

LcDD

LE CARRÉ DES DÉLICES
TRAITEUR

Tarifs applicables pour l'année 2021, sous réserve de condition spécifique liée à votre lieu de réception

MENUS MARIAGE 2021



Canapés variés

Mini savarin au citron, aneth et crevette marinée
Mini blinis, crème acidulée, saumon fumé, sésame et pavot.
Mini savarin olive noire et œuf de caille

Club pain brown

Emietté de thon, œuf dur, caviar de poivrons rouges

Gourmandises salées

Opéra de nougat de volaille aux fruits secs.
Paris Brest au chèvre frais et cerise noire.

Banderilles

Tronçon saucisson sec et bille de camembert.
Bille de mozzarella et coppa au pesto.

Roll's BBQ's

Wrap au saumon fumé crème fjord.
Wrap au jambon sec et fromage blanc.

Briochines

Fromage frais et concassée de noix.
Blanc de volaille aux fines herbes.

6 pièces par convive.....	9,35 € TTC
8 pièces par convive.....	10,45 € TTC
10 pièces par convive.....	11,55 € TTC

Le cocktail « Aigue Marine» est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.



COCKTAIL AIGUE MARINE



Canapés variés

Mini blinis, crème acidulée, saumon fumé, sésame et pavot

Mini savarin au citron, aneth et crevette marinée

Mini cake au curry, mousseline de crabe émietté

Mini savarin olive noire et œuf de caille

Gourmandises salées

Nougat de volaille aux fruits secs

Mille feuilles de pain d'épices au foie gras chutney de mangue

Mille feuilles de saumon frais façon opéra

Sphères de poivron rouge framboise, fines chips de bacon.

Mini-vaisselles

Caviar d'aubergine faisselle dentelle de courgette

Noix de Saint Jacques à la mangue et basilic

Panna cotta de parmesan et jambon de Serrano

Sainte Maure de Touraine frais, concassée de tomates, éclats de fruits secs

Queues de gambas flambées au whisky crème de poivron frais

Banderilles

Tresse de viande de grison, abricots séchés

Bœuf façon tex-mex épices douces

Saumon frais au sésame

Bille de mozzarella et coppa au pesto

Briochines

Fromage frais et concassée de noix.

Blanc de volaille aux fines herbes.

6 pièces par convive.....11,55 € TTC

8 pièces par convive.....12,65 € TTC

10 pièces par convive.....13,20 € TTC

Le cocktail «Rubis» est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

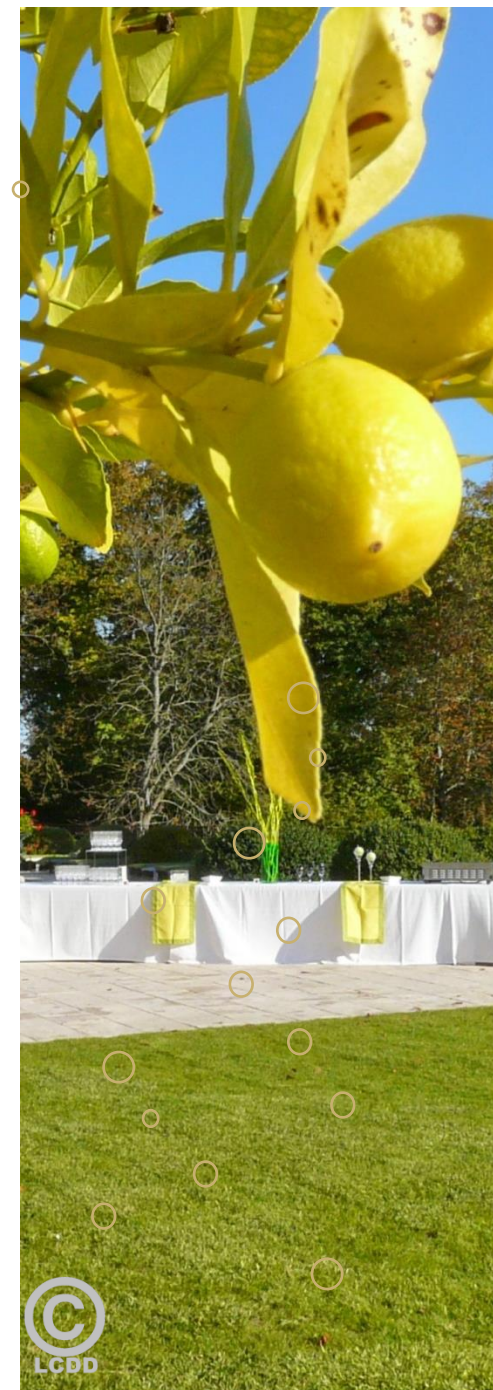
Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.



