



MENU ÉVASION 60€

1 AMUSE BOUCHE

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS OU MAGRET DE CANARD OU POISSON, MARINADE ASIATIQUE (GINGEMBRE,CITRONNELLE,COMBAVA ETC..)

OU

*CRÈME DE CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS AUX ÉPICES DOUCES, SAINT-MAURE DE TOURAINE CROUSTILLANT..

OU

*CEVICHE HIVERNAL, ÉMULSION FROIDE DE TOPINAMBOUR, TUILE AU CHARBON VÉGÉTAL.

ENTRÉES

*BURRATA ITALIENNE, OEUF POCHÉ BIO, SPAGHETTI DE COURGETTES MARINÉES AUX AGRUMES, PESTO AIL ET BASILIC.

OU.

*CARPACCIO DE POISSON (SELON ARRIVAGE), GUACAMOLE DE BROCOLIS, TUILE AU PIMENT D'ESPELETTE, AGRUMES ET SALADE D'HERBES FRAÎCHES.

PLATS

*SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FARCI DE MAGRET FUMÉ ET RÔTI AU BEURRE, AIL ET ROMARIN,JUS DE VOLAILLE AU CHINON, DÉCLINAISON AUTOUR DES COURGES ET DE LA CAROTTE DES SABLES.

OU

*POISSON (SELON ARRIVAGE), RISOTTO PARFUMÉ AU CRESSON, JEUNES POUSSSES D'ÉPINARDS, HUILE DE CIBOULETTE ET ŒUFS DE TRUITE.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

DESSERTS

*AFTER EIGHT, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, ÉMULSION À LA MENTHE POIVRÉE, GLACE ARTISANAL MENTHE CHOCOLAT, CROUSTILLANT CACAO, ÉCLATS DE CHOCOLATS NOIR

ET GET 31.

OU

*KAKI RÔTI, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, CRUMBLE AU CACAO, GLACE ARTISANALE DU MOMENT, SAUCE AU CHOCOLAT SERVIE CHAUDE.

OU

*AGRUMES ET FRUITS ROUGES, CRÈME CITRON, SEGMENTS D'AGRUMES, BISCUIT MADELEINE AU CITRON VERT, FRAMBOISE, SORBET FRAISE DES BOIS ET TUILE CROUSTILLANTE AUX AMANDES ET À L'ORANGE.

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT
CE REPAS





MENU ÉMERGENCE 80€

3 AMUSES BOUCHES

*POIREAU BRÛLÉ ET FUMÉ AU FOIN, CRÈME AU ST-MAURE DE TOURAINE ET OIGNONS CONFITS, VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE DE KALAMATA ET VINAIGRE DE XÉRÈS VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE, NOIX TORRÉFIÉES.

OU

*NOIX DE SAINT-JACQUES, BOUILLON DE CREVETTES GRISES CORSÉ.

OU

*PANAIS ET LANGOUSTINES, BEURRE AUX ALGUES ET YUZU.

OU

*TATAKI DE BŒUF CHAROLAIS OU MAGRET DE CANARD OU POISSON, MARINADE ASIATIQUE

ENTRÉES

*TARTE FINE AUX NOIX DE ST-JACQUES, CRÈME DE CHOU FLEUR/TOPINAMBOUR, VINAIGRETTE AUX HERBES ET NOISETTES TORRÉFIÉES.

OU

*FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT.

OU

*OEUF POCHÉ SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES ET NOISETTES TORÉFIÉES.

PLATS

*POISSON DE LIGNE (SELON ARRIVAGE), CONDIMENT D'IODE ET CITRON CONFIT, ALGUE WAKAME EN TEMPURA, SAUCE AU VOUVRAY, LÉGUMES DE SAISON CROQUANTS .

OU

*FILET DE BOEUF(RACE À VIANDE), JUS DE BOEUF AU VIN DE CHINON, OS À MOELLE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET DÉCLINAISON AUTOUR DES COURGES.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DIGESTIF (+12€)

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

DESSERTS

*VACHERIN REVISITÉ LITCHI-ROSE-FRAMBOISE, SORBET À LA FRAMBOISE, MOUSSE AU LITCHI ET À LA ROSE, MERINGUE AU COMBAVA, FRUITS FRAIS ET LIQUEUR DE LITCHI.

