

POINT PRINCIPAL RESTAURANT - SELF

REPAS VISITEURS/EXPOSANTS DE 11H30 à 14H30

Formule plateau self pris par le client à l'entrée après paiement

MENUS

Entrées/jour

Jour 1 : Assiette anglaise : salade coleslaw, terrine du chef et jambon de Bayonne, cornichon

Jour 2 : Mousseline maison de Saumon, crème d'Herbes fraîches

2 Plats chauds au choix

Magret de canard IGP sud-ouest sauce vallée auge

OU

Pavé de boeuf grillé au feu de Bois sauce poivre

Accompagnement : Gratin de pomme de terre

Desserts/jour

Jour 1 : Croustade aux pommes de l'aire sur Adour

Jour 2 : Tarte tatin

Boissons incluses sur table : Eau, Rosé Tursan, Saint Mont rouge et Bordeaux,

Prix TTC de vente de ce menu :

36.00€ avec le magret de canard du sud-ouest et

30.00€ avec le pavé de bœuf

Incluant service, plateaux jetable et verre jetable, couvert en dur, pain, tables rectangles et chaises, nappes papiers et serviettes papiers, boissons

Possibilité de fournir des menus végétariens et végan

FOURNITURE PLATEAUX REPAS **TRADITION**

A emporter depuis la tente retrait à côté du chapiteau restauration

Plateaux avec couvercles pour pouvoir les empilés

Plateau n°1 : 1^e jour

Carottes râpées - vinaigrette
Pâté maison - cornichon
Jambon sec
Melon
2 tranches de Rosbeef
Brie
Tarte aux poires amandines
Avec mayo, beurre, moutarde, vinaigrette

Plateau N°2 : 2^e jour

Piémontaise
Rillettes maison – cornichon
Jambon supérieur
Mousseline de merlan – sauce cocktail
2 tranches de rôti de porc
Camembert
Tarte tatin
Avec mayo, beurre, moutarde, vinaigrette

Prix TTC de vente du plateau : 25.00€ (TVA à 10 %)

Nous fournissons plateau repas plastique avec couvercle

Possibilité de faire des plateaux sans viandes de porc ou végétariens

+ 1 sac comprenant couverts bois- 1 petit pain + 1 eau 50 cl

Les plateaux repas seront à retirer à côté de la tente restauration

BON DE COMMANDE

Raison sociale :

Personne responsable :

Adresse de facturation :

Code postal : Ville

Pays : Tél.....

E-mail :

DESIGNATION	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ MERCREDI 10	QUANTITÉ JEUDI 11	TOTAL
Plateau de 54 pièces salées	54.00 €			
Plateau de 48 pièces sucrés	54.00 €			
Plateau 20 mini viennoiseries	24.00 €			
Plateau de Charcuteries	80.00 €			
Plateau de fromages	60.00 €			
Champagne	30.00 €			
Crémant de Bourgogne	21.00 €			
Vin Rouge Bordeaux	15.00 €			
Coca 1.25L	5.00 €			
Eau 1.5L	3.00 €			
Eau 50cl	2.00 €			
PLATEAU REPAS TRADITION	25.00 €			
MENU RESTAURANT CANARD	36.00 €			
MENU RESTAURANT BŒUF	30.00 €			
TOTAL GENERAL :				€

A retourner, accompagné de votre règlement : chèque ou virement

Impérativement avant le mardi 2 septembre 2025

Pour toute autre demande, nous consulter aux coordonnées ci-dessous

Tel. 02 99 95 27 01 – Email : accueil@brault-traiteur.com

Un Devis vous sera adressé à réception de votre commande,
MERCI par retour de nous le renvoyer signer accompagné du règlement.
Une facture vous sera ensuite envoyée.

RIB pour les virements :

IBAN : FR76 1360 6000 1146 3222 9232 520

BIC : AGRIFRPP836