

Grille Tarifaire SP Traiteur

Formules Apéritif Dînatoire :

- À partir de **20€ à 25€/personne**

Lunch & Brunch :

- Lunch léger : dès **30€/personne**
- Brunch léger : dès **40€/personne**
- Brunch complet cérémonie : dès **50€/personne**
- 3 formules brunchs (seulement le matin en week-end) : à partir de **35€ / 50€ / 70€**
- Petit déjeuner : **9€ / personne**

Mignardises & Verrines :

- **Mignardises sucrées 1 plateau** (50 pièces) : dès **1.90€/pièces**
- Verrines sucrées : dès **2.40€/pièce (min 20)**
- Verrines salées : dès **3€/pièce**
- Tartines salées : **3€/pièce**
- Gâteaux : dès **6€/part**

Plateaux :

- Charcuterie / Fromages / **mixtes: 9€/personne**
- Mignardises salées : **vendues au plateau 75€**
- Fruits : **vendus au plateau 80€ pour 10 pers**
- Fruits **en brochette / verrine individuelle** : **1.50€ / 2.50€**

Repas & Buffets :

- Buffet froid : dès **55€/personne**
- Service à table (entrée, plat, dessert...) : dès **85€/personne**

Options Supplémentaires :

- Candy Bar : **7€/personne**
- **Bar sans alcool : 6€/personne**
- Bar avec alcool : **9€/personne**
- **Décoration** : en supplément

Services & Location :

- Serveurs : **sur devis**
- Livraison : **gratuite à Salon**, supplément selon distance
- Décorations thèmes : **en supplément sur devis**
- Mise en place buffet complet : **sur devis**
- Location de vaisselle : **3€/personne**

À partir de maintenant, une caution pour le matériel est exigée.