OU

*ABRICOT ROTIES AU MIEL ET ROMARIN, CRÈME INFUSÉ À LA VANILLE GOUSSE ET LAVANDE, SABLÉ BRETON AU CITRON VERT ET CRÈME GLACÉE ARTISANALE.

OU

*PROFITEROLE REVISITÉE, CRÈME PARFUMÉE AUX HERBES FRAÎCHES ET À LA CHARTREUSE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE. OU CLASSIQUE:

CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE, GLACE ARTISANALE VANILLE, CRAQUELIN CACAO, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE.

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT
CE REPAS





L'ODYSSÉE

120€

LES AMUSES BOUCHES

*CARPACCIO DE POISSON DE LIGNE, GELÉE D'IODE AUX AGRUMES, CONDIMENT D'HUÎTRE ET CAVIAR DE SOLOGNE.

*LANGOUSTINE RAIDI AU CHALUMEAU, FRUIT DE LA PASSION ET COMBAVA, GELÉE DE CRUSTACÉS AU PIMENT, ÉMULSION À LA ROSE ET LAIT DE COCO, TUILE PIMENTÉE.

*NOIX DE SAINT-JACQUES CUISSON INSTANTANÉ, BOUILLON DE CREVETTES GRISES RELEVÉ.

PRÉ-ENTRÉE

* OEUF DE CAILLE AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ 36MOIS (RODOPLHE LEMEUNIER) ET VIN JAUNE, BRIOCHE TOASTÉ AU BEURRE DE TRUFFE, GIROLLES SAUTÉES.

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD DU MOMENT.

POISSON

*POISSON DE LIGNE EN DIRECT DE LA CRIÉE ET PAK-CHOI FARCI DE HOMARD , JUS DE HOMARD RÉDUIT, SAUCE AU CHAMPAGNE PARFUMÉ AU GINGEMBRE, CITRON VERT ET MONTÉ AU BEURRE.

VIANDE

*DÉCLINAISON AUTOUR DE LA VOLAILLE DE RACAN (37), SUPRÊME FARCI AUX MORILLES ET MAGRET DE CANARD, PRESSÉ DE CUISSE CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD ET JUS DE VOLAILLE À TRUFFE.

DIGESTIF

*PRESSÉ DE FAISSELLE FERMIÈRE, LEMON CURD, GLACE CITRON VERT, VODKA, HERBES FRAÎCHES, HUILE DE NOISETTE ET FLEURS DE SEL.

FROMAGE (+14€)

*SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET CHAMPION DU MONDE AFFINEUR RODOLPHE LE MEUNIER ET LA MOF LAETITIA GABORIT.

DESSERTS

*ASSORTIMENT DE DESSERTS DU MOMENT.

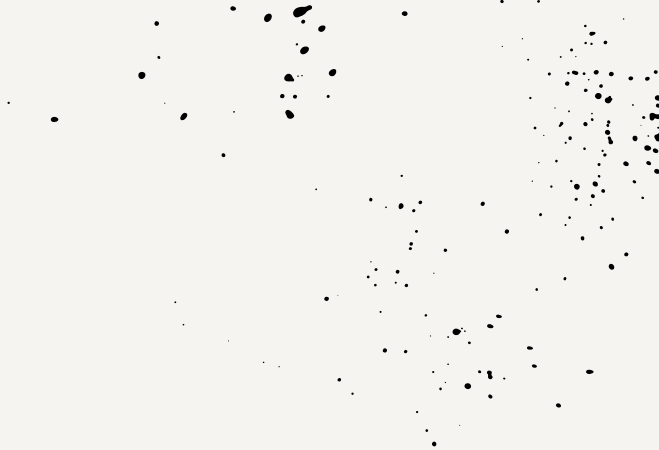
.CHAQUE PORTIONS EST ADAPTÉES AFIN QUE VOUS PUISSIEZ PROFITER PLEINEMENT DE LA TOTALITÉ DES METS

