



Découvrez une nouvelle expérience pour vos papilles



Le traiteur de votre mariage 2025 2026



La cuisine,  
c'est l'envers  
du décor,  
là où s'activent  
des femmes & des hommes  
pour le plaisir  
des autres.



Laboratoire aux dernières normes d'hygiène et de sécurité.  
Show-room de présentation et de dégustation pour vous recevoir.

Manon  
Piovesan

Wedding Photographer



# Sommaire

Notre Equipe	page 5
Les produits de qualité	page 7
Ambiance et thématiques	page 8
Au Domaine	page 10
Nos formules	page 11
Vin d'honneur	page 12
Repas	page 16
Fromage	page 21
Desserts	page 22
La soirée	page 25
Boissons	page 26
Repas enfants	page 30
Prestataires	page 31
Service	page 31
La veille & le lendemain	page 32





## NOTRE PHILOSOPHIE

L'Originalité, l'Audace,  
la Spontanéité

&

le Professionnalisme  
avant tout !



C'est au coeur d'une entreprise Familiale que vous entrez, Qualité et Passion  
sont les maîtres mots de notre travail au quotidien.

## NOUS & NOTRE ÉQUIPE

Une équipe dévouée et souriante, à votre service saura répondre à toutes vos exigences.

Elle est composée d'un maître d'hôtel, de serveurs et d'une équipe de cuisine.

Soucieux de faire de ce jour, un des plus beaux de votre vie !

### Richard

AS DE L'ÉVÈNEMENTIEL, COORDINATEUR



Fort de ses connaissances dans l'évènementiel, Richard vous reçoit pour les rendez vous et vous conseillera pour que votre mariage vous ressemble.

Il assure la formation du personnel et met tous les moyens en oeuvre pour la réussite de votre prestation.

### “Manon & Richard”

GÉRANTS DE LA SOCIÉTÉ

### Manon

DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE,



S'occupe de la gestion de la cuisine (approvisionnement, fiche technique, conception de nouvelles recettes) et hygiène

SES PETITS PLUS sont d'apporter une touche « BONNE SANTE » en travaillant le plus possible les produit frais et locaux.

# LE PERSONNEL

Notre personnel est qualifié et issu de la restauration, il saura vous servir avec bienveillance et attention.

## Notre équipe

est composée de : 1 responsable maître d'hôtel  
1 serveur aux petits soins des mariés et parents  
1 serveur pour 25 à 30 convives  
1 chef cuisinier et cuisiniers (1 cuisinier par tranche de 40 convives)

## Tenue du personnel

Parce qu'il fait parti de votre évènement et qu'il compte autant que la qualité de la nourriture, nous attachons un vif intérêt à sa tenue :

PANTALON NOIR À PINCE ET CHEMISE BLANCHE  
POUR LE CÔTÉ TRADITIONNEL DU SERVEUR,  
NŒUD PAPILLON EN BOIS ET BRETelles POUR SA  
NOTE D'AUTENTICITÉ.





## Notre engagement : la qualité des produits

PARCE QUE NOUS TENONS À LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS ET À FAVORISER LES CIRCUITS-COURTS, NOUS VOUS PRÉSENTONS LES PRODUCTEURS PARTENAIRES :



### FROMAGES :

Nous avons méticuleusement sélectionné des fromages avec notre maitre fromage Jean-Noël (34)



### FRUITS & LÉGUMES :

Cultivés en agriculture raisonnée par Epicure (34)



### PAINS & VIENNOISERIES :

Fabrication artisanale de la Boulangerie Gilles à Aimargues (30)



### PAIN BURGER :

Fabrication artisanale de la Boulangerie Banette à Castelnau le lez



### BOEUF :

Race Aubrac - origine France (12)



### VEAU :

de l'Aveyron - origine France(12)



### HUÎTRES :

Damien Merenna - Bouzigues



### VOLAILLE, CANARD, CANETTE :

IGP sud-ouest - origine France

AMBIANCE CONVIVIALE

Du verre de citronnade

...

à la coupe de champagne

RESTEZ ÉMERVEILLEZ !





