



DEVIS

LES PLANCHES FESTIVES
DE TRADITION BRETAGNE !

2 mètres !

La belle planche festive est composée d'un assortiment de fines charcuteries, d'un choix de produits à tartiner : rillettes de canard, rillettes de sardines, rillettes de saumon, et d'un assortiment de fromages. Les condiments suivants sont compris : Crudités de saison, Pickles, olives, gressins, cornichons, sauce tartare, beurre demi sel, pain de campagne.

- Il existe des variantes avec une orientation : tex-mex, bord de mer, version pour un goûter, ou version sucrée... Renseignez-vous.

Pour finir, vous personnalisez votre planche en choisissant 60 réductions traiteur, parmi celles proposées dans la carte ci-dessous. (3 choix de 20 pièces) :

- o Croc tartine foie gras et confit d'oignons
- o Mini quiche lorraine lardon et fromage
- o Navettes viennoises fromage frais et saumon

- o Verrines légumes confits parmesans
- o Wraps croquant au poulet et crudité
- o Mini Gougères au fromage

- Il est possible de la compléter avec un dessert individuel ou un duo de verrines (+4 €)

- o Brest Tiramisu
- o Verrine pâtissière au fruits
- o Croustillant chocolat-caramel

- o Tartelette aux poires sur frangipane
- o Mousse fondante au chocolat et noisettes
- o Tarte feuilletée aux pommes

Les quantités prévues vous sont conseillées pour 30 personnes.

La planche festive est livrée ou emportée, filmée dans une couverture isotherme

Son prix est unique : 240 € pour 30 personnes environ.

Livraison Brest et CUB : 38 €, autre lieu sur devis.

Ce devis à nous renvoyer, signé « bon pour accord » Accompagné d'un chèque d'arrhes de 100 €

Nom : _____

Tél: _____

Lieu + heure de livraison : _____