PLUSIEURS BEURRES CONFECTIONNÉS PAR MES SOINS ACCOMPAGNERONT CE REPAS





BRUNCH 45€



PARTIE SUCRÉE

*BRIOCHES MAISON À LA FLEUR D'ORANGER

*MADELEINE MAISON AU BEURRE NOISETTE ET MOUSSE CHOCOLAT

*CRÊPES OU PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ

*SALADE DE FRUITS FRAIS AUX ÉPICES DOUCES

*ASSORTIMENTS DE VIENNOISERIES

*CHOUX MAISON GARNIS

*MOUSSE DE FROMAGE BLANC AUX FRUITS



PARTIE SALÉE

*FROMAGES AFFINÉS ET CHARCUTERIES LOCALE

*OEUFS BROUILLÉS AU BACON

*BRUSCHETTA, TAPENADE D'OLIVES DE KALAMATA ET TOMATES
CONFITES, MOZZARELLA AU LAIT DE BUFFLONNE

*TOAST D'OEUF AU PLAT, SAUCE AU COMTÉ AFFINÉ,
CHAMPIGNONS ET NOISETTES TORRÉFIÉES

*GRAVLAX MAISON OU TATAKI DE POISSON (SELON ARRIVAGE)

*HOUMOUS CLASSIQUE ET À LA BETTERAVE, SALADE DE POIS
CHICHES ET HERBES FRAÎCHES



PLUSIEURS BEURRES, PAINS, CONFITURES ET JUS DE FRUITS MAISONS
SERONT ÉGALEMENT À DISPOSITION.



FRAIS ANNEXES

1- Vaisselle:

À partir de **6 €** / personne. Ce forfait comprend : assiettes en porcelaine, jolis récipients, bols, présentoirs nécessaires au buffet, nappes, décoration de table, fleurs, verres en cristal (si accord mets & vins), etc.

Les frais de vaisselle ne sont pas optionnels.

Tarification par personne (prestation)

- **6 € / personne** jusqu'à **24** convives.
- **8 € / personne** de **25** à **29** convives.
- **10 € / personne** à partir de **30** convives.

Options supplémentaires:

- Animations culinaires (plancha extérieure, ateliers,..)
- Autres (location matériel spécifiques)

2- Pour chaque prestation:

- De **0** à **10** convives : forfait privatisation de **150 €**
- De **11** à **20** convives : forfait privatisation de **180 €**
- De **21** à **35** convives : forfait privatisation de **200 €**
- Au delà de **35** convives : forfait privatisation de **250 €**

3- Des accords mets et vins sont proposés pour chaque menu :

Ils comprennent un verre de vin à chaque étape du repas* et un verre supplémentaire si l'option fromage est choisie :

- L'accord mets et vins est proposé aux tarifs suivants :

- **29€/personne** pour le menu **“Evasion”** ;
- **33€/personne** pour le menu **“Emergence”** ;
- **42€/personne** pour le menu **“Odyssée”**.

**Les vins en accord avec les plats sont soigneusement sélectionnés avec des sommeliers et cavistes.*

Dans le cas où l'accord mets et vins n'est pas choisi, les **verres à vin en cristal ne seront pas fournis**.

FRAIS ANNEXES

5- Les boissons (vins-eau-soft) :

- Concernant les buffets, proposées au tarif de **35€/personne**, ainsi que différents **cocktails** au tarif de **8€/unité**.
- Concernant le brunch, du **vin** sera proposé à **6€/verre**, ainsi qu'un **cocktail** "mimosa" à **10€/unité**.

6- Des frais kilométriques, seulement en cas de **prestation à l'extérieur de la ville de TOURS** seront à régler : **0,80€/kilomètre** (compter aller-retour).

7- Un ensemble de pains variés sont **toujours fournis**.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

MES PRESTATIONS SONT POUR 2 PERSONNES MINIMUM, ET SI TEL EST LE CAS, JE NE PEUX PAS ACCEPTER DE RESERVATIONS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS.