COCKTAIL RUBIS



Canapés variés

Blinis au saumon gravelax
Foie gras sur pain d'épices et chutney de mangue
Mini savarin au citron vert et aneth, crevettes poêlées
Moelleux olives noires et sa bille de mozzarella à la tomate

Gourmandises salées

Baguette au quinoa, mini St Jacques poêlées aux agrumes
Mille feuille aux deux saumons au citron vert et baies roses
Mini crostini au jambon de Serrano et bille de melon.
Pyramide de cabécou et chèvre frais aux tomates cerises confites
Sushi

Tartelette de légumes, houmous senteur citron coriandre

Briochettes

Blanc de poulet et olives de Kalamata
Chèvre et miel
Foie gras mi-cuit, chutney de mangue
Mini éclair, crème d'avocat et tartare de tomate.

Mini-vaisselles et Cuillères

Fourme d'Ambert et chutney d'abricot
Gambas et crème de poivron
Panna cotta de foie gras au piment d'Espelette.
Saint Jacques et crème de poireaux
Tartare de tomate et courgette marinée

Pièces chaudes

Chouquette au comté. Crevettes panées façon panko
Mini-tartelettes variées. Fripçon d'escargot de Bourgogne en persillade

Banderilles

Crottin de chèvre aux éclats de pistache. Emincé de magret fumé et pruneau.
Grison et son abricot moelleux. Bœuf snacké au paprika et son oignons grelot balsamique.

Gaspacho de fruits frais

Banane chocolat, fraise, citron vert, ananas,...

10 pièces par convive.....14,96€ TTC

12 pièces par convive.....16,17€ TTC

14 pièces par convive.....16,83€ TTC

Le cocktails «Diamant » est servi debout sous forme de buffet.

Sont compris dans ces formules, la mise en place, le temps du service, la verrerie.

Les Boissons ne sont pas comprises.

Les prix sont valables pour une formule cocktail suivie d'un repas, servis dans un seul et même lieu (pour un cocktail seul, nous consulter)

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.

ATELIERS CULINAIRES au delà 100 pers.

(1 atelier inclus par tranche de 100 pers) :

Noix de Saint Jacques poêlées sur plancha
Crevettes au wok flambées au Whisky
Huitres de Bretagne sur banc d'écailler
Foie gras sur pain d'épices réchauffé sur pierrade
Mini burgers maison snackés minute
Découpe de saumon ou jambon au couteau
Saumon confit et fumé à la minute au bois de hêtre



COCKTAIL DIAMANT



ENTRÉES (au choix)

Mille feuille de pain d'épices et foie gras, chutney de mangue
Fine rillettes de Saint Jacques au sel fumé, piment doux de la Vera, cubik de gelée d'herbes
Cœur de saumon façon gravellax, mousseline de tzatziki, croustillant suédois
Effiloché de truite fumée, tuile au parmesan sur panacotta de champignons façon cheesecake

POISSONS (au choix)

Médallion d'églefin, tapenade de poivrons et crème de petits pois
Sabre roulé au jambon de Vendée, émulsion de coco de Vendée
Merlu des Sables d'Olonne poché, jus de crustacés façon cotriade
Sandre rôti, concassé de pommes acidulées, beurre émulsionné au cidre

VIANDES (au choix)

