

Le traditionnel

660€00 – pour 50 personnes

Cuisson et Découpe d'un Cochon de Lait de 18 Kg (environ)

Garniture Pommes de Terre en Robe des Champs

Le champêtre

880€00 – pour 50 personnes

Cuisson et Découpe d'un Cochon de Lait de 18 Kg (environ)

Buffet d'Entrées :

Carottes Râpées, Tomates, Concombres, Salade
Piémontaise, Taboulé, Salade de Lentilles

Brie de Meaux Fermier et son Beurre en Motte

Le duo

1300€00 – pour 90 personnes

Cuisson et Découpe d'un Cochon de Lait de 18 Kg (environ)

Cuisson et Découpe d'un Agneau de 18 Kg (environ)

Garniture Pommes Grenaille

Plateau de Fromages et son Beurre en Motte :
Brie de Meaux Fermier, Saint Nectaire, Cantal

Tarte aux Poires et Tarte aux Pommes Maison

Le crépinois

1550€00 – pour 50 personnes

Cocktail (Canapés Froids et Chauds 10 pièces/personne)

Buffet de Crudités et Saumon Froid

Cuisson et Découpe d'un Cochon de Lait de 18 Kg (environ)

Garniture Pommes Grenaille

Brie de Meaux Fermier et son Beurre en Motte

Corbeille de Fruits

Conditions Générales :

Les frais de livraison seront facturés 1€20 du kilomètre, avec un minimum de 45€00.

Dans toutes les formules la cuisson et la découpe sont comprises.

Le bois est fourni par vos soins.

Le site de cuisson doit être équipé d'une arrivée électrique en 220 V, et d'un point d'eau avec tuyau d'arrosage.

Une table de découpe en bois doit être mise à disposition.

Pour toute autre demande, nous consulter.

Tous nos prix s'entendent HT – TVA à 10%