

AUTRES PRESTATIONS

Chaque occasion est différente et vous la souhaitez « à votre image ». C'est pourquoi nous vous proposons nos services, non pas uniquement pour la confection des produits mais également pour leur mise en scène !

DISPOSITION ET PRESENTATION

L'ensemble de nos produits peuvent vous être livrés sur des présentoirs, prêts à être disposés sur vos buffets. Nous avons toute une série de miroirs, plats et assiettes qui s'adaptent à votre cadre et à votre style.

DRESSAGE DES BUFFETS

Nous nous mettons volontiers à disposition pour le dressage de vos buffets et la disposition des plats. Nous pouvons vous procurer les tables nécessaires, ainsi que différents nappages.

Tables : 220 x 80 cm

Nappages : Nappes carreaux rouges et blancs
Nappes bleues
Nappes blanches

VAISSELLE

Pour le service des boissons et le style de cocktail, nous pouvons également mettre à votre disposition la vaisselle et la verrerie nécessaire :

Verres : Verres à vins à pieds
Verres à eaux minérales
Coupes à champagne

Vaisselle : Assiettes
Fourchettes à dessert

SERVICE

Afin que vous ayez du temps à consacrer à vos invités, nous pouvons également mettre à votre disposition des personnes qui assureront le service de votre apéritif. Le nombre de personnes dépendra évidemment du nombre d'invités, des mets proposés (chaud – froid), du lieu, de la complexité du service.

En général, nous estimons le nombre de personnes comme suit :

Nombre d'invités	Apéritif	Cocktail dinatoire
1 – 40 personnes	2 serveurs	3 serveurs
40 – 80 personnes	3 serveurs	4 serveurs
80 – 120 personnes	4 serveurs	5 serveurs

Ces chiffres sont évidemment à rediscuter pour chaque événement. Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

APERITIFS

Pour un apéritif (les gens mangent ensuite), on compte 6 - 8 pièces par personne, Par pièce on entend 1/4 canapés, mini sandwiches, mini quiches, mignardises sucrées ... Les prix par personne varient selon les produits choisis.

Exemple 1	7 salés froids		
Exemple 2	5 salés froids	2 chauds	1 froids
Exemple 3	6 salés froids	2 sucrés	

COCKTAILS DINATOIRES

Pour un cocktail (les gens ne mangent pas ensuite), on compte 12 pièces par personne, Par pièce on entend 1/4 canapés, mini sandwiches, mini quiches, mignardises sucrées ... Les prix par personne varient selon les produits choisis.

Exemple 1	10 salés froids	2 sucrés	
Exemple 2	7 salés froids	3 chauds	2 sucrés