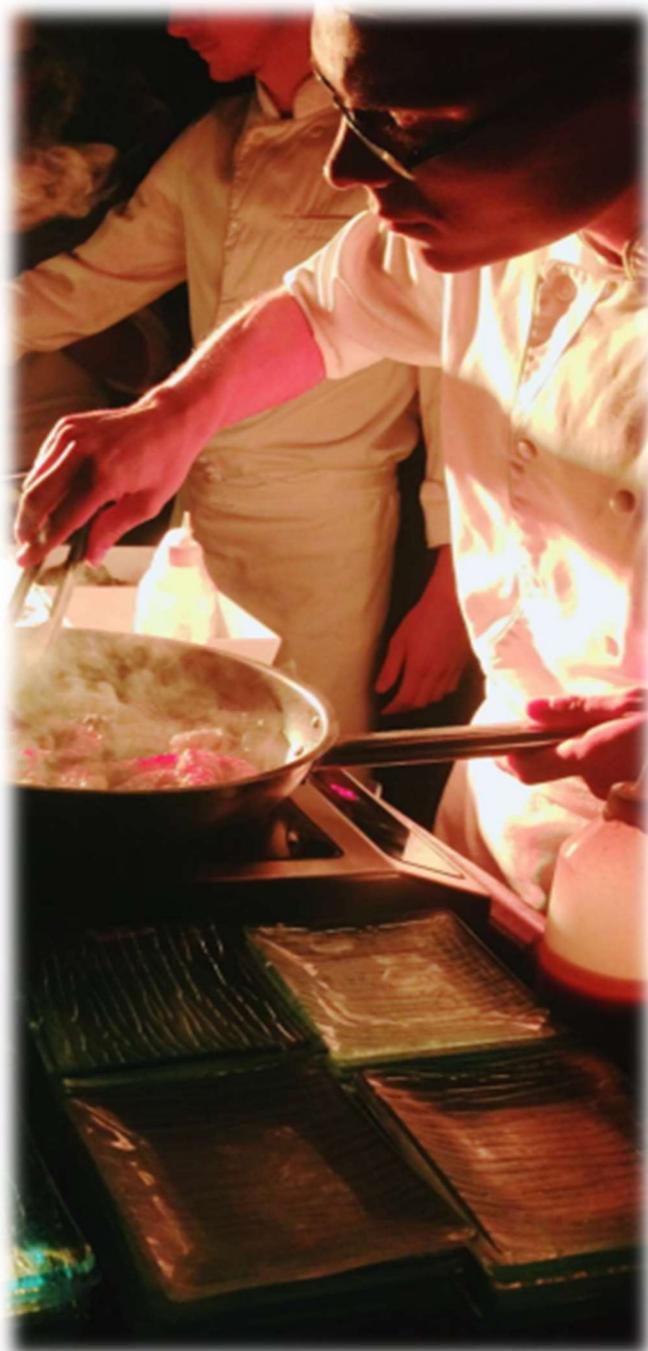


## COCKTAILS & APERITIFS – ANIMATIONS

Ces animations sont réalisées par notre chef sous vos yeux,  
en complément de votre cocktail.

*Les animations nécessitant une cuisson sont proposées au Château de Voisins et réalisables en extérieur uniquement.  
En cas de mauvais temps, la cuisson se fera en cuisine, le dressage et le service en salle.*



Saumon mariné à l'aneth, effiloché  
de saumon fumé au safran,  
pain aux céréales  
1 pièce par personne  
8,50 €

Gambas à la plancha  
1 pièce par personne  
8,50 €

Foie gras à la plancha  
et sa baguette  
1 pièce par personne  
8,50 €

Nous pouvons aussi vous proposer  
des animations sur mesure.  
N'hésitez pas à nous faire part de vos envies !

## LES ANIMATIONS SUCREES

Ces animations sont réalisées par notre chef pâtissier sous vos yeux.



Crêpes

5,85 €/personne

Bar à gaufres

5,85 €/personne

Smoothie

5,85 €/personne

Corbeille de fruits

2,65 €/personne

Buffet de bonbons

3,70 €/personne

Assortiment de macarons

4 pièces par personne

Sur devis

## INFORMATIONS UTILES

### Les frais de personnel

- ≡ Nous comptons 1 maître d'hôtel pour 20 convives
- ≡ Nous comptons 1 cuisinier pour 25 convives
- ≡ Nous comptons 1 plongeur pour 70 convives

Personnel	Horaires des vacances	Prix TTC
<i>Maître d'hôtel</i>	15h00 – 01h00	414 €
<i>Cuisinier</i>	14h00 – 00h00	414 €
<i>Plongeur</i>	18h00 – 04h00	290 €

*Les heures supplémentaires sont facturées 40 € TTC par personne. Tout heure commencée est due.*

### Les arts de la table

Les tarifs indiqués comprennent tout le matériel susceptible d'être utilisé lors de votre prestation (chaises, tables, nappage blanc et serviettes, verrerie, couverts et vaisselle).

Pour toute demande particulière, merci de nous contacter afin que nous puissions assurer la location de matériel.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE MILLESSENCE

- ≡ Pour affiner votre choix, nous vous proposons une dégustation avec au choix : deux entrées, deux plats et deux desserts.  
Cette dégustation pourra être accompagnée de vin blanc ou rouge.  
Elle sera offerte si vous validez la prestation.  
Dans le cas contraire, elle vous sera facturée 31,80 € par personne.
  
- ≡ Afin de valider votre prestation, nous vous demandons un versement égal à 30% du montant global estimé de votre facture 1 mois avant l'évènement.  
15 jours avant l'évènement, un deuxième acompte de 60% vous sera demandé.  
Le solde devra être réglé après la prestation, avec les ajustements d'heures supplémentaires.
  
- ≡ Il est impératif de nous confirmer deux semaines à l'avance le nombre exact de convives. La facturation ne pourra être inférieure à ce nombre.
  
- ≡ Les tarifs sont valables jusqu'au 31 décembre 2023 (hors vins).