



## Le petit déjeuner

---

Mini-viennoiserie	0,90 €
Brioche aux agrumes	2,40 €
Tranche de cake week-end	1,90 €
Tranche de cake aux fruits	1,90 €
Feuilleté aux noisettes	2,90 €
Petite salade de fruits frais	2,80 €
Petits goûters moelleux ( <i>plateau de 80 pièces</i> )	72,00 €

## Les Boissons

---

Jus de fruits ( <i>Orange ou pamplemousse</i> )	6,40 €
Jus d'orange frais pressé ( <i>le litre</i> )	8,50 €
Thé, rondelles de citron ( <i>en thermos distributeur 10 tasses environ</i> )	11,00 €
Café ( <i>en thermos distributeur 25 tasses environ</i> )	19,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



Petit déjeuner

## Petit Déjeuner

Pour 10 personnes minimum

Mini-viennoiseries (4 pièces par personne)

Thermos de café

Thermos de thé, rondelles de citron

Bouteille de jus d'orange

8,00 € par personne

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %

## Petit Déjeuner / Pause Café

Pour 10 personnes minimum

Mini-viennoiseries (3 pièces par personne)

Petits goûters moelleux (3 pièces par personne)

Petite timbaline de salade de fruits frais

Thermos de café

Thermos de thé, rondelles de citron

Bouteille de jus d'orange

12,00 € par personne

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %

Location de matériel :

Tasses, sous-tasses, petites cuillères, verre à jus de fruits

2,10 € par personne

Prix TTC incluant une TVA à 10 %



S  
E  
L  
O  
S  
L

# Les Pièces Cocktails

*(Présentation sur plateaux jetables et dentelles)*

Fours salés (à consommer chauds) 80 pièces environ	59,00 €
Canapés cocktail sur pain de mie 70 pièces environ	69,00 €
Canapés "fraîcheurs" de crudités garnies 70 pièces environ	69,00 €
Canapés "Prestiges" sur pain de mie ( <i>langouste, foie gras, ...</i> ) 70 pièces environ	83,00 €

## Les pains surprise :

*(48 mini-sandwichs seigle)*

Roquefort et noix	36,00 €
Jambon fromage	36,00 €
Double crème et fines herbes	36,00 €
Blanc de volaille au curry	40,00 €
Jambon de Parme	42,00 €
Coppa et guacamole	44,00 €
Rosette et rillettes de canard	44,00 €
Tarama	45,00 €
Saumon fumé Danois et crème à l'aneth	58,00 €
Foie gras frais maison	65,00 €