Cuisse de canard de Challans braisée, effluve de morilles
Basse côte de bœuf confite, jus de carottes Nantaises acidulé
Tournedos de lapin basse température à la guéménoise et pommeau de Bretagne
Noix de joue de porc confite, marinée et cuite à la sangria, jus réduit

FROMAGE

Girolle de petit basque et tranche de tomme de vache au Muscadet
Émincé de salade

DESSERT & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....37,95 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert..... 40,70 € TTC par convive

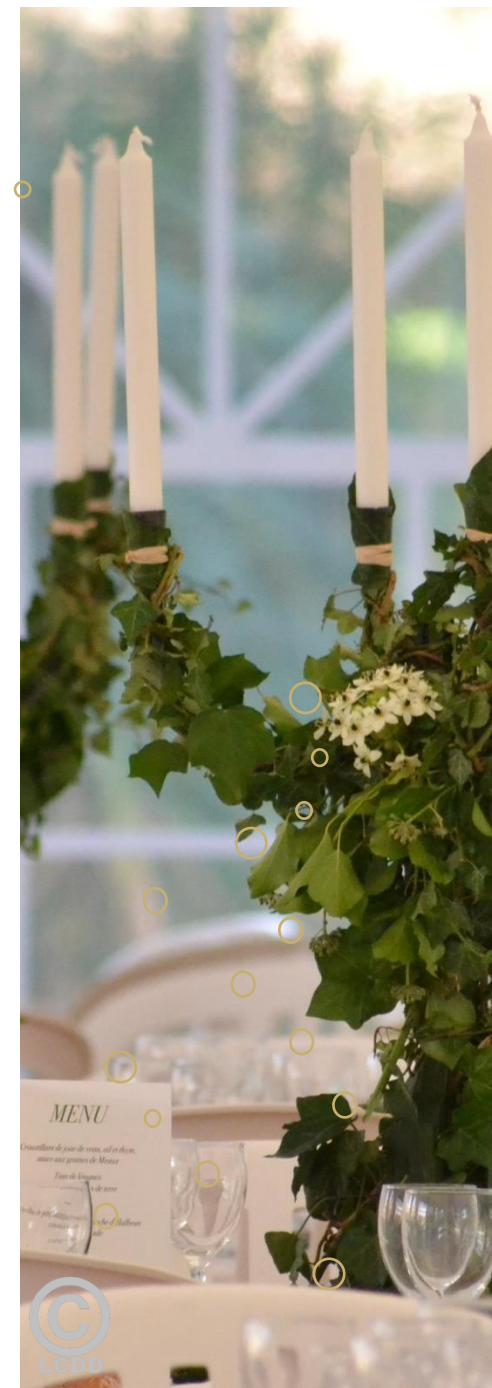
Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....42,35 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert..... 47,30 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.



MENU ROSE BLANCHE



ENTRÉES (au choix)

Opéra de foie gras de canard (Foie gras marbré sur sablé aux épices, glaçage au café), confit d'abricot
Carpaccio de lotte citron, ceviche de légumes nantais
Pancake de quinoa à la betterave, mousseline de crabe au citron yuzu
Queues de langoustines rôties, piquillos de brandade de morue et velouté de petits pois

POISSONS (au choix)

Sandre à la vapeur d'algues, tombée de fenouil, sauce verte
Corolle de sole farcie aux coraux d'oursin, émulsion d'asperge
Cœur de cabillaud en nage de citronnelle et combawa
Lieu jaune de Saint Guénolé bouillon thaï, julienne de légumes primeurs

VIANDES (au choix)

Médailillon de quasi de veau, crumble de fruits secs façon tajine
Flanc de pintade fermière d'Ancenis, lardé au curé nantais jus de volaille au muscadet
Magret de canard rôti, compote de cerise, réduction de guignolet
Mignon de porc à la Wellington, réduction de Cognac et estragon

FROMAGES (au choix)

Chèvre frais aux baies roses et fines herbes, tranche de sillon bleu
Tartinette de curé nantais chaude au miel, Émincé de salade

DESSERTS & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....41,80 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert.....45,10 € TTC par convive

Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....46,75 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert.....50,60 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.



