

Nos Services

NOS SERVICES ET CONSEILS

■ Vaisselles et nappage : Nappes, serviettes, assiettes, couverts, verreries (en version jetable ou en location)

■ Service : Mise à disposition du personnel incluant l'installation, le cocktail, le service et la remise en état des lieux

1 maitre d'hôtel pour 40 personnes et 1 cuisinier pour 50 personnes

■ Cocktail réussi :

- 45 Minutes : 5 pièces salées et 2 pièces sucrées
- 1 heure : 8 pièces salées et 3 pièces sucrées
- 2 heures : 12 pièces salées et 3 pièces sucrées

Nos Conseils

NOS SERVICES ET CONSEILS

■ Quantité à prévoir en boissons :

- Alcool apéritif : 1 bouteille (20 personnes)
- Champagne : 1 bouteille (4 personnes)
- Vin Rouge : 1 bouteille (4 personnes)
- Vin Blanc : 1 bouteille (5 personnes)
- Soft (jus, sodas, etc...) : 1 bouteille (6 personnes)
- Eau minérale : 1 bouteille (5 personnes)