## Les brioches Marquise :

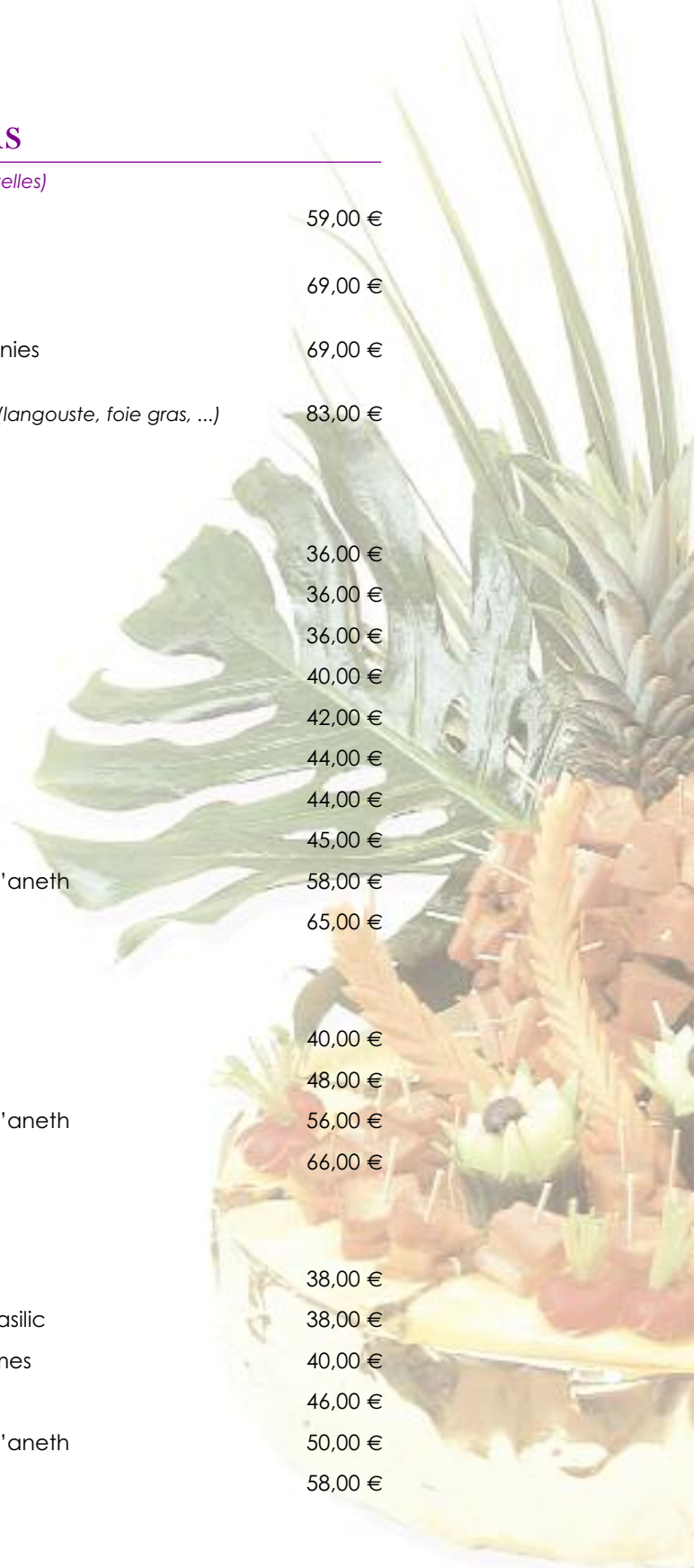
*(48 mini-sandwichs pain brioché)*

Thon et fines herbes	40,00 €
Crabe mayonnaise	48,00 €
Saumon fumé Danois et crème à l'aneth	56,00 €
Foie gras frais maison	66,00 €

## Les pains Louis XV :

*(40 mini-sandwichs pain de mie)*

Jambon de Parme	38,00 €
Chèvre et crème de tomate au basilic	38,00 €
Blanc de volaille au curry et pommes	40,00 €
Crabe et fines herbes	46,00 €
Saumon fumé Danois et crème à l'aneth	50,00 €
Foie gras frais maison	58,00 €



## Les Navettes

---

Fromage blanc et fines herbes	1,90 €
Oeuf mimosa et asperges vertes	1,90 €
Chèvre frais et menthe	1,90 €
Jambon de Parme	1,90 €
Saumon fumé	2,10 €
Crabe et persil plat	2,10 €
Foie gras frais maison	2,20 €

## Les Petites Brochettes

---

*(à consommer froid)*

Mini-brochette jambon de Parme melon ou raisin <i>(selon saison)</i>	1,60 €
Mini-brochette de tomate cerise, mozzarella et basilic	1,60 €
Mini-brochette de chèvre et fruits	1,60 €
Mini-brochette végétarienne : bille de concombre, carotte et tomate cerise	1,60 €
Mini-brochette d'ananas et de jambon à l'os caramélisé	1,70 €
Mini-brochette de magret de canard aux poires	1,70 €
Mini-brochette de volaille au curcuma	1,70 €
Mini-brochette de boeuf Strogonoff	1,70 €
Mini-brochette de crevette et citron vert	1,70 €
Mini-brochette de tomate confite et chiffonnade de Parme	1,70 €
Mini-brochette de gambas et mangue rôtie	1,90 €