MENU ROSE ROUGE



ENTRÉES (au choix)

Foie gras de canard gourmand (terrinerie marbrée au poivre Séchouan, poêlée de poire au vin, consommé de bœuf aux copeaux)
Saint Jacques snackées en croûte de curry noir, carpaccio de carottes de couleur
Danse de crevettes sauvages, tartare de mangue, vermicelle de riz soufflé, réduction à la passion
Superposition de tourteau et céleri coco, coulis de tomate fraîche

POISSONS (au choix)

Filet de bar en croûte d'algues, jus iodé de coques et palourdes
Demi homard breton poché façon poule au pot et son jus légèrement fumé
Saint Jacques poêlée guéménoise, étuvée de poireaux Val de Loire parfum d'orange
Lotte rôtie à l'ail et thym frais, chou-fleur de couleur et sa crème

VIANDES (au choix)

Filet de bœuf de Bretagne, chapelure de cacao, jus réduit au poivre voatsiperifery (poivre de Madagascar)
Déclinaison autour du cochon duroc (ibérique), chutney d'ananas, émulsion coco curry de Madras
Filet de veau farci au curé nantais et champignons, jus de veau monté à l'huile de noisette
Bonbon d'agneau croustillant en deux cuissons façon orientale, jus réduit parfumé au lait d'amande

FROMAGE

Plateau de fromages de notre région(1 plateau par table) : Galet de Loire, Curé nantais, Tomme de chèvre au Muscadet, Maraîchin, La vache des chouans, émincé de salade

DESSERTS & CAFÉ

Voir notre carte

Poisson ou Viande + Fromages + Dessert.....46,20 € TTC par convive

Entrée + Plat + Dessert.....49,50 € TTC par convive

Entrée + Plat + Fromages + Dessert.....51,70 € TTC par convive

Entrée + Poisson + Viande + Fromages + Dessert.....55,00 € TTC par convive

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.



MENU BOUQUET DES DÉLICES



Choisissez un légume et un féculent pour accompagner votre plat principal dans la liste ci-dessous.

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.

Légumes

Tomate farcie au soufflé de brocolis

Lingot de carotte au cumin

Tian de légumes tomate cerise confite

Gratin de courgettes au Parmesan

Fagot de légumes et son lien végétal

Clafoutis aux poireaux du Val de Loire

Crumble de coco de Vendée

Féculents

Gratin de pomme de terre

Ecrasé de pomme de terre

Mille feuille de pomme de terre façon Boulangère

Blinis de pomme de terre

Pommes Anna

Risotto aux légumes

Polenta provençale



CARTE DES GARNITURES



Délices trois chocolats

Croustillant pralin, Mousse chocolat noir mentholée, Lactée ivoire, Crémeux chocolat lacté

Délice fruits rouges

Mousse fruits rouges et joconde parfumée, coulis passion, glacée au cassis

Volupté pêché mignon

Biscuit pain de Gênes. Nuage pêche. Compotée pêche rhubarbe,

Fidji exotique

Biscuit pistache, crémeux ananas mangue, nuage coco

Bréhat Pays de Bretagne

Cheesecake petit Lu, pomme tatin au chouchen, mousse dulcey

Intense chocolat noir

Biscuit chocolat amande, Mousse chocolat noir intense, Subtile bergamote

Tourbillon orange

Biscuit japonais, Mousse légère aux agrumes, Craquant praliné et Oranges confites.