ARTICLE 1 : CONDITIONS D'ANNULATION

1.1 - TOUTE ANNULATION D'UNE COMMANDE PAR LE « CLIENT » INTERVENANT À MOINS DE HUIT (8) JOURS DE LA PRESTATION ENTRAÎNE LA FACTURATION DE CENT POUR CENT (100%) DU MONTANT TOTAL DE LA PRESTATION OU COMMANDE. UNE ANNULATION À MOINS DE TRENTE (30) JOURS ENTRAÎNE UNE FACTURATION DE CINQUANTE POUR CENT (50%) DE LA COMMANDE.

1.2 - TOUT ACOMPTE VERSÉ VALIDE LA PRESTATION ET BLOQUE LA DATE RÉSERVÉE CE QUI ENTRAÎNE UN REFUS DE TOUT AUTRE CLIENT SUR CETTE MÊME DATE. POUR CETTE RAISON AINSI QUE POUR LA CRÉATION ET RÉDACTION DU DEVIS, L'ACOMPTE NE POURRA DONC PAS ÊTRE RESTITUÉ.

1.3 - TOUTE DEMANDE D'ANNULATION DE COMMANDES PAR LE « CLIENT » NE POURRA ÊTRE PRISE EN COMPTE QUE SI ELLE A ÉTÉ NOTIFIÉE PAR LETTRE RECOMMANDÉE OU PAR MAIL AVEC ACCUSÉ DE RÉCEPTION À MR PUCEL ANTHONY AVANT LA VENTE/LIVRAISON DES MARCHANDISES ET/OU L'EXÉCUTION DE LA PRESTATION.

ARTICLE 2 : EVOLUTION DU NOMBRE DE CONVIVES

2.1 - AU PLUS TARD 15J AVANT LA DATE DE VENTE/LIVRAISON ET/OU EXÉCUTION DE LA PRESTATION, LE CLIENT DEVRA CONFIRMER À MR PUCEL ANTHONY PAR ÉCRIT LE NOMBRE DÉFINITIF D'INVITÉS.

2.2 - CE NOMBRE SERA CELUI PRIS EN COMPTE POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LA FACTURE, SANS QUE SA DIMINUTION NE PUISSE ENTRAÎNER UNE RÉDUCTION DU PRIX DÉFINITIF.

2.3 - POUR TOUTE AUGMENTATION IMPORTANTE DU NOMBRE DE COUVERTS, MR PUCEL ANTHONY FERA SON POSSIBLE POUR ASSURER UNE PRESTATION DE QUALITÉ ÉQUIVALENTE POUR CES COUVERTS SUPPLÉMENTAIRES, SANS OBLIGATION DE RÉSULTAT.

ARTICLE 3 : LIEU DE PRESTATION

3.1- AFIN DE POUVOIR TRAVAILLER DANS DE BONNES CONDITIONS, J'AI BESOIN À MON ARRIVÉE, **D'AVOIR DE LA PLACE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR AINSI QUE DANS LE CONGÉLATEUR** : NORMES HACCP.

LE RÈGLEMENT CE N°852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN (PARU AU JO N°L226 DU 25-06-2004), ME REND RESPONSABLE DE TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION ET DE LA DISTRIBUTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

VOUS ÊTES DONC TENU POUR MON ARRIVEE DE ME LAISSER UNE CUISINE DANS UN ÉTAT CONVENABLE AFIN D'ÉVITER TOUTE CONTAMINATION.

AUSSI, NOUS DEVONS PROCÉDER SUR PLACE À LA DESTRUCTION DES DENRÉES PRÉPARÉES ET NON CONSOMMÉES.

EN CONSÉQUENCE, ÉTANT TENU DE RESPECTER IMPÉRATIVEMENT CES INSTRUCTIONS, JE DÉGAGE TOTALEMENT MA RESPONSABILITÉ SUR LES RISQUES ENCOURUS DANS LE CAS OÙ LE CLIENT INSISTERAIT POUR CONSERVER LES PRODUITS RESTANTS PRÉSENT DES BUFFETS COCKTAIL.