*(Commande minimum de 10 mini brochettes par catégorie)*

## Nos Petits Pains de Seigle

---

Tapenade d'olive, jambon de Parme et parmesan

Saumon fumé et fromage aux fines herbes

Tomate et mozzarella

Poulet Tandori et tomates

Chorizo et tomates séchées

Tzatziki

Rosette et coppa

Tarama, concombre, oeufs de lump

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

La pièce 2,10 €

## Mini - Sandwiches Petites Boules de Pain

---

Chiffonnade de York et emmenthal

Jeunes pousses d'épinards, avocat et crevettes

Crudités et Jambon

Thon, œuf mimosa et persil

Crabe et cresson

Thon mayonnaise

Tomate et mozzarella

Rosbif à la moutarde de Meaux

Poulet, avocat

Saumon fumé

Jambon de Parme

Carottes et pommes

*(commande minimum de 5 pièces par catégorie)*

La pièce 3,00 €

## Les Saveurs du Monde

---

*(A consommer froid)*

Mini-Tortillas	1,70 €
Toast de sardine au Boursin	2,30 €
Sushis de saumon fumé et riz Thaï	3,20 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

## Les Saveurs du Monde

---

*(A consommer chaud)*

Acras de morue	0,60 €
Mini-boudin antillais	0,60 €
Pruneau au bacon	1,20 €
Aileron de volaille aux épices	1,30 €
Pilon de poulet à la citronnelle	1,40 €
Mini-brochette de boeuf à la citronnelle	1,50 €
Nem au poulet	1,50 €
Beignet de crevette et coco	1,80 €
Brochette de crevette en chemise	1,80 €
Mini-crabe farci antillais	2,00 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

## Les Bonbons en Feuille de Brique

---

Bonbon de Saint-Jacques au Safran	2,90 €
Bonbon de crevette au cumin	2,90 €
Bonbon de foie gras aux pommes	2,90 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %

## Les Petites Cassolettes

---

*(A consommer froid)*

Rouget grillé à la citronnelle	2,50 €
Coquille farcie à la chair de crabe et concassé de tomates	2,50 €
Saumon mariné à l'aneth	2,50 €
"Antipasti" au parmesan	2,50 €
Saumon mi-cuit au tartare d'algues	2,60 €
Carpaccio de thon au citron vert	2,60 €
Marbré d'artichaut au foie gras	2,90 €
Oeuf brouillé au foie gras	3,30 €

*(Commande minimum de 10 mini-cassolettes par catégorie)*

## Les Petites Cassolettes

---

*(A consommer chaud)*

Parmentier de canard	2,60 €
Mini-crêpe à la fondue de poireaux et crevettes	2,60 €
Canette rôtie au miel d'acacia	2,60 €
Gambas rôtie sauce aigre douce	3,00 €
Ris de veau au porto	3,00 €
Coquille Saint-Jacques aux noisettes	3,00 €

*(Commande minimum de 15 pièces par catégorie)*

## Les Amuses - Bouches

---

Petite tranche de cake olive et jambon	1,90 €
Briochette au crabe	2,20 €
Mini-buns de saumon fumé et crème fraîche	2,20 €
Mini-tarte tomates, mozzarella et basilic	2,20 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*



## Les Petites Verrines

*(à consommer froid)*

Effiloché de crabe, guacamole et segment de pamplemousse	2,90 €
Gaspacho de langoustine	2,90 €
Tartare de courgette et purée de poivron	2,90 €
Douceur d'écrevisse, mascarpone et tapenade d'olive	2,90 €
Melon et pastèque glacés, menthe fraîche	2,90 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

## Les Cuillères Porcelaine Chinoise

*(à consommer froid)*

Oeuf de caille, mini-ratatouille	2,90 €
Filet de canette aux cerises	2,90 €
Saumon mi-cuit au tartare d'algues	2,90 €
Endive au roquefort et noix	2,90 €