Trilogie des Délices

1 /2 part de dessert au choix + 1 mini verrine (tutti frutti de saison ou exotiques ou chocolat) + 1 macaron verticale

Desserts Créations : +0,55 € par convive

Macaron Vanille, Petit Lu, Citronnelle Basilic et Combawa

Mille feuille revisité, onctueux vanille et fruits frais du moment

Pavlova, meringue croustillante, chantilly lime, segments de fruits de saison

Pièce montée traditionnelle : 3 choux par personne : + 2,75 € par convive

Pièce montée : 1 chou par personne + 1 dessert : + 1,65 € par personne
création en choux avec nougatine sur demande

Buffet des Délices : +3,30 € par convive

Assortiment de 3 desserts gourmands,

Assortiment de 3 mini verrines (fruits exotiques, tutti frutti et chocolat)

Assortiment de 3 tartes maison : Sablé aux fraises, Tarte citron pop, grué de cacao, Tarte chocolat chantilly

Fontaine à champagne : 40.70 € (Bulles fournies par vos soins)



CARTE DES GOURMANDISES

POUR LES ENFANTS (4 à 10 ans)

Menu Oursin : 12,10 € TTC

Coupelle de billes de melon,
mozzarella, tomates cerises
ou
Assiette de charcuterie :
Salami – Jambon – Rillettes

Emincé de volaille à la crème
ou
Steak haché
Écrasé de pomme de terre

Assortiment de mini fromages

Mousse chocolat ou éclair

Mini Box Mirou : 10,45 € TTC (hors vaisselle et serviettes tissus)

Sandwich club crudité et Jambon – Salami – Thon
Pilon de poulet avec chips
Mini-fromage – Mousse au chocolat – Briquette de jus d'orange et friandises

POUR LES INVITÉS AU DESSERT (maxi 20% des invités)

Assiette « Cuba » : 22,00 € TTC par convive.
Nouveau de volaille aux fruits secs
Tartare aux 2 saumons, granny et concombre
Verrine de concassée de tomate et framboise au balsamique
Emincé de magret de canard aux épices douces
Girôle de petit basque et Brie de Meaux
Dessert identique aux invités du repas et Café

Invités uniquement au dessert : 8,80 € TTC par convive
Dessert identique aux invités du repas et Café

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.

Menu Fagotin : 13,75 € TTC

Coupelle de billes de melon,
mozzarella, tomates cerises
ou
Assiette de charcuterie
Salami – Jambon – Rillettes

Rôti de porc
ou
Hamburger maison
Pomme de terre rissolées

Assortiment de mini fromages

Dessert identique à celui des adultes



CARTE PETITS PLUS



Buffet Bandol : à 14,85 € par convive.

2 salades composées (au choix ci-dessous)
Cochonnaïlle :
Andouille, saucisson sec, Epaule, boudin
Terrine de campagne et Terrine de la mer

2 viandes froides (au choix) :
Poulet rôti
Jambon sec
Pièces de bœuf Texan
Pommes chips

Plateau de fromages

Tartes variées

Salade océane : chou blanc émincé, radis en rondelles, pomme verte, cocktail de la mer et coques, saumon fumé
Salade pêcheur : maquereau (ou sardines), pomme de terre cuites, œuf dur, tomate, échalote, oignon rouge
Salade italienne : pâtes, tomate, mozzarella, haricot vert, jambon sec, pesto basilic
Salade niçoise : riz, thon, petits pois, poivron, maïs, anchois
Salade de légumes grillés : carotte, carotte jeune, courgettes, champignons, potiron ou tomate (selon la saison), mélange de graines (courge, tournesol, lin)
Taboulé aux petits légumes marinés
Taboulé volaille et tartare de tomates séchées et agrumes
Salade césar : romaine, tomate, émincé de volaille, copeaux parmesan, croûtons, sauce césar
Mixed de betterave cube, haricots rouge, oignons rouge, œuf dur, salicorne, mâche nantaise
Salade de graines de sarrasin, canard confit, céleri branche, haricot vert, poivrons grillés
Salade de quinoa, tofu, tomate cerise, maïs, oignons nouveaux, graine de courge, coriandre, miel, sauce soja, huile d'olive
Salade de courgettes marinées, chou fleur, copeaux de parmesan, pignon de pin
Salade campagnarde : frisée, lardons, emmental, pomme de terre, œufs...

Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux. L'origine de nos viandes : France, E.U.