PAR AILLEURS, LE MÊME RÈGLEMENT NOUS INTERDIT D'ACCEPTER DES INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES DONT ON NE MAÎTRISE PAS LA TRAÇABILITÉ.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

ARTICLE 4 : CASSE/PERTE/VOL

4.1- EN CAS DE CASSE/PERTE/VOLS DE VAISSELLES OU SERVIETTES,VOUS SERA FACTURÉ 15€/PIÈCE.

EN CAS DE DÉGRADATION D'UNE NAPPE, CELLE-CI VOUS SERA FACTURÉE 50€.

4.2- TOUTE RÉCLAMATION SUR LA PRESTATION FOURNIE, DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR ÉCRIT DANS UN DÉLAI DE 24 HEURES SUIVANT LA PRESTATION.

TOUTE CONTESTATION CONCERNANT LA FACTURATION DEVRA ÊTRE FORMULÉE PAR COURRIER OU MAIL ET NE POURRA ÊTRE PRISE EN COMPTE PASSÉ UN DÉLAI DE 8 JOURS APRÈS LA PRESTATION.

INDEMNITÉ FORFAITAIRE POUR LES FRAIS DE RECOUVREMENT EN CAS DE RETARD DE PAIEMENT DE (30 JOURS PROFESSIONNELS / 48H PARTICULIERS).

PASSÉ CE DELAI, UNE INDEMNITÉ FORFAITAIRE DE 50€/SEMAINE VOUS SERA DEMANDÉE.

ARTICLE 5 : MODIFICATION DU DEVIS/CONTRAT INITIALEMENT DEMANDÉ

5.1 - SUITE À LA CONFIRMATION D'UN DEVIS PAR LE CLIENT, TOUTE MODIFICATION ENTRAÎNANT UNE BAISSSE SUPÉRIEURE OU ÉGALE À 10 % DU MONTANT TOTAL DE LA PRESTATION (RETRAIT D'OPTION(S), MODIFICATION DE MENU, ETC.) DEVRA ÊTRE ACCEPTÉE PAR M. ANTHONY PUCEL.

5.2- EN PÉRIODE DE FORTE DEMANDE (VACANCES SCOLAIRES, ÉTÉ, ETC.), M. ANTHONY PUCEL SE RÉSERVE LA POSSIBILITÉ DE REFUSER UN CHANGEMENT, OU D'ANNULER LE CONTRAT DE PRESTATION EN CAS DE DÉSACCORD AVEC LE CLIENT.

5.3- POUR RAPPEL, UN CONTRAT DE PRESTATION EST DÉFINITIF UNIQUEMENT APRÈS LE RETOUR PAR LE CLIENT D'UN DEVIS SIGNÉ ET DU PAIEMENT DE L'ACOMPTE. LE SOLDE DE LA M. ANTHONY PUCEL S'ENGAGE À RÉSERVER DÉFINITIVEMENT LA DATE PRÉVUE PAR LE CONTRAT DE PRESTATION SAUF EN CAS DE FORCE MAJEURE (MALADIE, ACCIDENT, ETC.) ET DANS CE CAS, L'ACOMPTE SERA REMBOURSÉ AU CLIENT.

ARTICLE 6 : ALLERGIES/INTOLÉRANCES

6.1- LA SOCIÉTÉ SE DÉGAGE LA RESPONSABILITÉ DE TOUS PROBLÈMES LIÉS À DES ALLERGIES QUI N'AURAIENT PAS ÉTÉ DÉCLARÉES AU PRÉALABLE PAR LE CLIENT.

ARTICLE 7 : COMPORTEMENT ET RESPECT DES RÈGLES DE SAVOIR-VIVRE

7.1- DANS LE CADRE DE L'UTILISATION DES SERVICES/PRESTATIONS FOURNIS PAR M. ANTHONY PUCEL, TOUT COMPORTEMENT CONTRAIRE AUX RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SAVOIR-VIVRE ET DE RESPECT MUTUEL EST STRICTEMENT INTERDIT.