*(Commande minimum de 10 pièces par catégorie)*

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



## Les Pièces Buffets

---

Panier de petites crudités accompagnées d'une sauce chantilly au vinaigre de framboise 60 pièces	79,00 €
Poularde fermière "Chaud-froité" 60 pièces	96,00 €
Canard glacé au foie gras frais reconstitué 60 pièces	104,00 €
Marquise de saumon fumé 50 pièces	96,00 €
Canette de Barbarie en brochettes, ananas et kiwi 60 pièces	98,00 €
Eventail de jambon de Parme et fruits de saison 80 pièces	105,00 €



Ananas Hawaïen <i>(Cubes d'ananas et jambon caramélisés à la cassonade)</i> 80 pièces	110,00 €
Côte de boeuf en bigoudis 80 pièces	125,00 €
Panier campagnard de charcuterie 120 pièces	128,00 €
Gigot d'agneau glacé sauce tartare 80 pièces	130,00 €
Jambon à l'os, façon York, <i>(caramélisé et reconstitué au beurre moutardé)</i> 120 pièces	150,00 €
Brouette du jardinier composée de petits légumes crus 120 pièces	135,00 €
Corne d'abondance de petites brochettes de poissons 60 pièces	145,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



Buffets  
Pièces de

## Cocktail Apéritif

---

16,00 € par personne

*10 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne*

*Pour 10 personnes minimum*

Canapés cocktail sur pain de mie

Pain surprise au poulet et curry

Navettes au foie gras frais maison

Mini-brochettes de tomate cerise et mozzarella

Petits fours frais sucrés

## Cocktail Apéritifs

---

27,00 € par personne

*(14 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne)*

*Pour 10 personnes minimum*

Canapés cocktail sur pain de mie

Pain surprise au saumon fumé Danois et crème à l'aneth

**Petites brochettes froides**

- Crevette et citron vert
- Jambon de Parme et melon ou raisin (selon la saison)
- Tomate cerise mozzarella, basilic et huile d'olive

Petits pains céréales de tapenade d'olive au jambon de Parme

Briochettes au crabe

Navettes au foie gras frais maison

**Les pièces sucrées**

Petits fours frais

Petits macarons assortis

# Le Buffet Déjeunatoire

37,00 € par personne

*(petites assiettes et fourchettes sont conseillées)*

**Pour 20 personnes minimum**

*(22 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne)*

Canapés cocktail sur pain de mie

Navettes au foie gras

Navettes au saumon fumé

Petits pains de tapenade d'olive et jambon de Parme

Pain surprise au poulet curry

Brioche marquise au crabe mayonnaise

## **En pièce de buffet, substantielle et décorative**

Panier du jardinier composé de petits légumes crus accompagnés d'une sauce Chantilly au vinaigre de framboise