Nos conditions :

Nos buffets sont livrés le jour de votre mariage, et seront stockés dans la chambre froide du site de la réception.

Nos plats sont présentés, dressés et prêts à consommer. La totalité des condiments, le pain et les serviettes à usage unique sont fournis,

Dans nos buffets ne sont pas compris :

La vaisselle, les couverts de service (grandes et petites cuillères...), la boisson, le service, le mobilier ainsi que la disposition de celui-ci.

Option forfait vaisselle :

1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 verre à vin, 1 jeu de grand couvert (fourchette, couteau, cuillère entremet) : 2.20€ par convive

Le matériel et plateaux seront ramenés par vos soins au début de la semaine suivant la réception.

Buffet Porquerolles : à 16,50 € par convive.

2 salades composées (au choix ci-dessous)
Aioli de lieu jaune
Jambon persillé sur lit de salade, sauce gribiche. Jambon sec
Œufs en mimosas sur jardinière de légumes

2 viandes froides (au choix)
Pièces de bœuf Stroganoff
Rôti de porc
Poulet rôti aux herbes
Tomates à la provençale

Plateau de fromages

Tartes variées, moelleux coco



BUFFET DE RETOUR



Notre prestation comprend :

La mise en place du cocktail et le dressage de la salle de réception.

Pour le cocktail : Nappage en tissu blanc, chemins de table, rehausse verre, flûtes à champagne, verres à vin.

Pour le déjeuner ou le dîner : Nappage et serviettes en tissu blanc. Assiettes en porcelaine blanche au choix,

Couverts gamme inox 18/10 au choix. Verres à vin et flûtes à champagne gamme Elégance,

Petit pain individuel et pain de campagne tranché compris.

Service : un encadrement de professionnels vous est proposé : un maître d'hôtel, chef de rang et cuisinier. Selon le lieu de la prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 25 convives. Notre prestation se termine en fin de repas, café servi.

Nous assurerons ensuite la remise en état de la salle pour votre soirée dansante selon votre demande.

Ne sont pas inclus:

Le mobilier : tables, chaises, tables de buffet, mange debout, etc....

Le matériel de cuisson : pour une cuisine non équipée ou peu, un forfait de location vous sera facturé selon le nombre de convives au repas (de 110 à 297 €).

La décoration de vos tables (centre de table floral, chemin de table, photophore, etc...).

La verrerie pour votre soirée dansante.

Traitement des déchets (hors verres), si imposé par le loueur de salle: 110€.

Si vous souhaitez faire un mariage sous chapiteau :

Prévoir une tente pour la cuisine de 40 m² (attention à l'état du sol).

Nous mettre à disposition des tables pour la cuisine et le cocktail.

Prévoir une arrivée 15 KWatts sur un tableau électrique disposant de 4 à 6 prises (220V/16 ampères par prise)

Prévoir un éclairage pour la tente traiteur : intérieur et extérieur.

Prévoir un paravent pour occulter l'entrée de la tente.

Le matériel de cuisson : un forfait de location vous sera facturé. (ex : four, ou étuve, plaque de cuisson : de 110 à 297 €).

Personnel de fermeture :

Soit imposé par le loueur de salle pour le rangement complet, ou à votre convenance pour assurer le service du bar.

Coût horaire 44,00 € par serveur, pour des raisons de sécurité, ils sont au minimum 2 dont le maître d'hôtel en charge de la réception.

Dégustation de nos différents plats :

Nous vous les proposons sous forme de plat à emporter, à retirer au sein de notre laboratoire.

Pour connaître nos dates, merci de nous consulter.

Nos plats ne sont pas proposés au moment des fêtes, et pendant la période estivale.

Entrée : 6,60 € – Poisson : 7,70 € - Plat (viande ou poisson) : 8,80 € – Dessert : 3,30 €

Nos options :

Trou normand : 1.65 € par personne (pomme et Calvados ou poire et Williamine ou citron vert et Vodka ou autre...)

Repas pour les prestataires (baby-sitter, musiciens, DJ, etc...) : 14,30 € le plateau sous forme de repas froid.

