

Formulaire de réservation d'événement

Nom de l'événement :
Date :
Heures de début et de fin :
Nombre de personnes :

Données générales

Coordonnées

Nom, Prénom :

Institution :

Rue :

NPA / ville :

N° de téléphone

Adresse mail :

Coordonnées pour la facturation (si différent)

Nom, Prénom :

Institution

Rue :

NPA / ville :

Prestations désirées

Salle polyvalente

CHF 50.-

Salle d'entretien

CHF 20.-

Equipements mobiles : cochez selon les besoins (CHF 10.-)

Beamer

Flipchart

PC portable

Disposition salle : _____

Autres et remarques : _____

Autres prestations (repas, banquet, collation) :

Cocher selon les besoins

Minérales (7.-/bouteille min. un litre)

Thés / cafés (3.-)

Eau plate du robinet offerte

Prestations effectives

Nb :

Nb :

Nb :

Collation fournie (amuse-bouches selon proposition annexée)
(Indiquer le n° des amuse-bouches choisis et la quantité, **minimum 30 pièces par numéro**)

Pour un apéritif dinatoire ou un repas, veuillez prendre directement contact avec nous par téléphone au 032 486 91 10.

Remarques :

Pour l'Envol
Date et signature :

Client
Date et signature :

Propositions de collation fournie

Propositions salées

01 - Melon jambon	CHF 1.90
02 - Petit chou au gruyère (Gougère)	CHF 1.60
03 - Mini cake chorizo poivron	CHF 1.90
04 - Feuilleté jambon	CHF 1.90
05 - Petits sandwichs ronds assortis : fromage, jambon, salami (env. 6cm O)	CHF 2.70
06 - Mini sandwichs ronds assortis : fromage, jambon, salami (env. 3cm O)	CHF 2.20
07 - Mini brochette : mozarella, tomate cerise, olive, poivron, concombre	CHF 1.90
08 - Verrine : gambas, tomates, poivrons, ail, échalotes, courgettes	CHF 3.00
09 - Verrine : panna cotta, coulis de tomates, concombres, crumble amandes	CHF 2.70
10 - Roulade saumon/fromage frais sur mini toast	CHF 2.50
11 - Mini tartelette pizza	CHF 2.50
12 - Mini quiche au fromage	CHF 2.50
13 - Œillet de tête de moine (pièce)	CHF 1.60

Propositions sucrées

14 - Mini brochette de fruits : ananas, kiwi, fraise, melon	CHF 2.70
15 - Tartelette citron	CHF 3.20
16 - Tartelette framboises ou fraises (selon saison)	CHF 3.20
17 - Verrine tiramisu	CHF 2.50
18 - Financier pistaches/amandes	CHF 2.20
19 - Verrine panna cotta/coulis framboise	CHF 2.20
20 - Macarons assortis : chocolat, vanille, café... (pièce)	CHF 1.90
21 - Verrine mousse chocolat lait	CHF 2.20
22 - Petit chou caramélisé crème vanille	CHF 2.90
23 - Mini crème brûlée	CHF 2.90

Pour votre sélection, un minimum de 30 pièces par numéro est demandé. En vous remerciant de votre compréhension.

Propositions d'apéritifs dinatoires

Apéritif 1

Apéritif 2

Apéritif 3

Propositions de menus

Menu 1

Entrée

Plat

Dessert

CHF XXX

Menu 2

Entrée

Plat

Dessert

CHF XXX

Menu 3

Entrée

Plat

Dessert

CHF XXX

Menu 4

Entrée

Plat

Dessert

CHF XXX