



Devis

Formule " Cochon à Cuire "

Ce qui est compris dans votre Devis :

Le Cochon,
 La Farce,
 L'huile aromatique pour arroser la viande durant la cuisson,
 la Sauce qui accompagne le cochon sur les assiettes
 La location de tout le matériel et de la remorque
 La sonde de température pour une cuisson parfaite
 Le Gaz pour alimenter les brûleurs
 Se munir d'une attache Remorque, afin de prendre possession de la remorque.

Tout le matériel devra être rendu propre dans nos locaux, au plus tard le mardi soir suivant votre repas

Tout Compris : 260,00 € pour 20 personnes
 375,00 € pour 30 Personnes
 480,00 € pour 40 Personnes
 575,00 € pour 50 Personnes
 660,00 € pour 60 Personnes
 735,00 € pour 70 Personnes

OPTIONS :

70,00 € Prestation comprenant : Le nettoyage de tout le matériel et de la remorque

Formule " Cochon Cuit ' Prêt à Servir "



Ce qui est compris dans votre Devis :

Le Cochon,

La Farce,

la Sauce qui accompagne le cochon sur les assiettes

Cuit , Coupé et Reconstituer à la Boucherie

Des containers Isothermes vous seront prêter afin d'y conserver vos plats au chaud (environ 2 heures)

Tout le matériel devra être rendu propre dans nos locaux, au plus tard le mardi soir suivant votre repas

Tout Compris : **260€ pour 20 personnes**

375 € pour 30 Personnes

480€ pour 40 Personnes

575 € pour 50 Personnes

O P T I O N S :

Crudités / Salades :

Pommes de terre, Taboulé, Pâte Composée, Carottes, Tomates,
Choux Blanc et Rouge, Riz Composé, Céleri, etc....

(300 Gr/Personne)

3,00 € par Personne

Légumes :

Gratin dauphinois

(300 Gr/Personne)

2,85 € par Personne

Pommes de Terre

Cuites avec le cochon

(250 Gr/Personne)

2,40 € par Personne

Ratatouille Fraîche

(250 Gr/Personne)

2,70 € par Personne

Beignet de Pomme de Terre (Rapés)

(300 Gr/Personne)

4 € par Personne

Légumes Aromatiques Emincés

Cuits avec le cochon

: Poireaux, Courgettes, Tomates, Oignons, Poivrons.

(150 Gr/Personne)

2,70 € par Personne