Pyramide de mini macarons : 1,10 € le macaron.

Corbeille de fruits de saison : 1,65 € par personne (100 gr. par personne).

Assortiments de réductions sucrées : 1,10 € la pièce.

Brioche (diamètre 90 cm environ pour 100 personnes) : 110 € la pièce.

Plateau campagnard, pain et condiments (90 gr. par personne): 198 € pour 50 personnes.

Soupe à l'oignon pour clôturer votre soirée : 33 € (8 l pour 30 pers).

Possibilité de prêt d'un percolateur (caution de 300 €).

Location de verres : 16.50 € le rack de verres ou de flûtes (49 pièces).

Pour vos accords mets et vins, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre partenaire BALTHUS



Conditions générales:

Nos tarifs proposés pour un nombre minimum de 50 convives, sont valables pour l'année 2021 et sont mentionnés toutes taxes comprises (TTC), selon le taux de TVA en vigueur à la date de la prestation. Nous travaillons des produits frais : le cours des produits peut avoir un impact sur nos prix.

Tarifs sous réserve de condition spécifique liée à votre lieu de réception

Moins de 95 personnes adultes au repas : majoration de 8 % sur le prix du cocktail et du repas.

Le menu choisi doit être identique à tous les convives.

Les boissons fournies par vos soins et servies par notre personnel ne donnent pas lieu à un droit de bouchon. Pour la fourniture de soft, au cocktail, repas, ou lors de votre soirée dansante, nous consulter.

La durée du service sera définie par le traiteur en fonction de la formule retenue.

Le nombre de convives doit nous être communiqué à 20 jours de votre réception et confirmé 5 jours avant. Ce chiffre servira de base à la facturation. Elle sera majorée au prorata du nombre de convives supplémentaires.

Les menus seront fixés 10 semaines avant votre prestation.

Heures supplémentaires :

Tout dépassement d'horaire du personnel de cuisine et de service vous sera facturé 33 € l'heure au-delà du timing établi.

Nos prix sont valables pour une réception ayant lieu sur un site unique.

Remarques:

Nous vous rappelons que toute casse ou détérioration abusive du matériel vous sera facturée ainsi que toute dégradation anormale du nappage et serviettes (brûlure, cire, crayon, accroc...)

L'utilisation de cierges magiques ou scintillants n'est pas recommandé.

Passer un délai de 15 jours ouvrés après le mariage, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies par Le Carré Des Délices ne sera prise en compte. Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la compétence du tribunal de Nantes (44). Le présent contrat est régi par le droit français.



Déplacement :

Inclus dans un rayon de 80 kms à partir de notre siège social, au-delà, des frais de déplacement seront appliqués.

Responsabilité :

Tout événement de force majeure, grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation. De même, la gestion de la consommation d'alcool de vos invités reste sous votre responsabilité.

Allergènes et fabrication :

Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant :

Des céréales contenant du gluten, des graines de Sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer par mail 20 jours à l'avance, afin que nous prévoyions un menu adapté

Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.

Règlement sanitaire:

