L'atelier de Fred

Traiteur , rôtisseur , boutique

La Chapelle d'Armentières

03.20.48.81.18 lea@latelierdefred-rotisserie.com

Qui sommes nous ?

Après avoir travaillé 15 ans à l'étranger, en Suisse, en Angleterre et en Belgique dans des établissements prestigieux et de renommé ou chez des particuliers,
le chef Fredéric Ramos développe une façon de cuisiner peut commune et installe une rôtisserie grande flamme son camion afin de cuisiner face à ses clients.

Passionné de viandes et de volailles soigneusement sélectionnées, le chef accommode toutes ses viandes avec des épices d'ici et d'ailleurs,
Il fait ses propres marinades pour chacune d'entre elles de façon à les rendre croustillantes, onctueuses et au goût unique .
Quelques années plus tard, le succés est au rendez vous grâce au bouche à oreille de ses clients et l'opportunité d'ouvrir une boutique se fait auprès de Damien Lemay , gérant de la boutique Village à Wez Macquart spécialisée dans les produits locaux et paniers garnis.
Découvrez nous un peu plus dans ses quelques pages ....

Au plaisir de vous régaler

01 Le Traiteur (page 2 à 23)

1) La rôtisserie grande Flammes page 2 et 3
2) Les cocktails et amuses bouches page 4 à 7
3) Les Mijotés page 8 à 9
4) La plancha page 10 et 11
5)Les accompagnements rôtisserie et plancha page 12
6) Les buffets froids page 13
7) Les burgers et Fajitas page 14
8) Les Fromages et dessert page 15 et 16
9) Les Menus de réception page 17 à 19
10) La cave et les forfaits de boissons page 20
12) Entourez vous des meilleurs page 21

02 La boutique Village (page 22)

Produits locaux et régionnaux , cave à bière locale , cave à vin et paniers garnis

03 La salle de réception (page 23)

Celle ci vous accueillera dans la petite commune de Frelinghien, elle accueillera vos évènements de 30 à 80 personnes avec notre service traiteur

Bon à savoir ...

Comme chaque prestation est unique , les tarifs peuvent varier selon vos besoins, la date , le nombre de personnes ...

L'ensemble de nos tarifs sont étudier sans services ,à la pièce et sans prestation du chef .

Un devis personnalisé vous sera envoyé sur simple demande...

Bonne lecture

La rôtisserie grande Flammes

*Le cochon à la marinade Portugaise à la peau croustillante
et à la chair moelleuse et goûtu de 40 à 59 personnes 16.00€

à partir de 60 personnes 14.50€

* Le cuissot de veau à la chaire rosée et savoureuse 14.00€

* L 'agneau de race locale à la marinade d'ail, romarin et marjolaine
de 40 à 59 personnes 16.50€

à partir de 60 personnes 15.00€

* Le poulet jaune Fermier aux épices du rôtisseur 12.00€

*La porketta farcie au jambon légèrement fumé savoureuse à souhait 14.50€

* Le Tomahawk de basse côte charolais , affiné de 3 semaines
de maturation , fleur de thym Tarifs selon le cours

* Le jambon cuit iberico de cebo aux épices Catalane Tarifs selon le cours

* La noix de jambon à la saveur de miel et d'orange 11,00€

La rôtisserie grande Flammes

* Le jambonneau à l'os, graine de moutarde et piment d'espelette 11.50€
(entre 350 et 400g la pièce)

* La longe de cochon à la Sicilienne 13.50€
(Pièce de cochon purée de tomate séchée , coppa tomate confites, mozzarella Buffalo)

* La longe de cochon à la Catalane 13.50€
(Purée de poivrons, poivrons de pequillos, chorizo de asturie et fromage de Brebis)

* Le Déhanché de Bœuf maturé sur os, à la fleur de sel et poivre rare
Tarifs selon le cours

*Le carré de côte de cochon de la ferme Duroc de Bataillé à la 15.50€
chair savoureuse et son craquelin trés croustillant (environs 350g)

*Saltimboca de veau 15.00€
rôti de veau , fine concassée d'échalotes et tomates ,
nappé de sa tranche de jambon de parme et Mozzarella , saupoudrée de parmesan (environs 300g)

