



TARIFS DES FORMULES AU 1^{ER} OCTOBRE 2024

IMPORTANT : Toute prestation sera validée définitivement après signature du devis, 2 semaines avant la date de l'évènement à l'exception de la formule « Planche »

FORMULE « PIQUE NIQUE »		
« Fraîcheur »	Pain Bagnat thon ou poulet ou wrap poulet ou salade de féculents ou salade géante, accompagné d'une crudité et d'une collation sucrée	7.20€
« Double Fraîcheur »	Une crudité et une collation sucrée accompagnés de 2 éléments parmi : Pains Bagnat thon et/ou poulet et/ou wrap poulet et/ou salade de féculents et/ou salade géante	10.20€
La boisson est en supplément		

FORMULE « L'INSTANT CAFE »		
<i>L'Instant « Classique »</i>	<i>Prestation complète sous forme de buffet composée de 3 mini - viennoiseries par personne</i>	6.00 €
<i>L'Instant « Plaisir »</i>	<i>Prestation complète sous forme de buffet composée de 3 mignardises sucrées par personne</i>	
<i>Pas de livraisons possibles</i>		
<i>Possibilité d'emporter par vos soins la prestation</i>		
<i>Possibilité sous conditions de bénéficier d'un espace dans les locaux du RIA de Mâcon</i>		

FORMULE « Le sucré » et/ou « Salé » à partager

« Le Sucré » :

Tarte ronde

Tarte en bande

Plaque

Gâteau

Et autres...

A partir de 10€

Le tarif est à titre indicatif.

Selon le nombre de parts, la saisonnalité des produits : à définir lors de votre demande de devis avec le Chef et son équipe

FORMULE « Le sucré » et/ou « Salé » à partager

« Le Salé » :

Tarte ronde

Tarte en bande

Plaque

Pizza

Quiche

Pissaladière

Et autres...

A partir de 10€

Le tarif est à titre indicatif.

Selon le nombre de parts, la saisonnalité des produits : à définir lors de votre demande de devis avec le Chef et son équipe

« *LES PLANCHES* »

LE VENDREDI C'EST PERMIS !!!

FORMULE « LA FROMAGÈRE »

La planche est composée d'une sélection de 3 fromages affinés accompagnée d'un verre de 15 cl soit de Brouilly ou de Mâcon Azé Villages

Planche pour 2 personnes

10.00€

FORMULE « LA CHARCUTIÈRE »

La planche est composée d'une sélection de 3 charcuteries affinées accompagnée d'un verre de 15 cl soit de Brouilly ou de Mâcon Azé Villages

Planche pour 2 personnes

10.00€

FORMULE « LA MIXTE »

La planche est composée d'une sélection de 2 charcuteries et 2 fromages affinés accompagnée d'un verre de 15 cl soit de Brouilly ou de Mâcon Azé Villages

Planche pour 2 personnes

12.00€

Les planches sont proposées uniquement le vendredi et sur réservation la veille par message électronique aux adresses suivantes :

rescam-restauration@orange.fr

et

rescam-secretariat@orange.fr

*Pour des raisons d'organisation, le paiement sera effectué à la réservation et débité sur le badge monétaire du demandeur qui devra présenter
un solde créditeur impérativement.*

FORMULE « BUFFET FROID »		
<i>Le Buffet « Classique »</i>	<i>1 Viande ou 1 Volaille ,1poisson,éventail de charcuterie, crudités variés, 2 salades composées, le fromage traditionnel , la tarte du moment ,les condiments, le pain, eau minérale 1.5l pour 4,couverts,mise à disposition de la vaisselle.</i>	<i>12.00€ TTC</i>
<i>Le Buffet « Plaisir »</i>	<i>Pièce de Viande au choix et/ou ou Volaille ,1poisson,éventail de charcuterie, crudités variés, 3 salades composées, plateau de fromages à la coupe, Les Frvolités du Pâtissier ,les condiments, le pain, eau minérale 1.5l pour 4,couverts,mise à disposition de la vaisselle.</i>	<i>14.00€ TTC</i>
<i>Le Buffet « Prestige »</i>	<i>Cascade de Viandes & Volailles Labellisés ,Produits de la mer sélectionnés ,éventail de charcuterie raffiné , crudités variés, salades composées, fromages affinés , sélection de desserts ,les condiments, corbeille de pains spéciaux , eau minérale 1.5l pour 4,couverts,mise à disposition de la vaisselle, nappage tissus</i>	<i>16.00 TTC</i>

Pas de livraisons possibles

Possibilité d'emporter par vos soins la prestation (Sans vaisselle et Nappage)

FORMULE « LA RECEPTION »