## **Présentation sur grandes assiettes**

Mini-brochettes de crevette et citron vert

Mini-brochettes de boeuf Strogonoff

Mini-brochettes de cubes de jambon à l'os et ananas caramélisés

Mini-brochettes de tomate cerise et mozzarella

Petites timbalines de salade de jeunes pousses d'épinards, avocats et crevettes

Petites timbalines de salade de carottes aux agrumes

## **Fromages**

Mignardises de fromages accompagnés de rondelles de pain aux noix

## **Pièces sucrées**

Petits fours frais sucrés

Petits macarons assortis

# Buffet Campagnard

27,00 € par personne

*(Assiettes, fourchettes sont nécessaires)*

**Pour 10 personnes minimum**

Panier de charcuterie

Petits pâtés en croûte aux morilles

## **Salades composées présentées en saladiers ou en timbalines individuelles :**

Salade piémontaise et Taboulé

Fines tranches de Jambon à l'os

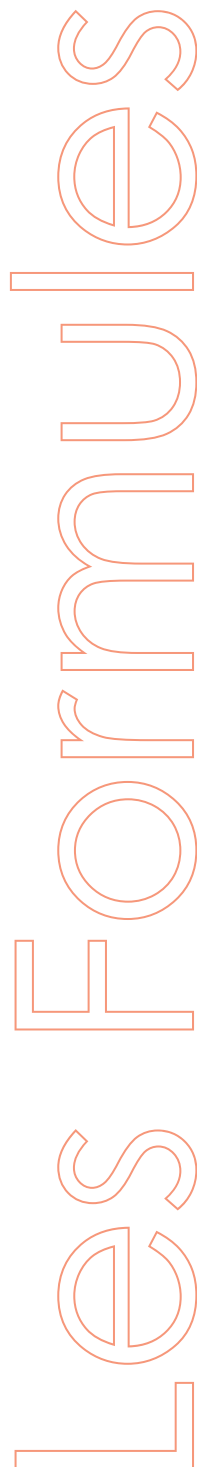
Tranches de faux-filet de boeuf

*(Condiments, sauces et pain)*

Plateau de mignardises de fromages affinés accompagnés de petites rondelles de pain aux noix

Tarte aux pommes

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



# Buffet Dinatoire

47,00 € par personne

*(Assiettes, fourchettes sont nécessaires)*

**Pour 30 personnes minimum**

*(26 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne)*

## L'Apéritif

- Canapés cocktail sur pain de mie
- Canapés fraîcheurs de petites crudités garnies
- Assortiment de fours salés (*à consommer chauds*)
- Navettes au foie gras
- Pain surprise au saumon fumé et crème à l'aneth

## Le Buffet

### Salades composées présentées en saladiers ou en timbalines individuelles

- Salade de pâtes aux écrevisses
- Salade de carottes, agrumes et pommes
- Salade de jeunes pousses d'épinards, avocat et crevettes

### Produits à consommer chauds

- Mini-cassolettes de coquille Saint-Jacques aux noisettes
- Mini-cassolettes de canette rôtie au miel d'acacia
- Mini-cassolettes de gambas rôties, sauce aigre douce

### Pièces à consommer froides

- Mini-cassolettes "d'antipasti" au parmesan
- Mini-cassolettes de carpaccio de boeuf
- Verrine d'éffiloché de crabe, guacamole et segment de pamplemousse

### Pièce de buffet décorative

- 1 Ananas hawaïen de cubes de jambon à l'os et ananas caramélisés

### Petites brochettes froides

- Crevette et citron vert
- Magret de canard aux poires
- Chiffonnade de jambon de Parme et tomates confites

### Le Fromage

Plateau de mignardises de fromages affinés  
accompagnés de petites rondelles de pain aux noix

### Les Desserts

Entremets présentés sur socle

*(Au choix selon la saison : Opéra, Criollo, Antharès, Nouméa, forêt noire, fraisier (en saison))*

Petits macarons assortis

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



LES FORMULES

## Les Salades Composées

le kg

*(Nous vous conseillons au minimum 150 gr par personne)*

Taboulé à l'oriental	20,00 €
Ratatouille Niçoise	22,00 €
Salade piémontaise	20,00 €
Salade de carottes en surprise <i>(Carottes, pommes et agrumes)</i>	20,00 €
Salade bretonne <i>(artichauts, champignons, pommes de terre, oeuf)</i>	22,00 €
Salade de lentilles, lardons et croûtons	22,00 €
Salade Exotique <i>(Riz, thon, maïs, palmier)</i>	22,00 €
Salade de tomates mozzarella et basilic	22,00 €
Salade Grecque <i>(concombres, tomates et fêta)</i>	22,00 €
Salade Florida <i>(Emincés de choux blancs, crevettes, ananas et sauce cocktail)</i>	24,00 €
Fusillis aux artichauts et tomates confites	24,00 €
Salade de pois gourmand et haricots verts	24,00 €
Salade Léon <i>(Oeuf de caille, tomates cerises haricots verts, maïs, vinaigrette de framboise)</i>	24,00 €
Salade de pâtes aux écrevisses	24,00 €
Salade méli-mélo de mesclun, <i>(miettes de crabe, tomates et oeuf dur)</i>	24,00 €
Salade de jeunes pousses d'épinards frais, crevettes, avocat et pommes, sauce légèrement crémée	29,00 €
Salade de roquette <i>(roquette, antipastis et copeaux de Parmesan)</i>	31,00 €
Salade gourmande <i>(foie gras frais, haricots verts, champignons)</i>	32,00 €
Timbaline de salade individuelle	2,80 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



