

Guy Barbin



A l'intention de :

www.lecapucingourmand.com

Monsieur,

Nous vous remercions pour la consultation que vous avez bien voulu nous adresser pour :

Nous vous prions d'en trouver ci-joint le devis.

Il a été établi avec les éléments suivants que vous nous avez indiqués :

Date : *nombre de personnes :*

Lieu :

Nos menus sont élaborés avec le plus grand soin à partir de produits de qualité.

Nous vous invitons à venir déguster le menu de votre choix. Il vous sera déduit sur votre facture en fin de prestation.

Nous espérons avoir répondu à vos attentes et restons à votre entière disposition pour toutes informations complémentaires.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Guy Barbin

Guy Barbin



www.lecapucingourmand.com

La vaisselle et le nappage ne sont pas compris dans notre prestation. Un devis auprès d'un locataire vous sera établi. Compter entre 8 et 12 € par personne suivant le choix.

&&&&&

Si vous fournissez le vin pour le repas, un droit de bouchon de 2 € par personne vous sera facturé. Il comprend le service du vin uniquement, le rafraîchissement, la vérification du goût du bouchon, et l'enlèvement des bouteilles vides.

&&&&&

Le service des plats est compris dans le prix des mets pour une durée de 4h.

&&&&&

Si vous fournissez les boissons pour l'apéritif, le personnel vous sera facturé 35 € de l'heure par personne de service



Guy Barbin

www.lecapucingourmand.com

Proposition Réception

La mise en place

Sera facturée selon le travail soit 35.00 €/ heure et par personne.

La salle

Une visite ensemble de la salle est souhaitable.

La location et le matériel à votre charge, suivant la salle.

La décoration est assurée par vos soins.

Le vestiaire est à définir.

Le nettoyage de la salle est à définir.

Les fleurs

A voir ensemble, si vous souhaitez réaliser par vos soins la décoration florale ou faire appel à un fleuriste.

Le personnel de service

Le personnel vous est fourni jusqu'à 1 heure du matin.

Au-delà, il sera facturé 35€/ heure et par personne en service restant y compris les heures de rangement et de trajet de retour.

En accord avec le client, il sera défini un effectif minimum jusqu'à la fin de la réception.



www.lecapucingourmand.com

Durée du cocktail / apéritif

A convenir ensemble

Pour un apéritif de deux heures,
prévoir 7 salés et 3 sucrés à 1.20 € pièce par personne,
dans les assortiments suivants,

Listes des salés à choisir :

➤ **Les froids**

*Melon au jambon
Tartare de saumon cru au gingembre et aux herbes
Noix de pétoncle au safran
Crêpe de Sérac aux herbes
Brochette de thon en marinade
Huîtres cuites, crème aux herbes
Tapenade d'olives noires sur croûtons
Gougère de morue
Panier de légumes frais, sauces diverses
Carpaccio de tomate
Verrine chèvre frais concombre
Panna cotta de champignons*

Listes des salés à choisir :

➤ **Les chauds**

*Atriaux de canard et foie de volaille
Manchon de volaille au curry
Strudel de pruneaux au lard
Escargots déguisés
Tartiflette de pomme de terre
Crevette au lard
Crème brûlée de foie gras et fruits de saison
Brochette de pétoncles*

Listes des sucrés à choisir :

*Petites tartelettes aux fruits rouges
Tartelette crème de citron, tartelette aux fruits de saisons
Choux au Grand Marnier
Eclairs au chocolat
Macarons*

Possibilité d'un buffet Savoyard (voir page des buffets...)



www.lecapucingourmand.com

Guy Barbin

Les boissons
(pour l'apéritif)

Prix à la bouteille :

<i>La bouteille de chardonnay pétillant</i>	20 €
<i>La bouteille de champagne brut</i>	30 €
<i>Le bocal de jus de fruits</i>	5 €
<i>Eau minérale,</i>	3.50 €
<i>Coca-cola (le litre)</i>	5 €

Forfaits : pour une base de 100 personnes

<i>Chardonnay pétillant</i>	<i>prévoir 25 blles</i>	}	<i>7€ par pers.</i>
<i>Eau minérale</i>	<i>prévoir 10 blles</i>		
<i>Jus d'orange</i>	<i>prévoir 8 litres</i>		
<i>Coca</i>	<i>prévoir 8 litres</i>		

<i>Champagne</i>	<i>prévoir 25 blles</i>	}	<i>10€ par pers.</i>
<i>Eau minérale</i>	<i>prévoir 10 blles</i>		
<i>Jus d'orange</i>	<i>prévoir 8 blles</i>		
<i>Coca</i>	<i>prévoir 8 litres</i>		



www.lecapucingourmand.com

Composer votre menu
(prix à partir de 60 personnes)
(garniture compris dans le prix du plat)

Les entrées :

Froides :

*Pressée de truite aux artichauts et tomates confites,
crème acidulée aux herbes (8€)*



*Persillée de lapin et foie gras aux légumes,
Vinaigrette aux olives noires (10€)*



Terrine de foie gras nature (12€)



*Terrine de foie gras et poireaux,
Vinaigrette de jus de truffe et champagne (11€)*



