

Le Caveau Pascal Reyssset

Restaurant- Service traiteur

Chère Madame, cher Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre service traiteur

Nous vous adressons ci joint nos propositions de menus pour votre repas et cérémonie

*Nous laissons libre cours à vos idées, choisissez, mélangez,
Et nous établirons ensuite un devis personnalisé.*

*Implanté dans une superbe région,
Nous privilégions les produits locaux et circuit court
Et veillons à un approvisionnement de qualité
Nous garantissons l'origine d'une partie de nos viandes Dioise et Drome*

Régions Auvergne Rhône Alpes nous travaillons avec l'abattoir de Die

Nous vous laissons prendre connaissances de nos offres

Sont exclus la location de la vaisselle, le déplacement et les boissons

*Pour tous repas commandé nous vous offrons la glace du trou diois
(Si vous fournissez l'alcool)*

Nous sommes à votre disposition pour toute demande de renseignements

Recevez Madame, Monsieur, nos salutations gourmandes

Pascal Reyssel

Proposition pour repas de mariage

Buffet froid

*Planche de légumes craquant de saisons
Carotte, brocolis, courgettes, tomate cerise
Sauce blanche et mayo*

*Pastèque et melon en abondance
Charcuterie italienne
Terrine maison
Salade de ravioles à l'huile de noix
Tourte aux herbes fraîches*



*Rôti d'agneau et suprême de pintadeau
En chaud froid
Pomme de terre rotie à l'ail
Condiments
Ou
(Plat chaud)
Ballottine de volaille farcie au thym
légumes de saisons*



*Fromages de région
Et
Dessert*

MENU A 28.80€

Proposition pour repas de mariage

Salade landaise (gésiers, magret de canard, foie gras)

Ou

Salade gourmande

(Jambon cru, fromage en brick, noix, ravioles frits, caillette)

Ou

Déclinaisons de thon et saumon

(Tataki, mariné, et tartare)

Sauce vierge



Filet de cabillaud vapeur à la crème de citron



Grenadin de veau flambée au cognac jus truffé

Ou

Filet de bœuf rôti au x morilles

Ou

*l'agneau confit cuisson basse température
Légumes et gratin dauphinois ou gratin de ravioles*



Fromages de pays (blanc et secs)



Dessert

Menu à 35,00€ ou 40,00€ avec le poisson

Proposition pour repas de mariage

Buffet cocktail

Mini navette assortit

Charcuterie Corse et Italienne

*Tartare de saumon en verrine et tataki de thon
Abondance d'aspic de crudités accompagné d'une sauce*

fraîcheur, et mayo

Tartes provençale en deux façon

Ravioles en salade à l'huile de noix



Foie gras mu cuit confit d'oignons et ses toasts



Gambas grillées et flambé au cognac



Filet mignon en croûte aux morilles

Légumes de saisons et gratin



Fromages de pays (blanc et secs)



Dessert

*Menu à 41,00€ ou 47,00€ avec les gambas
Service compris*

Le Caveau- Pascal

Reysset Restaurant- Service traiteur

LES SERVICES PLUS

*Nous vous proposons pour le dessert :
Un choix a voir ensemble suivant vos envie et votre budget
Pièce montée, craquant deux chocolat, fraisier ou framboisier
Vacherin ,omelette norvégienne ou assiette gourmande .*

Vous pouvez aussi faire appelle a votre pâtissier

*Les mignardises servies avec le café (3 pièces)
En supplément*

*La corbeille de fruits de saison pour la soirée
En supplément*

*Les eaux pétillantes pour le repas
En supplément*

PROTOCOLE D'ACCORD

Personnels

Nos tarifs tiennent compte du service à savoir ; pour une prestation de 100 Personnes, 2 cuisiniers, 3 à 4 serveurs, sont nécessaires, pour des vacations de 6 heures (6h de service), exemple : de 19h30 à la fin de la soirée 2h30. Au-delà seront facturées des heures supplémentaires à 45 € de l'heure par employé.

Sont à votre charge la mise en place des tables et des chaises, leur rangement et le nettoyage de la salle après réception ainsi que le dressage du couvert qui s'effectue la veille : le déplacement est gratuit dans un rayon de 15 Km, 0.72€ à partir du 16eme kilomètre.

Café et dessert servi, le personnel quitte la réception

Matériels compris dans les tarifs :

Nappage non tissé blanc et serviettes non tissées, avec inscription « le caveau » Salière, poivrière. Une tasse et une cuillère biodégradable

Pour le café

Location vaisselle

Nous vous joignons un tarif de l'organisme de location, et évaluerons ensemble vos besoins.

Dans les salles où la vaisselle existe et est utilisable, nous vous demandons de rémunérer le plongeur, que nous vous mettons à disposition. (25€ de l'heure)

Boissons

Nous pouvons vous proposer les vins de notre cave en fonction du menu souhaité, de même vous pourrez choisir la clairette ou le champagne qui accommoderont votre fontaine. Vous pouvez cependant apporter vos propres vins, nous ne facturons pas le droit de bouchon.

Repas enfants

Les enfants jusqu'à 12 ans bénéficient d'un tarif unique de 18€ comprenant le plat et le dessert, les enfants de plus de 12 ans sont considérés comme des adultes.

Transport

Un déplacement aller retour sera facturé en fonction de la distance parcourue, gratuit dans un rayon de 15 Km. 0,72€ à partir du 16eme kilomètre

Paiement

Nous facturerons le nombre que vous aurez commandé 21 jours avant la prestation par écrit (mail avec accusé de réception ou courrier). La réservation de la date est définitivement prise en compte après réception de votre acompte de 1000€. Au début de l'année précédant la réception nous vous demandons un acompte 30% de la livraison totale et signature du bon de commande et du présent protocole avec la mention lu et approuvé, bon pour accord. Le jour de la réception nous vous demandons le solde de la facture.

Réclamation

Aucune réclamation ne sera acceptée par téléphone, elle devra être écrite, et motivée.

Signature du client (devra être précédé de la mention « lu et approuvé bon pour accord »)

EURL domaine de la conche Société à responsabilité limitée au capital de 130000€

La Conche-26410 Châtillon en Diois- Tel 04 75 21 18 77/ 06 89 95 86 92

WWW .le-caveau.com- lecaveau.resto@gmail.com

Siret 508 800 521 00017- NAF 5610A- Service traiteur n°26086103