



CONTRAT CHABBAT

NOTRE SAVOIR FAIRE

La toque d'or met en avant un savoir faire acquis avec plus de 20 ans d'expérience, de qualité et de service. Qu'il s'agisse d'un évènement d'entreprise, d'un mariage ou d'une bar mitsva, nous mettrons tous en place pour faire de votre évènement une expérience unique. Des professionnels qualifiés, des maîtres d'hôtels et serveurs qui mettrons les petits plats dans les grands, au rythme de vos exigences

CONTRAT

Nom: Prénom

Tél: Date:

Lieu de la fête:

Prix: Nbr de convives:.....

Nbr de prestataire:.....

Heure d'arrivée des invités:.....

Recommandation:.....



LES BOISSONS:

Coca cola, Coca zéro, Eau plate, Eau pétillante, Vin. **Alcool en options**

LES ENTRÉES:

- Salade cuite douce
- Navet harissa
- Carottes harissa
- Houmous champignons
- Carottes râpées
- Taboulé
- Artichaut
- Olives à l'orientale
- Concombre tomates
- Avocat
- Variantes
- Radis
- Piment
- Aubergines frit
- Caviar d'aubergines
- Aubergine rondelles
- Fèves
- Pomme de terre harissa
- Pomme de terre thon mayonnaise
- Œuf mayonnaise
- Fenouil
- Olives
- Pistache
- Choux blanc / rouge
- Navette
- Pizza
- Pizza en feuilleté
- Bagel
- Mishuia thon oeuf



□ EN OPTION:

- Aubergine aux feux de bois avec sa sauce thina
- Houmous Bassar
- Mini hamburger
- Mini fish Burger
- Joue à l'oriental
- Carpaccio de saumon
- Saumon mi cuit
- Boulette de poisson
- Saumon mariné
- Anchois
- Fèves marron
- Endives noix
- Poisson pané frit
- Fucaccia oignon viande fumée
- Pomme de terre douce roti
- Mini boulette de viande
- Oeufs de poisson à l'orientale
- Fois haché
- Focaccia
- Dam hout
- Thon gras
- Merguez
- Pastilla
- Brique
- Charcuterie



☐ LE POISSON:

- Poisson à l'oriental
- Perche du Nil au citron
- Bar à la sauce vierge
- Saumon à sa sauce champagne ou sauce balsamique.



☐ LE PLAT:

- Tajine de viande
- Couscous viande
- Dafina
- Bkeila
- Poulet rôti
- Assado
- Tajine aux olives
- Carrée d'agneau
- Epaule d'agneau
- Médaillon de bœuf
- Médaillon de veau
- Tranche de paleron

☐ ACCOMPAGNEMENT:

- Riz Parfumé
- Purée à l'huile de truffe
- Sauté de légume
- Pomme de terre grenaille
- Haricot vert
- Gratin de pomme de terre
- Truffas (sup 5€)
- Champignon.



□ LE DESSERT:

- Fondant au chocolat accompagné d'une glace vanille
- Plateau de petit fours
- Plateau de fruits frais
- Assiettes gourmands
- Assiettes desserts gastronomiques



SONT COMPRIS DANS LA PRESTATION :

Le personnel
Le nappage personnalisé des buffets
La verrerie la vaisselle les couverts
Les boissons.

NE SONT PAS COMPRIS DANS LA PRESTATION :

La location des salons
La décoration florale des buffets
Les tables et les chaises
Le mobilier de buffet en principe fourni par les salons
La décoration des tables
L'habillage des chaises
La Taxe Rabbiniq : 450 € TTC
Le chomer: 150 €/repas
L'heure supplémentaire due au personnel à partir de
5 h de vacations 20€/h
Déplacement plus de 20KM de Paris

ACCOMPTE

Premier acompte :

Deuxième acompte :

Troisième acompte :

Le troisième acompte devra se faire avant le Buffet lors de l'évènement

SIGNATURE:

65 rue d'Hautpoul 75019 PARIS
RCS PARIS 509 289 609