



TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

Mariage 2024

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezestraiteur@yahoo.fr

www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr

N° de SIRET : 751 716 051 00022





NOMS :

PRÉNOMS :

TÉLÉPHONE :

MAIL :

ADRESSE :

DATE DE RÉCEPTION :

NOMBRE DE CONVIVES :

VIN D'HONNEUR :ADULTESENFANTS

REPAS :ADULTESENFANTS

LIEU DE RÉCEPTION :

Vos émotions,

Notre savoir faire

Votre réception au cœur de notre passion



Vin d'honneur

THÈME ET COULEURS DU MARIAGE (2 COULEURS À DÉFINIR) :

HORAIRE DU COCKTAIL (1H30 DE COCKTAIL) :

NOMBRE DE CONVIVES AU COCKTAIL : ADULTES ET ENFANTS (TARIF ENFANT 50% DU TARIF ADULTE)

PIÈCE FROIDE

- FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICES ET SA GELÉE DE FIGUE
- TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE, ÉCHALOTES ET PAMPLEMOUSSE
- CRÈME MOUSSEUSE DE CHAMPIGNONS AUX CROUSTILLES DE MAGRET FUMÉ
- MINI BLINIS BRISURES DE SAUMON FUMÉ CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE CARPACCIO DE TRUFFES NOIRES
- ÉMULSION DE CAVIAR D'AUBERGINE AU FROMAGE FRAIS SUR PAIN SARRASIN



PIÈCE CHAUDE

- ASSORTIMENT DE BROCHETTES DE CREVETTES PANÉES
- BROCHETTE YAKITORI (POULET AU CAMEL)
- MINI CANNELÉ AU CHORIZO PIMENT D'ESPELETTE
- MINI CANNELÉ À LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES
- CREVETTES ENROBÉES D'UN FIL DE POMME DE TERRE SUR PIQUE BAMBOU
- **ATELIER** ROULÉ DE GALETTE BRETONNE; JAMBON, CHORIZO, ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

Les pièces froides et chaudes présentées sont à titre d'exemple.

Elles seront établies en fonction du marché et des produits frais du moment.



VERRINE (Inclus dans les forfaits)

- FRAÎCHEUR DE SAUMON AU PESTO ROQUETTE
- GASPACHO CATALAN & SA CRÈME ONCTUEUSE AU CURCUMA
- VERRINE DE CREVETTES MARINÉES ET ESPUMAS CITRONNÉ

1 verrine + 5 pièces froides + 6 pièces chaudes = 14€90 TTC

1 verrine + 7 pièces froides + 8 pièces chaudes = 18€00 TTC

18 variétés minimum par cocktail

LES COCKTAILS

(environ 0.35cl/ personne - un cocktail à choisir pour l'ensemble des convives, compris dans le tarif)

LA FRAISE DES BOIS EST UN COCKTAIL À BASE DE FRAISES MACÉRÉES DANS UN MÉLANGE DE JUS DE FRUITS ROUGES, COMBINÉS AU VIN PÉTILLANT

PLANTEUR À LA FLEUR D'ORANGER, EST UN COCKTAIL D'ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON MÉTISSÉ À LA FLEUR D'ORANGER

L'INSTANT AGRUME EST UN COCKTAIL AUX DIFFÉRENTS AGRUMES COMBINÉS AU VIN PÉTILLANT

THE BREIZH LAGON SUBLIL MÉLANGE DE VIN PÉTILLANT & CURAÇAO RELEVÉS AU CHOUCHEN, UN PUR PRODUIT DU TERROIR BRETON

COCKTAIL SANS ALCOOL +2€00 TTC/PERS

VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE RAJOUTER AU COCKTAIL, WHISKY, RICARD, CHAMPAGNE (ILS SERONT SERVIS SANS DROIT DE BOUCHON SUPPLÉMENTAIRE) (FOURNITURE DES GLAÇON PAR VOS SOINS POUR LE RICARD ET LE WHISKY)

LES SOFTS

3 ALCOOLS MAXIMUM

EAU PLATE; EAU PÉTILLANTE; JUS D'ORANGE; COLA

Animations cocktail



KIOSQUE ÉCAILLER (2 pièces/ personne)

HUÎTRES PRÉSENTÉES SUR UN LIT DE GLACE PILÉE, ACCOMPAGNÉES DE PAIN DE SEIGLE, CITRON, BEURRE, VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
4€00 TTC/ PERSONNE



(2 pièces/ personne) KIOSQUE ATLANTIQUE

FILET DE SAUMON ENTIER, MARINÉ ET TRANCHÉ DEVANT VOS CONVIVES.
MARINADE AUX BAIES DE GENIÈVRE ET ANETH, HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
4€00 TTC/ PERSONNE



LES 1001 ÉCAILLES DU PALMIER

PIQUE DE FRUITS FRAIS...
(ANANAS, TOMATES CERISE, RAISINS, MELON, ETC...)

