 6 personnes.
Bière.
Jus de fruits, Perrier, coca-cola, eau plate.
Café.

Le cocktail 28 € ttc soit 23.77€ ht.



Service Restauration TREMAUVILLE Pascal.

RESTAURANT LES REGATES

Tel : 06 13 50 65 47

E-Mail : srtpl.regates@wanadoo.fr

BUFFET FROID A 50.00€ ttc

Marquise de jambon fumé

Panier de langoustines et saumon fumé

2 Huîtres de St Vaast

Mousseline de homard sauce champagne (chaud)

Tomates mozarella.

Faux-filet en croûte d'herbes

Saumon farci aux perles marine

Jambon à l'os

3.

Salades composées

Salade verte de saison aux noix

Plateau de fromages

Buffet de desserts

Tarte au citron meringuée, feuillantine aux pommes, salade de fruits frais exotiques,
Gâteau de riz maison, noir désir au chocolat, île flottante, crème aux œufs.

LES BOISSONS

Eau plate et gazeuse (1 ble pour 3)

Cidre fermier (1 ble pour 6)

Quincy et Bordeaux rouge (1 ble pour 3)

Café

Sarl S.R.T.P. Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY 76600 Le Havre

02.35.41.21.00 06.13.50.65.47 srtpl.regates@sfr.fr T.2021



Service Restauration TREMAUVILLE Pascal.
Restaurant Les Régates Quai Eric TABARLY Le Havre
Tel : 06 13 50 65 47 / 02 35 41 21 00
E-Mail : srtpl.regates@sfr.fr

PLATEAUX REPAS

FORMULE 1

Assortiment de crudités
Poulet rôti aux herbes
Salade composée
Fromage
Tiramisu

FORMULE 2

Saumon fumé à l'aneth
Pièce de bœuf au poivre
Salade composée
Fromage
Fondant au chocolat

FORMULE 3

Papillote de tourteau à l'avocat, crème de mangue
Magret de volaille aux petits légumes
Salade composée
Fromage
Framboisier pistachine

Le pain, les couverts et les condiments sont prévus dans cette prestation.

FORMULE 1 10.90€ H.T. + TVA 10% SOIT 12.00€ TTC

FORMULE 2 12.40€ H.T. + TVA 10% SOIT 13.65€ TTC

FORMULE 3 14.90€ H.T. + TVA 10% SOIT 16.40€ TTC

SUP BOISSONS

50CL eau plate 1.40€ H.T. + TVA 10% SOIT 1.54€ TTC

Tarifs 2021

PAUSE / ACCUEIL CAFE

Café accueil

Café, thé, lait

Jus d'oranges

Eau plate

Pause accueil

Café, thé, lait

Jus d'oranges

Eau plate

2 mini viennoiseries

Pause café

Café, thé, lait

Jus d'oranges

Eau plate

2 petits fours secs

Café accueil 5.90 ht. soit 6.50 ttc.

Pause accueil 8.09 ht. soit 8.90 ttc.

Pause café 7.72 ht. soit 8.50 ttc.

Service compris pendant 30 Mn (Heure sup. 40.909 h.t. soit 45 ttc)

Pour vos réunions

Petite eau Cristaline 50cl	0.909 ht soit 1.00 ttc
Vittel 50CL	1.363 ht soit 1.50 ttc

Forfait boissons

Tarifs 2022

Forfait vin 50cl/pers.

Forfait I 12,50€

Tva 20% ht 10,41€

Saumur rouge et blanc

Forfait II 15,50€

Tva 20% ht 12,91€

Quinçy blanc

Bordeaux supérieur

Forfait III 18,00€

Tva 20% ht 15,00€

Sancerre rouge et blanc

Forfait IV 21,00€

Tva 20% ht 17,50€

Pouilly fuissé

Graves rouge

Forfait V 10,50€

Tva 20% ht 8,75€

Pichet de vin rouge et blanc

Forfait VI 9,00€

Tva 20% ht 7,50€

2 verres de vin (Environ 25cl/pers)

Forfait soft à volonté

Pour la totalité des convives

Forfait A 5,00€

Tva 10% ht 4,54€

Eaux de source plate et gazeuse, café,

Forfait B 6,00€

Tva 10% ht 5,45€

Eaux Evian et San pellegrino, café,

**Les Forfaits soft sont appliqués
à l'intégralité des convives.**

Open bar soirée 10,00€

Tva 20% ht 8,33€

Bière, coca, jus fruits, perrier, eaux, café,

A volonté de 1h00 à 3h30.

Droit bouchon champagne 8,00€

Tva 20% ht 6,66€

Champagne 45€

Tva 20% ht 37,50€

TARIF VOILEUX

Petit café	0,5			
Grand café	1			
Chocolat	1,5			
Thé	1,5			
Coca	1,5			
Perrier	1,5			
Jus de fruits	1,5			
Sirop	0,5			
Pinte de sirop	1			
Bière 25cl	2,5			
Bière pinte	5			
Plateau	7			
Le café est compris dans le prix du plateau				