## La mise en scène de vos buffets

EST PRIMORDIALE POUR VALORISER NOS PRODUITS C'EST POURQUOI NOUS TRAVAILLONS LES MATÉRIAUX NOBLES ET

AUTHENTIQUES :

*Tables buffets en bois massif réhaussées, façade bois ou zinc, plantes vertes et différents éléments, pour créer du relief et de la perspective.*

LA ROULOTTE SERA EN PLACE POUR RÉALISER LES ANIMATIONS CULINAIRES





AU DOMAINE



# NOS FORMULES

## Accueil & Vin d'honneur

tarifs cocktails seuls

Citronnade d'accueil  
6 Pièces cocktail  
2 Bars  
2 animations culinaires  
**25,00 €**

Citronnade d'accueil  
6 Pièces cocktail  
2 Bars  
4 animations culinaires  
**31,00 €**

Citronnade d'accueil  
8 Pièces cocktail  
2 Bars  
3 animations culinaires  
**28,00 €**

Citronnade d'accueil  
8 Pièces cocktail  
2 Bars  
3 animations culinaires  
**28,00 €**

## Repas

6 Pièces cocktail  
1 Bar  
4 Animations culinaires  
Bar à Fromage  
Dessert  
Café

**95,00 €**

Plat  
Fromage  
Dessert  
Café

**102,00 €**

Mise en bouche  
Plat  
Fromage  
Dessert  
Café

**105,00 €**

Entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert  
Café

**108,00 €**

## Tarifs

de la formule complète

**TARIF PAR PERSONNE**  
11 sur une base de 100 personnes

**10% de majoration par tranche de 10 personnes en dessous de 100**

## LE VIN D'HONNEUR

Se retrouver, trinquer,  
partager & savourer

CE MOMENT



APRÈS TOUTES CES ÉMOTIONS, RETROUVEZ VOUS TOUS ENSEMBLE AUTOURS DE BUFFETS.

NOUS VOUS PROPOSONS DES BOUCHÉES AUX SAVEURS ET AUX ASSOCIATIONS RÉFLÉCHIES, DES ESPACES "BAR" POUR LES PLUS GOURMANDS,...

DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX PRODUITS, ET ENFIN DES SHOW-COOKING, OÙ NOUS PRÉPARONS À LA DEMANDE ET SOUS VOS YEUX DES METS RAFFINÉS !

## Les Pièces Cocktail

- Navette de saumon fumé, chantilly à l'aneth, concombre et graines germées
- tartelette de patate douce et pétoncle snackée au beurre.
- Sablé de parmesan, chantilly au cèpes et artichaut poivrade
- Brochette de tomate cerise, coppa, red chard et bille de mozzarella di buffala
- Moelleux poivron, confiture de figes, foie gras et filet de canette

- Mini buns au confit d'oignons des cévènes courgette grillée au thym citron et rocamadour
  - Samossa aux légumes et curry
  - Tempura de crevette aux graines de sésame, sauce aigre-douce
  - Coquille st Jacques farcie au beurre échiré
  - Falafel de pois chiches, sauce yaourt
  - Muffin légumes et fromages frais ail et fines herbes.
- Spécialité de la région :** • mini tielle sétoise.



## LE VIN D'HONNEUR



## LES BARS

### BAR PROVENÇAL

Assortiment de crudités et son aïoli,  
Fougasse aux olives et herbes,  
Pissaladière,  
Gaspacho.

### BAR À TARTINADES

Carottes rôties et beurre de cacahuètes,  
Poivronade,  
Houmous,  
Thonade aux épices et ail,  
Houmous de fèves,  
Caviar d'aubergine,  
Brandade de morue

*Pain aux céréales et pain au maïs tranché.*

### BAR À ANTIPASTI

Aubergines et courgettes marinées au thym  
citron et huile d'olive.  
Caprons au vinaigre,  
Piquillos farcis,  
Jambon de parme AOP, coppa IGP,  
Bille de mozzarella di Bufala Campana AOP

*Pain de campagne.*

### BAR À FROMAGE

POUR LA FORMULE DINATOIRE UNIQUEMENT

Comté 12 mois aop,  
Rond de tradition centré au (lait cru de  
chèvre)  
Brique des Cazelles (lait de brebis),  
Bleu d'Auvergne (vache au lait entier)

*Pain aux noix et figues tranché, confiture  
artisanale.*





## LES ANIMATIONS CULINAIRES

### SPÉCIALITÉS LOCALES

**Dessus de palette de boeuf** (aubrac) grillé à la plancha et découpé minute, accompagné de sa parillade de légumes, fleur de sel de Camargue Sauce tartare et roquefort.

**Farcous Aveyronnais traditionnel** : délicieuses galettes à base de blettes, oignons, ail, chair à saucisse, œuf, façonnées et saisies minute.