*Le demi poulet blanc traditionnel aux épices méridionale 10.50€

Le Cocktail Découverte salé

*Blinis de saumon fumé sur sa crème arômatisée au vinaigre de framboise
*Pains nordiques garnis : rilette de thon , rilette de sardine douce, poulet à l'andalouse
*Navettes garnies : jambon blanc, jambon de pays, crème de fromage
*Mini pains bagnat garnis
*Maki de saumon et avocat , sauce soja
*Tataki de thon au sésame , sauce soja
*Accras de morue , sauce douce
*Beignet de crevette, sauce aigre douce
*Pomme râte , haddock , mayonnaise au yusu
*Antipasti de légume (veggie)
*Mozzarella de Buffala , copanaki (veggie)
*Tempura de légumes , sauce aigre douce (veggie)
*Foccacia ricota et epinard (veggie)
*Club sandwich au cresson
*Mini hot dog New yorkais
*Sucette au foie gras au pains d'épices sésame , éclat de noisette et framboisine acidulée
*Betterave shuya en pickles et mousse de thon
*Verrine de vitelotte , crumble de noisette , gambas rôtie
*Cuillère de bonbon de foie gras , pavé aux mendiants sur un confit d'oignons
*Cuillère de tartare de St Jacques au chorizo doux aux tomates confites
*Verrine bavaroise de foie gras, chutney de mangue ananas et pain de miel
*Verrines bavaroise homardine aux queues d'ecrevisses
*Brochette tomate cerise , mozzarela de bufalla , jambon de Bayonne au pistou
*Parfait de foie gras, marmelade de mandarine corse , mouillette de pain d'épices
*Mini carpacio de boeuf aux capres et copeau de parmesan

Le Cocktail Découverte salé

*Mini carpacio de quatuor tomate , chiffonnade de jambon crue et chèvre frais
*Croque senor Jambon de cebo, fromage manchego
*Assortiments de croquetas
*Tortillas de chorizo
*Verrine crème d'avocat, parmesan et chiffonnade de jambon Cerrano
*Tapas de rilettes aux saumons
*Moelleux espagnol au chorizo culard
*Assortiment de brushetta
*Tapas de boeuf terroir à la fleur de sel , tomates confites
*Asperge grillée au saumon fumé et jambon cru
*Macaron salé et sa ganache de foie gras
*Tiramisu d'avocat au crevette grise et chantilly de citron vert
*Mini carpacio de quator de tomate, chiffonnade de cecina et chèvre frais
*Brochette de melon et filet mignon fumé
*Mini brochette juracienne (conté, tomate cerise et salami extra truffé)
*Brochette de gambas et chorizo culard , mariné aux légumes du soleil
*Mini croque monsieur Sicilien (jambon cerano, avocat, tomate séchée et mozzarella)
*Mini navette au charbon végétal , saumon fumé , fraîcheur de menthe
*Mini samousa de boeuf
Mini croque catalan (chorizo, poivronnade, pequillos, fromage de brebis)
*Brochette de poulet jaune mariné au thym , caramel et citron
*Cassolette d'oeuf brouillé aux asperges , infusion de truffes
*Brunoise de granny smith , noix de st Jacques en tartare et vinaigrette d'agrume
*Assortiment de brick au saveurs d'ici et d'ailleurs
*Tataki de boeuf , mayonnaise maison , wasabi gingembre confit sur son sablé
*Financier à l'olive noire et involotini
*Toast tapenade provençal et magret de canard fumé

Le Cocktail Découverte sucré

*Verrine fraîcheur au multiples saveurs (soupe de fraise et passion , soupe de pina colada, soupe mangue framboises)
*Mini baba au rhum
*Verrines de fruits frais
*Moelleux à la banane et chocolat
*Chouquettes
*Mini donuts
*Mini cannelés
*Macaron en folie
*Mini éclairs aux parfums variés
*Mini millefeuille à la vanille
*Mini fondant au chocolat
*Tartelette de fruits de saison
*Verrine à la panna cotta aux fruits
*Verrine de mousse au chocolat blanc et framboises
*Lingot au citron
*Verrine de mousse chocolat

Prix par / pers cocktail Découverte Salé et sucré

2 pièces : 2.80 €
4 pièces : 5.60 €
6 pièces : 8.40 €
8 pièces : 11.20 €
10 pièces : 14.00 €
12 pièces : 16.80 €
14 pièces : 19.60 €
16 pièces : 22.40 €

Pain surprise environs 40 pièces :