<i>La Réception « Classique »</i> <i>8 pièces par personne</i> <i>*Choix dans la formule Réception « Classique » et « Plaisir » pour l'ensemble des convives page 5</i>	<i>2 Canapés au choix</i> <i>1 Navette au choix</i> <i>1 Verrine salée au choix</i> <i>1 Salé au choix</i> <i>3 sucrés</i>	<i>12.00 € TTC</i>
<i>La Réception « Plaisir »</i> <i>12 pièces par personne</i> <i>*Choix dans la formule Réception « Classique » et « Plaisir » pour l'ensemble des convives page 5</i>	<i>2 Canapés au choix</i> <i>2 Navettes au choix</i> <i>2 Verrines salées au choix</i> <i>2 Salés au choix</i> <i>4 sucrés</i>	<i>14.00 € TTC</i>
<i>La Réception « Prestige » ou Dinatoire</i>	<i>Forfait comprenant une gamme de produits sélectionnés et labellisés.</i> <i>La proposition est à établir avec notre Chef-gérant et son équipe.</i>	<i>16.00 € TTC</i>

Pas de livraisons possibles

Possibilité d'emporter par vos soins la prestation

Possibilité sous conditions de bénéficier d'un espace dans les locaux du RIA de Mâcon

FORMULE « LE RECEPTIF »		
« Le Déjeuner »	Privatisation de l'espace « Réceptif » avec une capacité de 24 places en « Agent de passage »(Paiement Comptant) ou « Invité de Passage »(Paiement sur Facture)	Tarifs « self »
Le Réceptif « Classique » <i>Les plats chauds seront proposés en « Buffet Chaud »</i> <i>Les entrées et les desserts seront servis à table</i>	<i>Salade Gourmande</i> <i>Suprême de volaille</i> <i>ou « Le Poisson du Marché »</i> Le Chef vous proposera une sauce adapté à votre goût.. <i>Légumes de saison</i> <i>Frivolité du Moment</i> (Proposition de notre Pâtissier)	12.00€ TTC
Le Réceptif « Plaisir » <i>Les plats chauds seront proposés en « Buffet Chaud »</i> <i>Les entrées, les desserts et les assiettes de fromages seront servis à table</i>	Gravelax de Saumon Le Chef proposera une viande ou une volaille en « mijotée » ou Dos de cabillaud ainsi qu'une sauce adaptée à votre goût... <i>Farandole de légumes</i> <i>Assiette de Fromages</i> <i>Gourmandise du Jour (Proposition de notre Pâtissier)</i>	14.00€ TTC
Le Réceptif « Prestige » <i>Service à table</i> Menu comprenant : Une Mise en Bouche Une Entrée Un plat et ses accompagnements	Proposition du Chef selon votre goût à partir d'une de produits raffinés et labellisés	18.00TTC

<i>Une assiette de fromages affinés</i> <i>Une sélection de desserts</i> <i>Le café et/ou infusion</i>		
<i>Sur réservation</i>		

*** FORMULE LA RECEPTION « CLASSIQUE » ET « PLAISIR**

Les canapés :

Canapé œufs/Asperges/Emmenthal
Canapé Saumon fumé
Canapé Féta/Concombre/oignons
Canapé Jambon sec
Canapé Thon et Chorizo
Canapé Tartare de tomates
Canapé Tartare de concombres
Canapé Tartare Oriental

Les Navettes:

Navette mimosa et fromage de chèvre au miel/Magret de canard
Navette mimosa et tomates confites
Navette façon Bagnat
Navette Campagnarde

Les verrines salées :

Mousse de saumon à l'aneth
Taboulé orientale
Mousse de betteraves
Crème de petit-pois à la menthe
Mousse de poires au basilic
Tartare de tomates et crevettes
Effiloché de poulet au citron
Tartare de bœuf et sa gelée de cornichons aux câpres

Mini-tartelettes et feuilletés salés :

Mini-tartelette saumon fumé chantilly à l'aneth
Mini-tartelette magret de canard et chutney de mangue
Mini-tartelette crème de roquefort AOP et ciboulette
Mini-tartelette mousse de carotte au cumin
Feuilleté pizza ricotta pesto
Feuilleté jambon fumé aux herbes
Feuilleté emmental curry
Feuilleté olive marinée

Les Mini-Wraps

Wrap jambon pesto rouge
Wrap saumon et fromage frais à l'aneth et baie rose
Wrap thon et crème de chorizo
Wrap crudités et fromage frais moutarde à l'ancienne

Les verrines sucrées

Panna-cotta coulis de fruits rouge ou passion
Façon fraisier (suivant la saison)
Mousse chocolat
Tiramisu traditionnel ou au fruits (sans alcool)
Liégeois chocolat ou vanille

Les mini-tartelettes sucrées

Mini-tartelette croquante aux pommes
Mini-tartelette citron meringué
Mini-tartelette chocolat orange
Mini-tartelette Bressane

Pour toutes réservations, contactez-nous aux adresses électroniques suivantes :

rescam-restauration@orange.fr et rescam-secretariat@orange.fr

Pour de plus d'informations il est possible de contacter le Chef Gérant des cuisines

LIGNE DIRECTE : 09.77.69.36.40