**Longe de thon rouge de méditerranée** cuit façon tataki, sauce soja et graines de sésame, nouilles chinoises et sa julienne de légumes

### LA CRIÉE

**Fines tranches de saumon gravelax** servis sur mini-gaufres tièdes et crème montée à l'aneth.

**Seiche risolée** avec son risotto et coulis de persillade.

### COMME À LA FÊTE FORAINE

**Pop-corn** : réalisation minute, 3 saveurs au choix : épices, parmesan, wasabi.

**Barbe à Papa** : dés de foie gras découpés minutes, enrobés dans son nuage, vaporisés de vanille.

**Tomates cerises façon pomme d'amour** : tomates cocktails enrobés de caramels et graines de sésames.

### AUTOUR DU CANARD

**Foie gras mi-cuit** : Foie gras de canard entier cuisson douce à la fleur de sel et au poivre de Sichuan, sur son pain d'épices et chutney de figues (+1,00€/pers).

**Pépité de foie gras poêlé** : servi sur son petit pain viennois et confit d'oignons doux des Cévennes (+1,00€/pers).

**Aiguillette de canard** : à la fleur de sel accompagné de pommes de terre rattes risolées au thym.

## LE REPAS

Se mettre à  
table découvrir  
votre menu &  
prendre du  
plaisir à  
déguster ce joli  
REPAS DE NOCE



NOUS PRENDRONS LE TEMPS DE VOIR D'ÉTABLIR VOTRE MENU POUR QUE CETTE RÉCEPTION SOIT AU PLUS PROCHE DE VOTRE UNIVERS ET DE VOTRE GRAND JOUR ! NOUS METTONS UN SOIN TOUT PARTICULIER À DRESSER VOS ASSIETTES, ET VOUS PROPOSER DES METS RAFFINÉS AUX NOTES SUBTILES.







## Mise en bouche

**Tartare de tomates anciennes marinées,**  
*au basilic et crumble au crottin de chavignol.*

**Dès de foie gras poêlés,**  
*sur son velouté de courgette avec huile de noisette,  
et son cracker aux graines.*

**Pélardon des Cévènes AOP fondant,**  
*dans son mini bol de pain, tomate confite et romarin*



## Entrée

**Sur une tartelette salée,**  
*chutney de mangue et oignons rouges, foie gras de  
canard poêlé*

**St Jacques snackées,**  
*coulis de cresson et huile de sésame vierge*

**Filet de rouget juste cuit,**  
*présenté sur sa tartine de pain grillé à  
l'ail, chichoumeille de légumes, coulis de  
tapenade verte.*

## Un plat servi à l'assiette

### **Pavé de boeuf d'Aubrac**

*réduction échalotte et vin rouge, écrasé de pomme de terre au cantal entre deux AOP et aubergine confite.*

### **Noix de veau de l'Aveyron**

*crème de cèpes, flan de courgettes et tome de Savoie IGP accompagné de sa grappe de tomate cuite à la fleur de sel.*

### **Loup rôti sur peau**

*risotto de poireaux et son crémeux des îles, carotte fane confite au cumin.*

### **Punta de lomo duroc de Batallé**

*jus court à l'ail grillé et romarin, gratin de patate douce à la tome fraîche, et son bouton d'artichaut confit à l'huile d'olive.*

### **Filet de canette de Barbarie**

*IGP sud-Ouest, réduction framboise, flan de carotte au comté et graines de courges, 1/2 abricot rôti au beurre.*



## LE REPAS



## Ou un plat unique à Partager

(+2,00€/pers)

RECETTES CLASSIQUES OU ORIGINALES À DÉCOUVRIR :

### Gigot d'agneau rôti au thym

déjà tranché ou entier,  
pomme de terre rattes et carotte confite  
au miel, jus court au thym.

### Traditionnel Pot au feu

plat de côte et jarret de bœuf, carottes,  
navets, poireaux, céleri, choux blanc,  
oignons et bouquet garni.

### Magret de canard (1/2 / personne)

Pomme de terre et patate douce, oignons, sauce  
servie à part : réduction miel orange ou gastrique  
de framboise.

*ont la côte !*

### Cuisse de poulet fermier

piperade et pommes de terres rissolées au  
thym.

### Risotto aux poireaux et fruit de mer

dés de cabillaud, gambas grillées ail et  
persil, moule et St Jacques.