Le Fromager : 29.50€
Le charcutier : 28.50 €
Le mix (fromager et charcutier) ; 31.50 €
Le végétal : 26.50€
Le poissonnier : 38.00€

Le Cocktail Prestige By Fred

*Planche de charcuterie Ibérique : Mini fuet catalan , chorizo ibérique de belota de Salamanque, cecina , saucison sec extra cular de salamanque , lomo , jambon de cebo , coppa salamanque
*Baguetine frottée à l'huile d'olive et gratiné à la Morcilla (boudin noir ibérique) et fromage de brebis
*Baguetine gratinée à la soubrossade (pâte de chorizo cru) , liseré de miel et pétales d'amandes
*Pöelée d'escargots à l'escabèche
*Mini burgeur de chorizo au fromage de brebis affiné
*Mini burgeur de cochon de lait au fromage de Manchego (fromage Ibérique)
*Moules à l'escabèche et sardinas de Galice

Nos planchas: (incluses dans le cocktail Prestige)

offrez à vos convives un spectacle culinaire durant votre apéritif ou votre cocktail

*Chorizo des Asturie
*Aiguillette de magret de canard du sud Ouest
*Gambas à la gitane (cebettes, tomates, huile d'olives, dès de citron vert)
*Saint jacques juste dorée , mariné à la saveur subtile d'agrumes
*Lagerto, secreto et lomo et puma (pièce de cochon Ibérique)
*Mini saucisse de cochon de lait à la moutarde
*Aiguilette de boeuf à la fleur de sel et poivres du moulin

Atelier culinaire :

Découpe de la patta negra 36 mois d'affinage	5.50€ / pers
Découpe de jambon de Cebo	3.50 € / pers
Découpe de saumon fumé maison servi avec ses blinis et sa crème arômatisée à la framboisine	3.50 € / pers
Atelier foie gras en terrine ou chaud	5.50 € / pers
Bar à huîtres	Tarif selon le cours

Prix par / pers cocktail Prestige

2 pièces : 3.60 €
4 pièces : 7.20 €
6 pièces : 10.80 €
8 pièces : 14.40 €
10 pièces : 18.00 €
12 pièces : 21.60 €
14 pièces : 25.20 €
16 pièces : 28.80 €

Les Mijotés By Fred

cuisinés sur place dans des poêlons géant

*Paëlla de Valencia 12.00€
Chorizo, poulet rôti, calamars, lapin, moules en coquille, gambas,
fruits de mer, petits pois, poivrons, riz et épices à Paëlla

*Paëlla de L'atelier 10.50€
Chorizo, poulet rôti, calamars, moules en coquille, gambas,
fruits de mer, petits pois, poivrons, riz et épices à Paëlla

* Le couscous Royal 14.00€
Merguez, poulet rôti, agneau, brochette de boeuf, légumes frais, semoule

* Le couscous de l'atelier 11.00€
merguez, poulet rôti, agneau, semoule fine, pois chiche, légumes frais , semoule

* La tartiflette accompagnée de sa salade mêlée 9.50€
pomme de terre , reblochon fermier , lardons, oignons

* La Maroillette accompagnée de sa salade mêlée 10.50€
pomme de terre , maroille fermier , lardons, oignons

* La Carbonnade Flamande accompagnée de ses frites fraîches 12.00€

*La joue de boeuf au vieux vin de bordeaux , petits oignons et carotte 11.50€

*Le colombo de volaille et son riz Antillais 11.50€
Poulet, aubergine, courgette, oignons, lait de coco, épices colombo

*Le chili con carne et son riz pilaf 9.50€

Les Mijotés By Fred

cuisinés sur place dans des poêlons géant

* Moules accompagnées de frites fraîches
Prix au cours

Moules marinière, moules au maroille, moules à la crème , moules au curry, moules à la Catalane

* Choucroute Alsacienne 12.50€

* Cassoulet Toulousain 12.50€

Les Planchas et BBQ prestige by Fred

accompagnés de pommes de terre et légumes

Atelier du cochon Ibérique

*Secreto, Lagarto et lomo
*Presa
*Pluma
*Chorizo des Asturies

Atelier de boeuf maturée

*Aiguillette de filet de boeuf
*Noix d'entrecôte taillé dans la côte à l'os
*Poire taillée en aiguillette

Atelier poisson

*Noix de Saint Jacques mariné
*Brochette de gambas sauvage
Filet de rouget barbet
*Noix de saumon
*Thon snaké au sésame