SONT NOTAMMENT CONSIDÉRÉS COMME DES INCIVILITÉS LES FAITS ET ACTES SUIVANTS, DE LISTE NON EXHAUSTIVE :

- LE MANQUE DE RESPECT ENVERS LE PERSONNEL, LES AUTRES CLIENTS OU PARTICIPANTS (INSULTES, PROPOS AGRESSIFS, TON MENAÇANT, ETC.) ;
- LES GESTES DÉPLACÉS OU INAPPROPRIÉS ;
- L'IMPOLITESSE MANIFESTE OU LE REFUS DE SE CONFORMER AUX CONSIGNES DONNÉES PAR LE PERSONNEL ;
- L'ÉTAT D'ÉBRIÉTÉ OU L'ABUS D'ALCOOL ENTRAÎNANT UN COMPORTEMENT INADAPTÉ OU PERTURBATEUR ;
- TOUT COMPORTEMENT JUGÉ INAPPROPRIÉ, GÊNANT OU METTANT EN DANGER LA SÉCURITÉ OU LE BIEN-ÊTRE D'AUTRUI.

M. ANTHONY PUCEL SE RÉSERVE LE DROIT DE REFUSER L'ACCÈS À SES SERVICES, DE METTRE FIN À TOUTE PRESTATION EN COURS, OU D'EXCLURE IMMÉDIATEMENT TOUTE PERSONNE NE RESPECTANT PAS CES RÈGLES, SANS QU'AUCUN REMBOURSEMENT OU COMPENSATION NE PUISSE ÊTRE EXIGÉ.

EN CAS DE RÉCIDIVE OU DE COMPORTEMENT PARTICULIÈREMENT GRAVE, DES POURSUITES JUDICIAIRES POURRONT ÊTRE ENGAGÉES.

ARTICLE 8 : LITIGE ET PAIEMENT

POUR TOUTE PRESTATION DE REPAS CONCERNANT PLUS DE QUINZE (15) CONVIVES, LE RÈGLEMENT INTÉGRAL DEVRA ÊTRE EFFECTUÉ ET RÉCEPTIONNÉ AU PLUS TARD LA VEILLE DE L'ÉVÉNEMENT OU LE MATIN DE L'ÉVÉNEMENT POUR LES DÎNERS.

8.1- AU PREALABLE DE TOUTE PROCEDURE JUDICIAIRE, VOUS AVEZ LA POSSIBILITE D'AVOIR RECOURS A UN MEDiateur.

8.2- A DÉFAUT DE RÈGLEMENT AMIABLE, TOUS LES LITIGES SERONT DE LA SEULE COMPÉTENCE DU TRIBUNAL DE TOURS.

ARTICLE 9 : ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE PROFESSIONNELLE

9.1- CONFORMÉMENT À LA LÉGISLATION, L'ACTIVITÉ DE M. ANTHONY PUCEL – ENTREPRENEUR INDIVIDUEL (EI) EST COUVERTE PAR UNE ASSURANCE RESPONSABILITÉ CIVILE PROFESSIONNELLE SOUSCRITE AUPRÈS DE :

MAAF ASSURANCES S.A.

SIÈGE SOCIAL : CHABAN – 79180 CHAURAY – 79036 NIORT CEDEX 9 – FRANCE

ENTREPRISE RÉGIE PAR LE CODE DES ASSURANCES – RCS NIORT 542 073 580

CETTE ASSURANCE COUVRE LES ACTIVITÉS DE CUISINIER ET MÉTIERS DE L'ALIMENTATION SPÉCIALISÉE, NOTAMMENT EN MATIÈRE DE DOMMAGES CORPORELS, MATÉRIELS ET IMMATÉRIELS CONSÉCUTIFS POUVANT ÊTRE CAUSÉS AUX TIERS DANS LE CADRE DES PRESTATIONS RÉALISÉES.

- ANTHONY PUCEL, RUE DES 3 CANETTES, 37000 TOURS, FRANCE -
ANTHONYPUCEL@OUTLOOK.FR

+33695017322

ENTREPRENEUR INDIVIDUEL (EI) - NUMÉRO SIRET (SIÈGE) : 951 218 031 00015 -
- CODE APE : 5621Z (SERVICES DES TRAITEURS) -