

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel : 05.49.85.63.01

Tarifs de gestion des buffets

Proposition N°1 :

Buffet avec entrée, charcuterie et poissons froid en libre service sur la table du buffet et plat chaud, fromage et dessert servis assis à table en assiette. Service du vin, de l'eau et du pain.

1 serveur pour 30 pers, cuisinier, 10 heures de présence

Vaisselle comme un repas, nappe, serviette et set de table en papier. Nappage, dressage des tables, et débarrassage compris : **20 € par personne** (en plus du tarif du buffet)

Propositions N°2 :

Buffet avec entrée, charcuterie, poissons froid, viande, fromage, et dessert en libre service sur la table du buffet. Service du vin, de l'eau et du pain.

Nappage, dressage, débarrassage des tables et surveillance du buffet compris

1 serveur pour 50 pers avec 10 heures de présence

Nappe, serviette, set de table en papier et vaisselle compris. (2 grandes assiettes porcelaine, 1 assiette dessert, 2 verres, 18cl et flûte, 1 tasse, et les couverts) : **16 € par personne** (en plus du tarif du buffet)