Atelier de volaille Label rouge

*Filet de poulet jaune fermier
*Aiguillettes de canard du Sud Ouest
*Filet de caille

Atelier d'agneau

*Magret d'agneau Ibériquo taillé en aiguillette
*Filet d'agneau de lait des Pyrénée

Au choix par personnes :
3 pièces 16.00 €
4 pièces 20.00 €

Les Planchas et BBQ classique by Fred

accompagnés de pommes de terre et légumes

*La brochette de volaille jaune au chorizo et poivrons del pequillos

*Travers de porc à la façon Saint Louis

*Brochette de boeuf à la fleur de sel et poivre du moulin

*Dos de saumon grillé (+ 1.50 € / pers)

*Brochette de crevette sauce au piment et à l'avocat

*Fondant de veau en aiguillette, marinade unique rosé et fondant à souhait

*Pilons de poulet sauce aigre douce

*Trio de saucisse fines (volaille paysane, canard, piment d'espelette)

*Aiguillette de magret de canard

*Côtelettes d'agneau

Au choix par personnes :
3 pièces 13.00 €
4 pièces 17.00 €
5 pièces 19.50 €

Les accompagnements Rôtisserie et plancha

Pomme de terre :

*Pomme de terre au jus , échalote et épices de l'atelier

*La pomme de terre à la Catalane
(chorizo et oignons rouge)

*La pomme de terre campagnarde
(oignons, lardons, crème fraîche et cantal)

*La pomme de terre au four rôti à la fleur de sel , crème moutardée au miel, ciboulette et pointe d'ail

*Gratin dauphinois

*Pomme de terre boulagère (oignons, lard, thym et laurier, jus de volaille)

Légumes :

*Duo de courgettes jaune et verte , oignons rouges ail et persil

*Ratatouille maison à l'huile d'olive vierge ail et basilic

*La Poëlée gourmande de légumes grillés
mange tout, poivron, aubergine, courgette, oignons rouges

*Duo de carottes, asperges et haricot épices colombo et tomate grappe

Les buffets froid by Fred

L'atelier du boucher :
Jambon cru, jambon blanc, rostette, salami, mortadelle, pâté de campagne, cuisse de poulet, rilette de canard, rilette de poulet, rôti de porc au miel , rôti de boeuf

L'atelier du poissonnier :
Saumon belle vue, cocktail de crevette rosé, tomate au thon, tomate aux crevettes, Saumon fumé, Hareng Fumé

L'atelier du primeur :
Salade de tomates au basilic , salade de riz à la niçoise, piémontaise, salade de pâte à la Catalane, concombre, carottes au citron, salade de lentilles, betteraves aux raisins, macédoine de légumes, oeuf à la russe, salade de coleslaw, salade de pommes de terre

L'atelier du Fromager : Voir page 15

L'atelier du Pâtissier : voir page 16

Buffet Découverte
18.50 € / pers

*4 viandes
*1 poisson
*4 légumes
*2 desserts

Buffet du chef
24.50 € / pers

*5 viandes
*2poisson
*6 légumes
*3 fromages
*3 desserts

Les burgeurs et Fajitas by Fred

accompagnés de frites fraîches, mayo ketchup

*Burger de Cochon 11,50€
Pain aux sésame, cochon de lait cuit à la broche puis tranché, oignons caramélisés, tomates, salade et fromage

*Burger de Fred à la Catalane 11.50€
Pain aux sésames, Steach hachés de boeuf façon bouchère à la soubrossade , lamelle de chorizo grillé, , fromage de brebis et avocat

* Burger de Hugo 11,00€
Pain aux sésames, steack Haché de boeuf façon bouchère, oignons caramélisés, tomates,salade, fromage et bacon grillé

* Burger Végétarien 9.00€
Pain aux sésames, steack de soja , aubergine , courgette , salade et fromage

Sauce : mayonnaise maison , ketchup, sauce burgeur , sauce jack daniels , sauce fumé

* Fajitas de poulet 8.50€
Galette de blé, poulet jaune fermier cuiit à la broche puis tranché, sauce légèrement épicé, poivrons , oignons

* Fajitas de cochon de lait 10.50€
Galette de blé, cochon de lait cuiit à la broche puis tranché, sauce salsa, oignons