N' hésitez pas à nous faire part de vos idées !



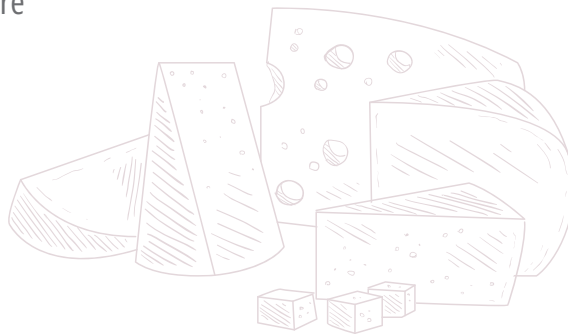
# le Fromage



## La planche de fromages affinés à partager

Comté 12 mois élégance AOP  
Rond de tradition cendré au lait cru de chèvre  
Brique des Cazelles (lait de brebis)  
Bleu d'Auvergne AOP (lait de vache)

*accompagnés de fruits secs  
et confitures artisanales.*



## La Cheese tower (+1,50€/pers)

Coeur de cheddar bio,  
Fourme d'Ambert,  
Tome de Savoie,  
Bethmale (chèvre et brebis),  
Brie de meaux

*accompagnés de fruits secs  
et confitures artisanales.*

## LE DESSERT

L'instant gourmand de votre soirée :

Les desserts  
&  
gourmandises  
À Savourer



CRÉONS ENSEMBLE L'APOTHÉOSE DE VOTRE SOIRÉE, AVEC DES DESSERTS ET MIGNARDISES DANS LE THÈME DE VOTRE JOLI JOUR, LE TOUT SAUPOUDRÉ DE MAGIE ! LUMIÈRE D'AMBIANCE, MISE EN VALEUR, ET CHAMPAGNE POUR UNE FIN DE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE...

# LE DESSERT



## MIGNARDISES

3 PIÈCES PAR PERSONNE

### MINI-TARTELETTES

assortiments :

- Caramel beurre salé,
- Crème citron et praline rose.

### DUO DE VERRINE

- tiramisu framboise spéculoos,
- Compotée de pomme sur son crumble, chantilly et coulis de caramel beurre salé.

### AUTOUR DU CHOCOLAT

- Fondant chocolat coeur framboise.



## ATELIER DES GOURMANDS

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT (INCLUS)

*Fruits frais de saison et chamallow à enrober de chocolat coulant.*

+ 1 autre stand à choisir :

### POUR LES GOURMANDS

*Stand de mini-crêpes à garnir minute : sucre, Nutella, confiture.*

### UN AIR D'ÉTÉ

*Stand de glaces : 2 parfums à choisir parmi notre sélection, servi en mini cornet.*

### UNE VAGUE DE FRAÎCHEUR

*Smoothie : cocktails de fruits mixés à la demande au blender.*

### STAND SMORE

*Chamallows grillés, petit beurre, chocolat fondu*







## LA SOIRÉE

### Les petits +

minimum 80 personnes

**PYRAMIDE DE MACARONS  
ARTISANAUX**  
(1,50€/pers)

**CASCADE DE CHAMPAGNE**  
(0,60€/PERS) *HORS CHAMPAGNE*



## Le "Casse-Dalle" de la nuit

(5,00€/pers. - minimum 50 personnes)  
au choix :

### **LES HOT-DOGS DU CHEF**

*Pain hot-dog bio, saucisse de boeuf,  
oignons crispy, mayonnaise, ketchup, moutarde.*

### **PANINI**

*Poulet-curry-emmental  
et jambon cuit-tomate-mozzarella.*





## LES BOISSONS

Les petits +  
pour ravir  
les papilles &  
les yeux





## LES BOISSONS

### Pour votre vin d'honneur

Marquissette à la framboise	8,00€ / litre
Punch aux fruits exotiques	8,00€ / litre
Sangria blanche revisitée	8,00€ / litre

#### PACK SOFT

*Coca-cola / Pur Jus d'Orange /* Inclus  
*Eau plate / Eau gazeuse (bouteille en verre)*

### Pendant votre Repas

*Eau plate / Eau gazeuse (bouteille en verre)* Inclus

**Trou languedocien** 4,00€ /verre

*Sorbet abricot du Languedoc-  
Roussillon et muscat de  
Frontignan*

### Pour votre soirée dansante

*Minimum 80 verres*

**BAR À MOJITOS** 6,00€ /verre

*pyramide de citron vert, perrier, bottes  
de menthe fraîche, Rhum Havana Club*

**BAR À PINA COLADA** 6,00€ /verre

*Rhum blanc, jus d'ananas et lait de coco*

**SPRITZ** 6,00€ /verre

*Apérol et Prosecco, tranche d'orange*

Cocktails réalisés en direct au verre  
par notre barman !