*Terrine de foie gras et artichauts,
Vinaigrette de balsamique (11€)*



*Pressée de homard et St Jacques aux tomates confites,
Vinaigrette de balsamique (16€)*

Chaudes :

Crème de champignons des bois, quenelles de volaille (9€)



Soupière de coquillage aux petits légumes (12€)

Les poissons :

St Jacques aux petits légumes (16€)



Féra rôtie à la coriandre, strudel de céleri (13 €)



Dorade au vin rouge, croustillant de poireaux (13€)



Bar au romarin, croustillant de fenouil (14€)



www.lecapucingourmand.com

Les viandes :

Noix de joue de bœuf braisée (13€)



Suprême de pintade à l'estragon (14€)



Tournedos de caille au jus d'épices (14€)



Tournedos quasi de veau à la sauge (14€)



Roulé de poulet de Bresse, purée de pommes de terre à la vanille (15€)

Les garnitures : (au choix)

- *Farcement Savoyard*
- *Purée de pommes de terre à l'huile d'olive*
- *Courgette farcie à la tomate*
- *Flan d'aubergine et courgette*
- *Parmentier de pommes de terre et champignons*
- *Polenta aux fruits secs*

Les fromages :

Assiette (6€)

(3 morceaux aux choix)



Buffet (7€)

(tome, reblochon, chevrotin, brie, st-félicien, gruyère)

Guy Barbin



www.lecapucingourmand.com

Les desserts :

Parfait glacé au Grand Marnier (7€)



Bavaroise vanille aux fruits de saison et sorbet (8€)



Mille feuille aux fruits de saison et sorbet (8€)



*Mœlleux chaud au chocolat, coulis de mangue,
Fruits et glace au lait d'amande (8€)*



Fonfant truffé au chocolat, sauce caramel (8€)



Buffet de dessert (10€)

(voir page buffets)

Pièce montée en choux : 1€ le choux

Pièce montée de gâteaux : 9€ par pers.

Nous contacter pour les menus composés de 3 plats.

Les boissons :

- *Forfait eaux minérales et café : par personne : 4.00 €*
- *Forfait vins (à discrétion) : par personne : 10.00 €*
- *Chardonnay de l'Ardèche en blanc*
- *Bordeaux Dourthe n°1*



www.lecapucingourmand.com

Les Buffets

Le buffet Savoyard : pour l'apéritif soit 9 € par personne

*Diverses terrines : terrine de foie de volaille maison et pâté en croûte
Charcuteries diverses : jambon fumé, saucissons d'âne et pur porc et chèvre
Fromages de notre belle région : tomme, reblochon, beaufort et chevrotin
Pains de campagne*

Le buffet des douceurs : découverte des plaisirs sucrés

*Tarte crème citron
Truffé au chocolat
Tartes aux fruits de saison
Moelleux chaud au chocolat
Bavaroise vanille
Fruits frais de saisons, sorbet, glace et coulis de fruits rouges
Crème fouettée
Crème brûlée à la vanille*

Guy Barbin



www.lecapucingourmand.com

Menu enfant

Il est conseillé pour les enfants de moins de 10 ans :

- *Jambon blanc ou fumé*
- *Plat chaud à convenir ensemble (poulet, purée ; saumon, pâtes fraîches)*
- *Desserts des mariés*

Prix par enfant : 16 €

Menu végétarien

- *Salades variées ou assortiment de crudités*
- *Poêlée de champignons*
- *Assiette de légumes*
- *Fromage blanc ou autre*
- *Plaisirs sucrés*

Prix par personne : 35.00 TTC

Guy Barbin



www.lecapucingourmand.com

Sélection des vins

(si vous ne choisissez pas le forfait vin)

Vins blancs

La bouteille

<i>Sancerre</i>	<i>Loire</i>	<i>30 €</i>
<i>Guigal</i>	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>18 €</i>
<i>Saint-Véran</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>25 €</i>
<i>Cazeneuve</i>	<i>Languedoc</i>	<i>32 €</i>
<i>Chignin-Bergeron</i>	<i>Savoie</i>	<i>22 €</i>

Vins rouges

<i>Guigal</i>	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>La bouteille</i> <i>18 €</i>
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>23 €</i>
<i>Mondeuse</i>	<i>Savoie</i>	<i>18 €</i>
<i>Grande Cuvée Dourthe</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>22 €</i>

Guy Barbin




www.lecapucingourmand.com

Confirmation de la commande
Et condition du règlement

Madame , Monsieur,

Afin, de nous permettre de considérer votre commande réservée à la date que vous souhaitez et de porter tout l'intérêt et les soins nécessaires à la bonne réalisation de votre soirée, il nous serait agréable pour la réservation de recevoir :

- *un chèque d'environ 500 € à titre d'arrhes, accompagné du devis signé avec la mention « bon pour accord »*
- *Une semaine avant la date de la réception, un chèque d'environ 60 % de la somme totale*
- *Le solde à réception de la facture*

 *8 jours avant la réception, le nombre de repas commandés servira de base à notre facturation.*

Signatures des deux parties

*Guy Barbin
Le capucin gourmand*

Mme, M.