* Fajitas de boeuf 9.50€
Galette de blé, boeuf haché, tomates, salade, oignons

* Fajitas Végétarienne 7.50€
Galette de blé, courgettes poêlées , tomates, poivrons, oignons et fromage

Les fromages by Fred

*Plateau de fromages de notre Région 3 variétés / pers 4.50€

Boulette d'avesnes, Vieux Lille , Monts des Cats , Maroille, sablé de Wissant, écume de wimereux , fromage d'abbaye , Mimolette demi vieille
beurre et raisin inclus

*Plateau de fromages affinés 3 variétés / pers 5.00 €

Brie de meaux fermier , Morbier au lait cru , Saint nectaire fermier , Maroille au lait cru, conté fruité , Roquefort

*La roue de Brie accompagnée de sa salade mélée (3kg) 60.00 €

Les dessert by Fred

*Le passion croquant
crémeux framboise, mousse mangue passion, croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco rapé

*L'opéra chocolat et café
crémeux café, ganache chocolat noir, biscuit opéra imbibé de café

*Le partage des îles
Mousse mangue passion, coulis de framboise , noix de coco râpée

*Le noix intense
biscuit séché aux amandes, ganache au chocolat, mousse chocolat noisette torréfiée

*Croustillant à l'amande,
biscuit moelleux à la noix de coco , confit passion mangue goyave, mousse à la mangue

*L'alliance fraise et nougat sur un biscuit joconde

*Le poire caramel
Mousse caramel avec inclusions de pore , nappage caramel

*Sélection de tarte
Tarte normande, tarte citron meringuée , tartes aux fraises (selon saison) , tartes aux framboises (selon saison) tarte poire bourdalou , tarte tatin

*Charlotte
aux poires, aux chocolat , aux fruits rouges

*Salade de fruits frais de saison

*Grandes folie de macarons

*Farandoles de migniardises

Farandole de dessert aux choix :
1 choix = 4.50 €
2 choix = 5.50 €
3 choix = 6.50 €
4 choix = 7.50€

*Wedding cake , pièce monte choux craquelin, nadel cake , nude cake (Tarif sur demande)

Les Menus de réception by Fred

Nous vous proposons une grande variétée de formules pour vous permettre de décider en toute liberté du menu qui s'accordera pleinement à votre réception.

Faites votre choix parmis les entrées chaudes et froides , les plats chauds , les buffets de fromages et de desserts.
Selon votre envie nous nous adaptons aux différentes organisations possibles :
repas servis à table avec présentation soignée , dressée en assiette , barbecue de mariage avec notre grilladin ou la rôtisserie avec notre rôtisseur pour gérer une cuisson optimale , buffet traiteur et cascade d'entremets en dessert.

Nos formules s'adaptent aussi bien pour les mariages, les anniversaires, anniversaires de mariage , rebond de mariage …

Les entrées by Fred

a partir de 7.50 €

*La Lucullus de saumon fumé aux perles rose de truite , mesclun à la vinaigrette d'agrumes

*La noix de St Jacques juste doré à l'huile vierge, fleur de sel et poivre rare en millefeuille de tomate romaine , feuille croquant de conté et tombé de mesclun

*La découverte autour du canard sur un raffinement de pralin de foie gras de canard , la lucullus de foie gras , le bonbon de foie gras en habits de magret au croustillant de mandarine

*Gambas juste saisie , salsa d'avocat , mangue ananas et coriandre

*Transparence de mousseline d'avocat aux tartare de tomate romaine , espuma de chèvre et transparence de betterave

*Le tian de légumes rôti aux épices de thym et , cristal de basilic et de roquette

*La brochette de melon aux couleurs partagées sur son miroir de mangue, tranchette de cebo arrosé de fraise et basilic

*Saumon mariné au condiment de pomme et céleri sur blinis , crème aigre concombre et fenouil mariné

*Assiette Ibérique (à partager ou individuel)
Charcuterie Ibérique ,Antipasti de légumes , tapenade variée, Mikado de fromage de brebis et manchego et baguetine doré à l'huile d'olive et fleur de sel

*Tarte del pequillos et jambon Serrano pressé de brebis aux herbes fraîches

Les Plats viandes by Fred

a partir de 13.50 €

*Pavé de veau (fermier de l'Aveyron) rôti à la fleur de thym, nappé de sa crème aux morilles et son gratin dauphinois à la truffe