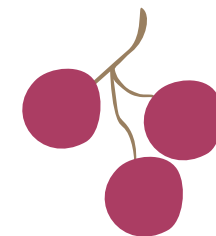
# LES BOISSONS

## Carte des vins



### BOUTEILLE 75CL - TARIF TTC

	VIN ROUGE	VIN ROSÉ/GRIS	VIN BLANC
DOMAINE DE MONTCALM <i>IGP Sable de Camargue BIO Cuvée Prestige</i>	11,50 €	11,50€	11,50€
VIGNOBLES GIRAUD			
<i>Domaine de la Fourmi</i>		11,50 €	
<i>AOP Sable de Camargue</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>			11,50 €
<i>Chardonnay (sans soufre) IGP</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>			11,50 €
<i>Gewurztraminer IGP</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>	12,50 €		
<i>Merlot (sans soufre) IGP</i>			
CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN			
<i>AOP Costières de Nîmes - Sainte Cécile</i>	14,50 €	14,50 €	14,50 €



# LES BOISSONS

## NOS BIÈRES

### GAMME FELSGOLD

Bières à la pression  
100% Française!!

### BLONDE DE LUXE

Bière de type pils, limpide et désaltérante  
Fûts de 30L - 4,8°  
125€ T.T.C

### BLANCHE

Séduira le plus grand nombre  
grâce à sa fraîcheur et sa typicité  
Fûts de 20L - 4,5°  
120€ T.T.C

### D'ABBAYE

Bière de fermentation haute, sera  
apprécié des amateurs  
Fûts de 20L - 6,5°  
130€ T.T.C

## NOS LOCATIONS DE TIREUSES

### TIREUSE SIMPLE BEC

Refroidissement à air.  
Recommandé jusqu'à 100 invités.  
35,00€ T.T.C / unité

### TIREUSE DOUBLE BEC

Refroidissement à air.  
Recommandé jusqu'à 200 invités.  
55,00€ T.T.C / unité

### Nos conditions de locations :



*Les fûts non entamés pourront être repris*

Location pendant 3 jours consécutifs  
Enlèvement et restitution à nos locaux.

## LES ENFANTS DE 3 À 12 ANS

Pour que vos  
bouts de chou  
se régalent & profitent  
DE LA SOIRÉE



KID BOX : 12,50 €/ENFANT

*Tomate cerise à croquer  
Croque-monsieur  
Moelleux chocolat*

MENU À TABLE : 15,50 €/ENFANT

*Tomate à croquer  
Filet de poulet au parmesan  
Ecrasé de pomme de terre  
Moelleux chocolat.*

## REPAS PRESTATAIRES

même menu : 38,00€/prestataire

## SERVICE



### HORAIRES

Service de 18h à 2h du matin

Fermeture salle 5h du matin

### INCLUS DANS LE Vin d'Honneur

Tables buffets rehaussées en bois massif

Mise en scène des buffets

Verreries adaptées aux boissons, vasque, sceaux à glaçons, glaçons, serviettes cocktail.

### INCLUS DANS LE Repas à table

ART DE LA TABLE

*Assiette porcelaine dépareillées ou blanches,  
couverts et verrerie complète Sensation  
Nappage (nappes et serviettes)*

- Nappe : 2m40x2m40 en coton blanc (1 nappe pour 8 pers.)

- Serviette coton blanc (1/pers.)

Pain individuel artisanal

Sceaux à glaçons et glaçons

Eau minérale Evian / Perrier  
(Bouteille en verre)

Eclairage led directionnel et  
table buffet pour le dessert

Café

Mise en place de l'open bar

### MAIS AUSSI

Rendez-vous technique trois semaines  
avant sur le lieu de réception ou en visio

Dégustation pour les mariés  
offerte si réservation.