## Les Tourtes

---

	la part
Tourte aux poireaux	4,80 €
Tourte au fromage suisse et tomate	4,80 €
Tourte courgettes et gryère	4,80 €
Quiche lorraine	4,80 €
Tourte au saumon et épinards	5,00 €

## Les Entrées Froides

---

Verrine de pamplemousse Hawaïen avec cœur de palmier et crevettes	10,00 €
Timbaline d'asperges vertes mousseline d'avocat	10,00 €
Artichaut Norvégien au saumon fumé	11,00 €
Verrine de crabe, guacamole et pamplemousse	10,00 €
Mille-feuilles de foie gras frais de canard d'artichaut et lentilles	12,00 €
Douceur de tomates confites et homard	13,00 €
Chartreuse de homard	13,00 €
Foie gras de canard sur sa brioche (80 gr)	18,00 €
Salade folle de roquette, langouste, foie gras et agrumes	16,00 €

## Les Entrées Chaudes

---

Tarte fine de tomates, mozzarella et basilic	3,80 €
Tourteau farci	7,80 €
Bouchée à la Reine et foie gras	10,00 €
Coulbiac de saumon au beurre blanc	11,00 €
Bouchée financière au ris de veau	12,00 €
Tatin de rouget aux pommes	11,00 €
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	13,00 €
Escargots de Bourgogne (La douzaine)	17,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



## Les Poissons Froids

Saumon frais en écailles de concombre farcis sauce au caviar rose ( <i>minimum de 10 personnes</i> )	15,00 €
Turban de sole glacée et homard ( <i>minimum de 6 personnes</i> )	18,00 €
Colin en belle vue ( <i>minimum de 8 personnes</i> )	18,00 €
Demi langouste à la Parisienne	28,00 €

## Les Poissons Chauds

Filet de bar au fenouil braisé	16,00 €
Dos de saumon frais à la vapeur d'anis	15,00 €
Filet de sandre aux agrumes	16,00 €
Filet de sole au jus crémé	18,00 €
Croustillant de loup de mer	18,00 €
Escalope de saumon aux morilles	18,00 €
Lotte rôtie au coriandre frais	18,00 €
Blanquette de poissons à la vanille ( <i>Saumon, lotte, sole</i> )	19,00 €
Fricassée de lotte aux girolles	20,00 €
Turbot farci aux petits légumes, beurre blanc	24,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



## Les Plats

---

prix par personne

*(Tous nos plats sont accompagnés de garnitures)*

Jambon braisé en croûte sauce Périgueux	15,00 €
Pintade vallée d'Auge	16,00 €
Choucroute Alsacienne au Champagne	15,00 €
Navarin d'agneau Printanier	16,00 €
Coq au vin de Bourgogne	16,00 €
Blanquette de veau à l'ancienne	16,00 €
Bœuf Bourguignon	16,00 €
Epaule d'agneau confite aux abricots parfumée aux épices d'Afrique du Nord	17,00 €
Tajine d'agneau aux épices, semoule et raisins	17,00 €
Magret de canard à l'orange	17,00 €
Poularde fermière aux girolles	17,00 €
Giglette de volaille farcie sauce écrevisse	17,00 €
Canette de Barbarie aux cerises	17,00 €
Paëlla aux langoustines	17,00 €
Filet de bœuf en croûte, sauce Périgourdine	22,00 €

## Les Fromages

---

Vannerie de mignardises de fromages accompagnées  
de rondelles de pains aux noix