*Filet d'agneau rôti en croûte de parmesan sauce à l'ail ecrasé de pomme de terre , timbales de légumes

*Suprême de volaille jaune à la crème de morilles , pomme de terre Anna , millefeuilles de légumes façon tian

*Le tournedos de boeuf Rossini, corolle de légumes , pomme chateau

*Le filet mignon de porc ibérique taillé en tournedos, piqure en branche de romarin

*Suprême de volaille de Bresse poché à la crème au vin jaune et morilles étuvée de cebettes à la vanille de bourbon

*Le rôti de porcelet, navet glacé et carotte des sables, sauce pomme château au four, beurre échiré et jus au vin corsé

Les Plats poissons by Fred

a partir de 12.50 €

*Dos de saumon confit à l'huile d'olive et sel de fenouil, riz espagnol et sauce au

*Filet de bar au champignons et coquillage jus de crustacés, timbale de céréales méditerranéens ratatouille à la menthe fraîche

*Le dos de cabillaud cuit à l'unilatérale, trait d'huile d'olive au citron vert , mousseline de ratte, légumes fenouil, carotte des sables et coeur de betterave en bataille

*Sandre rôti , palet de pomme de terre fondant au coeur caviar et petite perles de

*Ombre chevalier en papillote , asperge et artichauts violet petit pot de crème fraîche et fines herbes

Les Cave by Fred

Apéritif :
Soupe de champagne : 3.50 €
Mojitos classique : 4.50€
Mojitos Sans alcool : 3.50 €
Cocktail de fruits sans alcool : jus d'orange , jus d'ananas et trait de grenadine 2.50 €

Notre sélection de vin blanc :
Pichon le Mayne Tarif en cours

Notre sélection de Vin rosé :

Carte en cours de création

Notre sélection de champagne :
Drappier Carte d'or 22.00 € / btls

Notre sélection de bière en fûts locale :

Fûts 20 litres Marion Blonde DE KATSBIER 160.00€
Fûts de 20 litres ANGELUS Blonde Tarif en cours

Vin d'honneur :

Méthode traditionnelle : 1 btls / 3
Eau plate , eau pétillante
Jus de pomme local et jus de fruits 100% fruits du Sud Ouest

Tarif en cours

Notre sélection de vin rouge :
Pichon Paillet Tarif en cours

Notre sélection de Méthode traditionnelle :
Adrien Romet Tarif en cours
François Montand Tarif en cours

Notre boissons sans alcool :
Eau plate
Eau pétillante
Jus de pomme local
Jus de fruits 100% fruits du Sud Ouest 4.70€ / litre
Ice Tea / Coca
Cahé / Thé

Repas :

Apéritif : 2 soupe de champagne / personnes ou cocktail sans alccol (2/pers)
Vin blanc (1/4)
Vin rouge (1/3)
Eau plate , eau pétillante
Jus de pomme local et jus de fruits 100% fruits du Sud Ouest

Tarif en cours

Entourez vous des meilleurs ...prestataires

DJ

Contacter Ludo au 06.16.82.17.27

Barman

Contacter Giuseppe au 06.68.54.85.29
ou giuseppe@viabar.fr

Box Photo :

Contacter Vanessa au 06.83.87.88.30 ou
vanessa@pic-makers.fr

Décoratrice:

Contacter Angel au 06.99.66.20.49
ou dekobyangel@gmail.com

L'Atelier de FRED c'est aussi une épicerie fine sur La Chapelle d'Armentières "Village"

"Village" vous propose la préparation de vos colis de fin d'année (entreprise , communes ..)

Mais aussi une salle de réception à Frelinghien …

Privatisation pour tout type d'évènements : mariage , anniversaire , baptême …

Réservation à partir de 30 personnes
Menu à partir de 35€ / personnes tout compris

Bon à savoir …

- Les présentes conditions de vente sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande implique de la part chaque client l'adhésion entière et sans réserve aux dites conditions.
-
- Demande de devis sur simple demande
- Tarif dégressif selon le nombre de personnes et la prestation
- Pour toute commande, un acompte de 30% sera demandé (non encaissé) , la facture sera à régler le Jour de la prestation , livraison dans sa totalité.
- Pour toute annulation, l'acompte de réservation sera conservé
- Nous ne posons pas d'option sur les devis envoyés , ceci sont valables 2 mois
- Les tarifs pourront être revus à la hausse tous les ans