À disposition:

7 tables rondes en pvc de 180cm de  
diamètre

12 tables rondes en pvc de 150cm de  
diamètre 14 tables rectangulaires en pvc  
de 180cm par 80cm

200 chaises squares bois

Espace brocante pour personnaliser la  
décoration (listing sur demande)



### NON COMPRIS

Décoration des tables du repas

Nappage supplémentaire

Boissons alcoolisées

Pièce montée

*(selon vos envies Wedding cake, Naked cake,  
pièce montée traditionnelle, nous vous  
orienterons vers les meilleurs prestataires)*

# VEILLE & LENDEMAIN

Prolongez votre  
week-end de  
mariage

## Buffet

TARIF SUR UNE BASE DE 80 PERSONNES 24,00€ T.T.C. / PERS

**TOMATE MOZZARELLA** de bufflonne, huile d'olive, oignons doux des Cévennes, basilic

### SALADE ITALIENNE

« penne, tomate cerise, poivron grillé, tomate confite, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, graines de courges et crème de balsamique »

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

« jambon cru, jambon cuit, saussice perche, chorizo »

### PLANCHE DE FROMAGE

« bûche de chèvre, tome de Savoie, Brie de meaux, Saint marcellin »

### MINI-CRÊPES

et garnitures : sucre, confitures et pâte à tartiner bio sans huile de palme.

### SALADE DE FRUITS DE SAISON

*Vaisselle jetable et bio-dégradable : assiettes, couverts, verres, et serviettes cocktail.*

le Petit +

Pensez à réserver du bon pain à votre boulanger !







## Poulet pané

TARIF SUR UNE BASE DE 40 PERSONNES 21,00€ T.T.C. / PERS

**Escalope de poulet panée**

**Patatoes et salade de mesclun**

**Brownie**

**CAFÉ**

*Inclus : barquette kraft, couverts en bois, serviettes cocktail.*





## Les Super Burgers !

tarif sur une base de 80 personnes minimum  
Burger + potatoes + dessert + café 25,00€T.T.C. / pers

Buns aux graines de sésame, Steak haché  
aubrac, salade, tomate...

**Composition au choix :**

### LE TRADITIONNEL

« cheddar, cornichons, oignons rouges émincés,  
sauce burger »

### LE CÉVENOL

« chèvre frais, confits d'oignons doux des  
Cévennes, sauce miel/moutarde »

### L'AUTHENTIQUE

« brie de Meaux, confits d'oignons, lamelle  
de poire, noix, crème au poivre »

Accompagné de pommes de terres rôties au thym.

### DESSERT (1 AU CHOIX):

*Tiramisu framboise, spéculos  
Crumble pomme cannelle  
Salade de fruits*

### CAFÉ

**Inclus : barquette kraft, couverts en bois,  
serviettes cocktail.**

## Le Super Brunch!

tarif sur une base de 80 personnes  
minimum 32€T.T.C. / pers

### BOISSONS :

*eau, jus d'orange, jus d'ananas. Café, lait, thé.*

**PAIN :** *Pain de campagne (1 pain / 15 pers.)*

### MINI-VIENNOISERIES : 2/PERS

*Croissants, pains au chocolat, pains aux  
raisins, chouquettes.*

### LES SUCRÉS :

*Stand pancakes et garnitures (2 pièces / pers)  
Panière de fruits de saison (1 pièce / pers)  
Fougasse d'aigues-morte.*

### LES SALÉS :

*Planche de charcuterie (50gr / pers)  
Jambon cuit, saucisse Perche, chorizo.*

**PLANCHE DE FROMAGE** (50 gr /  
*Bleu d'auvergne, Cantal au lait cru, bûche de chèvre.*  
pers)

### SALADES

“Salade italienne” penne, tomates confites, poivrons  
grillés, mesclun, copeaux de parmesan et graines de  
courge  
“Salade grecque” efly, tomate cerise, fêta, concombre,  
olives noires à la grecque, oignons rouges, huile d'olive.

### PLANCHAS :

Oeuf (1 / pers), Poitrine fumée (30 gr / pers)

**Inclus : table buffet en bois massif, verrerie, vasque  
inox, sceau à glaçons, glaçons, assiettes en amidon de  
maïs, couverts en bois, serviettes cocktail.**



### VACATION

1h00 d'installation  
2h00 de service  
1h00 de démontage



**POSSIBILITÉ VAISSELLE EN  
PORCELAINE  
assiettes dépareillées, verrerie,  
couverts en inox**



Prendre soin de vos moments précieux...





LES DINETTES À  
Roulettes

[WWW.LESDINETTESAROULETTES.COM](http://WWW.LESDINETTESAROULETTES.COM)



09 83 27 00 31