Plateau de 40 pièces	39,00 €
Plateau de 80 pièces	76,00 €

Plateau de fromages affinés accompagnés de rondelles  
de pains aux noix

Plateau de 10 personnes	45,00 €
-------------------------	---------

Canapés de fromages sur pain de mie

Plateau de 35 pièces	32,00 €
Plateau de 70 pièces	64,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %

LES PLATS  
LES FROMAGES

# Les Mignardises

---

Petits fours frais (70 pièces)	75,00 €
Petits fours secs (70 pièces)	68,00 €
Petits goûters moelleux (80 Pièces)	72,00 €
Mini-cannelés (80 pièces)	72,00 €
Petits macarons (80 pièces)	88,00 €
La mini-cassolette de crème brûlée à la pistache	2,80 €
La mini-cassolette de crème brûlée à la cassonade et vanille	2,80 €
La mini-cassolette de mousse au chocolat	2,80 €
Le petit pot de salade de fruits frais	2,80 €
La timbaline de 2 boules de sorbet	5,00 €
Les petites brochettes de fruits frais (selon saison)	
Melon et fraises	1,80 €
Kiwi et raisin	1,80 €
Litchis et framboises	1,80 €
Religieuse à l'ancienne (de 10 à 20 personnes maximum)	10,00 €
Pièce Montée (4 choux par personne)	9,60 €
Pyramide de gâteaux montés sur socle	8,00 €
La corbeille de fruits frais de saison (15 personnes)	42,00 €
Le saladier de mousse au chocolat amer (10 personnes)	45,00 €
L'Hérisson de petites brochettes de fruits (70 pièces)	125,00 €
La pyramide de gourmandises (130 pièces environ) (bonbons, guimauves, calissons, sucettes, pâtes de fruits,...)	160,00 €
La petite pyramide de macarons (100 pièces)	170,00 €
L'arbre à fraises (en saison) (130 pièces)	190,00 €
La pyramide de macarons (150 pièces)	250,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



# Les Spécialités Stohrer

---

(pour 6 personnes)

<b>La Tarte Bourdaloue</b>	29,00 €
Paires pochées et crème d'amandes	
<b>La Tarte Chiboust Montorgueil</b>	29,00 €
Pommes flambées au calvados et crème Chiboust	
<b>Le Puits d'amour</b>	28,00 €
Crème pâtissière vanillée, dans un fond de feuilletage le tout caramélisé au fer rouge	
<b>Le Nouméa</b>	36,00 €
Pâte macaron noisettes et ananas frais, décoré d'une meringue légère à l'italienne	
<b>Le Baba au rhum</b>	34,00 €
Création de Monsieur STOHRER à la cour du Roi Louis XV	
<b>Le Saint-Eustache</b>	33,00 €
Biscuit pâte macaron, Chiboust fraises des bois fraîches caramélisées	
<b>Le Rosier</b>	38,00 €
Macaron framboise, crème à la rose et framboises fraîches	
<b>L'Ali Baba</b>	35,00 €
Création de Monsieur STOHRER en 1725 pour le Roi Stanislas de Pologne à la cour de Nancy pâte baba, crème pâtissière et raisins	
<b>L'Antharès</b>	38,00 €
Macaron pistache, mousseline pistache et framboises fraîches	
<b>Le Criollo</b>	38,00 €
Biscuit et ganache au chocolat amer	
<b>La Tarte aux fraises des bois</b>	48,00 €
Crème mousseline et fraises des bois fraîches	

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %



# LES TARTES

---

*(pour 6 personnes)*

<b>La Tarte aux Pommes cannelle</b> Feuilletage et crème d'amandes	28,00 €
<b>La Tarte aux Abricots</b> Feuilletage et crème d'amandes	29,00 €
<b>La Tarte au citron meringuée</b>	29,00 €
<b>La Tarte orange</b> Crème à l'orange caramélisée	29,00 €
<b>La Tarte à la rhubarbe</b> Pâte sucrée et crème fraîche	29,00 €
<b>La Tarte au chocolat</b>	29,00 €
<b>La Tarte aux framboises</b> Crème mousseline	36,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %







# Les Pâtisseries

---

(pour 6 personnes)

## **Le Paris-Brest**

Crème au beurre pralinée

29,00 €

## **L'Opéra**

Biscuit amandes, crème au beurre  
café et chocolat

36,00 €

## **Le Royal menthe**

Mousseline de chocolat et menthe fraîche

36,00 €

## **Le Mille feuilles sucre glace**

35,00 €

## **Le Saint-Honoré**

Choux caramélisés et crème chantilly

35,00 €

## **La Forêt noire**

Biscuit et mousse chocolat, crème chantilly  
et cerises amaréna

36,00 €

## **Le Fraisier**

38,00 €

## **Le Neptune**

Mousse chocolat pralinée, noisettes et pistaches

38,00 €

## **L'Ambre**

Biscuit chocolat, mousseline pralinée et noix caramélisées

38,00 €

## **Le Barbade**

Biscuit chocolat à la cannelle, crème mousse chocolat,  
marmelade de figes et framboises

36,00 €

## **Le Chataîgnier**

Génoise aux amandes légèrement punchée au rhum  
et mousse de marrons glacés

38,00 €

## **La Charlotte aux fruits rouges**

38,00 €

Prix TTC incluant une TVA à 5,5 %

## Assortiments de Chocolats

---

Ballotin 250 gr	19,50 €
Ballotin 375 gr	29,25 €
Ballotin 500 gr	39,00 €
Ballotin 750 gr	58,50 €
Ballotin 1 Kg	78,00 €

## Marrons Glacés

---

98,00 € (1e Kg)



# *Les Services*

Lors de vos réceptions de 10 à 500 personnes,  
Stohrer vous aide à choisir une salle,  
le matériel de location,  
vous propose ses maîtres d'hôtel qualifiés  
et, si vous le désirez, une décoration à thème.

N'hésitez pas à nous contacter  
pour obtenir un devis personnalisé.

Tél. : 01 42 33 38 20

[www.stohrer.fr](http://www.stohrer.fr)

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

applicables dans leur intégralité pour toute commandes passées par écrit ou par téléphone.

### TARIF DE LIVRAISON :

Paris intra Muros 18,50 € TTC pour un minimum de commande de 150 € TTC  
Tarif week-end et Banlieue : nous consulter

**PRIX** : nos tarifs sont TTC incluant une TVA à 5,5 % sur la nourriture et 10 % applicable sur certain produits considérés comme étant à consommer immédiatement (par exemple les sandwiches), 10% applicables aux produits qui sont servis chez le client avec une prestation de service (dans ce cas l'ensemble de la facturation est soumise à une TVA de 10%) et 20% sur les alcools, dans notre magasin ou pour toutes livraisons.

Ces tarifs ont été établis au 1<sup>er</sup> Juin 2015 et sont susceptibles de changement en fonction de la variation des cours des matières premières, nous vous conseillons de toujours nous consulter sur la tarification de votre commande.

**COMMANDE** : pour une réception, elle ne peut être considérée comme confirmée qu'après la signature du devis et accompagnée d'un versement d'arrhes, qui seront conservées dans le cas d'annulation de votre commande moins de 48 heures à l'avance. Dans ce même délai les quantités commandées ne peuvent être diminuées.

**LIVRAISON** : toute réclamation doit être faite auprès du livreur et stipulée sur la facture.

**LOCATION** : la location ou prêt de matériel, mis à la disposition des clients, sont consignés. Les pertes et casses sont facturées aux prix de revient.

**PAIEMENT** : le règlement doit intervenir au moment de la livraison. Dans le cas d'un délai de paiement accordé expressément par écrit, celui-ci ne pourra excéder trente jours après la décade de livraison (article 5 de la loi du 31/12/1992)

Notre catalogue : toutes les photos sont suggestives et non contractuelles.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, nous vous conseillons de consommer avec modération