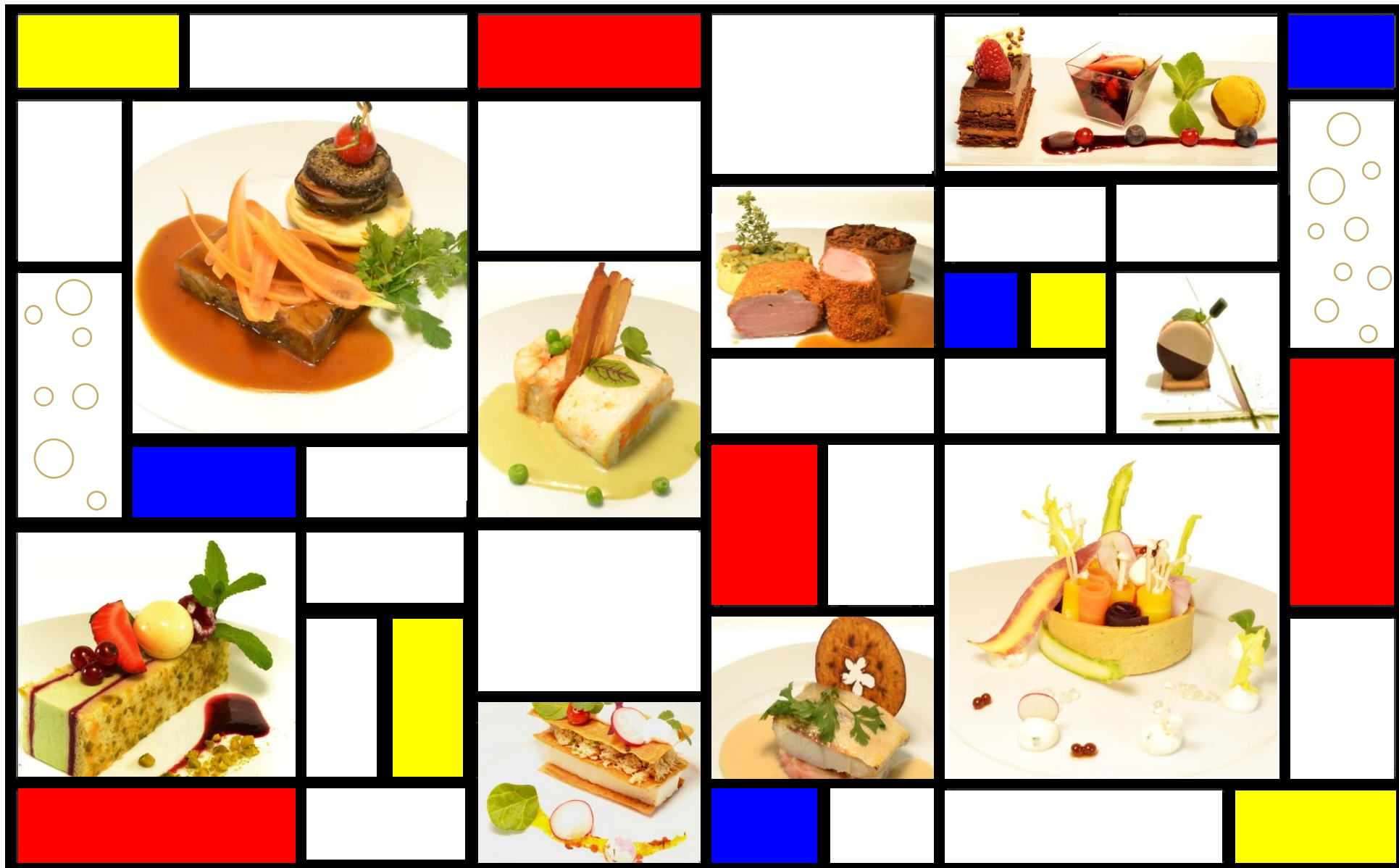
Notre laboratoire de production travail dans le respect de la norme HACCP. (Traçabilité, suivi sanitaire de tous nos produits, etc..)

Par conséquent, Le Carré Des Délices se dégage de toute responsabilité au cas où vous souhaiteriez conserver et emporter tout produit restant.

Conditions de réservation :

Après lecture de cette proposition, vous pouvez nous appeler pour que nous puissions vous envoyer un contrat de réservation à nous retourner signé et accompagné d'un chèque de réservation de 900 €. Le choix du menu pourra se faire ultérieurement.

Un acompte de 30% du montant estimé vous sera demandé 4 mois avant le mariage. Un second acompte de 30% vous sera demandé 5 semaines avant le mariage. Le solde vous sera demandé dans la semaine suivant votre réception.



LECARREDESDELICES.COM

13 rue des coquelicots. - ZA Champ Fleuri - 44840 Les Sorinières
Tel : 02 51 12 38 44 - Fax : 02 51 12 38 65 - accueil@lecarredesdelices.com