

BUFFET TAPAS OU TEA TIME

Prestation

Cette prestation est conçue pour des événements allant de 10 à 60 convives.

Vous sélectionnez 8 tapas, que je préparerai en quantité adaptée au nombre de convives.

Options

Cocktail de bienvenue 8€ par cocktail

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de bulles, de spiritueux ou sans alcool. Il faut choisir un cocktail unique pour tous les convives, il pourra être décliné en mocktail si besoin. Ils seront réalisés et servis par mes soins à l'arrivée de vos invités.

Atelier Bar sur devis

Vous pouvez choisir jusqu'à 3 cocktails différents qui seront servis à la demande et réalisés sous les yeux de vos invités.

Sommelière privée sur devis

Sarah Bouteille propose et livre une sélection de vins, effervescents, bières ou spiritueux qui viendront sublimer les bouchées que vous aurez choisi.

Elle pourra également s'occuper du service des boissons tout en partageant l'histoire des cuvées choisies avec vos invités.

Dessert 5€ par personne

Option à 5euros par dessert et par personne, il est également possible de remplacer 1 tapas par un dessert.

Serveur 100€ par serveur

Au delà de 20 personnes, un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur par tranche de 20 convives.

Décoration de buffet 90€ par buffet

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de buffet afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel (nappe, serviettes, bougeoirs, bougies...) et des fleurs fraîches.



Chez Vous

Je vous remercie de préparer une cuisine propre et ordonnée avant mon arrivée, en veillant à ce qu'il y ait de la place dans le réfrigérateur, ainsi qu'un lave-vaisselle et une poubelle vides.

Je me rend à votre domicile environ 3 heures avant l'heure souhaitée du début des festivités.

J'utilise votre batterie de cuisine, cependant j'apporte tous les ustensiles techniques nécessaires au dressage de mes plats.

Le buffet est dressé par mes soins dans ma propre vaisselle.

Mon départ se fera lorsque les plats salés seront débarrassés et le buffet sucré installé.

Je m'engage à rendre la cuisine propre avant mon départ.

Tarif

Le tarif de la prestation est de 50€ tout compris par convive.

Le nombre de convives peut être ajusté jusqu'à une semaine avant l'événement. Passé ce délai, la facturation se fera sur la base du dernier nombre communiqué.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis.

Le solde est à payer le jour de la prestation.

CHEF *Matthé*