

Fiap ^{PARIS} | COCKTAILS 2019

HÉBERGEMENT & SÉMINAIRES

20 PERSONNES MINIMUM

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

AUTOUR D'UN VERRE // 9,60€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par personne

Kir vin blanc (14cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 personnes)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 personnes)

Assortiment de biscuits salés

AUTOUR D'UNE FLÛTE // 14,50€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par personne

Flûte de champagne (13 cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 personnes)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 pers)

Assortiment de biscuits salés

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL :

Option 1 : 2 pièces salées ou sucrées | 2,60€ par personne

Option 2 : 3 pièces salées + 3 pièces sucrées | 7,50€ par personne

Option 3 : 5 pièces salées + 4 pièces sucrées | 10,60€ par personne

Option 4 : plats chauds, déclinaison Terre & Mer | 9,10€ par personne

(À partir de l'option 3, le temps de service passe à 1h30.)

2 plats au choix :

Filet de poulet au tandoori ou Mini pavé de veau à la coriandre

Blanquette de fruits de mer ou Cabillaud au citron et câpres

+1 garniture identique pour les 2 plats choisis parmi : Poêlée de légumes de saison ou Riz basmati à l'ananas et noix de coco ou Poêlée de pommes de terre forestière.

Nombre de convives avec des contraintes alimentaires :

Sans Gluten* : Végétarien : Sans porc :

*Aucune allergie prise en compte, à l'exception de l'allergie au Gluten. Cependant l'absence de trace ne peut être garantie.

À NOTER :

- Droit de bouchon (vin) : 4€ par bouteille
- Droit de bouchon (champagne et alcools forts) : 7€ par bouteille
- Coupe de champagne : 7€ par personne
- Carte des vins du Francilien (contenu et prix communiqués ultérieurement)
- Toute demande sur-mesure doit être adressée dans un délai de 72 heures minimum.
- Cocktails servis après 21h : forfait de 100€ de supplément.
- Dépassement du temps service : 50€ de supplément par serveur et par heure entamée. Le début du service correspond à l'heure mentionnée sur la fiche de réservation.
- Facturation effectuée sur la base de la fiche de réservation.
- Aucune modification d'effectif ne sera prise en compte à moins de 48h avant la prestation.

Toutes nos prestations doivent finir à 23h00 maximum.

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de réservation et de vente, et notamment l'article 4B : « le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 72 heures (jours ouvrés) avant la date de la manifestation (Le menu pourra être différent en cas d'ajout). Ce nombre sera retenu comme base de facturation, il est toléré une marge d'annulation de 1 pour 20.»

Fait le :

Nom :

Signature :