185€00 TTC LE 95 CM
270€00 TTC LE 140 CM



(2 pièces/ personne) KIOSQUE SUD OUEST

ATELIER FOIE GRAS PROPOSÉ SUR DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE PAINS
PAIN D'ÉPICES, PAIN AUX FIGUES, BRIOCHETTES,
ET CONFITS D'OIGNONS OU CHUTNEY DE POMMES ET FLEURS DE SEL)
4€00 TTC/ PERSONNE



NOS + COMPRIS DANS LA PRESTATION



TABLES HAUTES
(1 pièces pour 15 convives)

♣ ASSIETTES COCKTAIL
(1 pièce/ personne)



(Vous avez la possibilité d'en rajouter davantage avec notre service location)



Menu

Prix du menu avec 2 entrées : 60€00 TTC

Prix du menu avec une seule entrée (froide ou chaude) : 55€00 TTC



ENTRÉES FROIDES

- FOIE GRAS DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE ET PERLE DE MONBAZILLAC
- ✧ PAIN AUX FRUITS ACCOMPAGNÉ DE SA COMPOTÉE D'OIGNONS
- SAUMON FUMÉ GRAVLAX À L'ANETH ET PERLES DE KALAMANSI
- ✧ PAIN AU BLÉ NOIR ACCOMPAGNÉ DE SON ÉMULSION DE LAIT RIBOT AU POIVRE DE SICHUAN
- LINGOT DE TARTARE DE SAUMON, ST JACQUES, ST PIERRE ✧ GERMES SOMPTUEUX SALAD PEA

ENTRÉES CHAUDES

- FILET DE BAR SUR TARTE TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL
- ✧ DÉCOUPE DE BEURRE DE BARATTE AUX ALGUES
- BRIQUE DE SAUMON AUX ÉPICES BYRIANI EN CROÛTE DE FILO
- ✧ SA SAUCE AU COULIS D'ÉCREVISSE ROUGES
- AUMÔNIÈRE DE JOUE DE CABILLAUD ✧ PETITS LÉGUMES, SAUCE RIESLING
- BROCHETTE DE ST JACQUES POÊLÉES ✧ PURÉE DE 3 LÉGUMES AU CURRY BRETON



**** TROU NORMAND **** 2€50/ pers (voir page suivante)

PLAT

- TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD (DE LAUZACH, 56), SAUCE BÉARNAISE-HOMARDINE
- SNACKÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME D'ASPERGES, SAUCE RIO
- SUPRÊME DE POULET FERMIER ARGOAT (DE LANFAINS, 22), SAUCE AU POIVRE NOIR DE SARAWAK
- MIGNON DE PORC CUISINÉ AUX ALGUES VERTES ✧ ROUGE
- FILET DE CANETTE (DE LAUZACH, 56), SAUCE ÉCHALOTES ✧ FINES HERBES

GARNITURES : BROCHETTE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES AU SEL DE GUÉRANDE ✧ MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES EN TEMPURA

FROMAGE

- PAIN AU NOIX ET COULOMMIERS FONDU AU CARAMEL POIVRÉ
- SAINT-MARCELLIN CHAUD SUR ANANAS RÔTI ✧ CARAMÉLISÉ
- « LA CLASSIQUE », TRILOGIE DE FROMAGES FROIDS : CAMEMBERT, CHÈVRE ✧ ST NECTAIRE
- CROUSTILLANT DE CHÈVRE EN KADAÏF

Nos fromages sont servis avec leurs mesclun de jeunes pousses et petits oignons rouges

DESSERT

- « CAFÉ GOURMAND »
- VERRINE PANNA COTTA AUX GRIOTTINES
- VELOURS TROIS CHOCOLATS
- MINI TARTELETTE ANANAS ✧ COCO
- « L'EXCELLENCE DES MARIÉS » +3€00/ PERS
- UN CHOIX DE GÂTEAUX DE LA SÉLECTION DU PETIT PRINCE D'ETEL, RELAIS DESSERT INTERNATIONAL

ms
&
mrs

Le pain artisanal ainsi que le café
sont compris dans le repas



La sélection d'Au Petit Prince d'Été +3€00 TTC/ pers (remplace la trilogie des desserts)



Le Saint Goustan

Ou



Le Chococrack

MENU ENFANT 12€00 TTC/pers (âge conseil : 3 à 12 ans)

- JAMBON BLANC, ROSETTE & MELON EN ÉVENTAIL



- HAMBURGER DE BOEUF, FRITES

ou

- BLANQUETTE DE VOLAILLE, GRATIN DAUPHINOIS



- MOELLEUX AU CHOCOLAT & SA CRÈME ANGLAISE

Boissons fournies par vos soins pour les repas enfants



LE TROU NORMAND +2€50 TTC/pers

- SORBET POMME, MANZANA
- SORBET CITRON VERT, VODKA
- SORBET POIRE, LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS

(Majoration de 20€00 TTC si le lieu de réception n'est pas équipé de chambre froide négative ou de congélateur)

FORFAIT BOISSONS

NOTRE FORFAIT À 7€00 TTC/ PERS (1 BOUTEILLE/ 2 PERSONNES)

- SAUVIGNON BLANC « CHÂTEAU FONTBONNE »
- BORDEAUX ROSÉ « CHÂTEAU GRAVELIER »
- BORDEAUX ROUGE « CHÂTEAU HAUT GRAVELIER 2020 »

& EAU PLATE ET PÉTILLANTE

(1€50/ PERS DE DROIT DE BOUCHON SI LA BOISSON EST FOURNIE PAR LE CLIENT)



Le droit de bouchon est offert pour les mariages avec un minimum de 100 adultes au repas (chaque bouteille de vin complémentaire au forfait est au tarif unique de 10€00TTC)

Compris dans la prestation Repas

LE NAPPAGE EN TISSU BLANC (POUR TABLE RECTANGLE OU TABLE RONDE) & SERVIETTES EN TISSUS

NOUS FOURNISSONS L'INTÉGRALITÉ DE LA VAISSELLE & VERRERIE

UN SERVEUR POUR 25 PERSONNES

FRAIS DE DÉPLACEMENT GRATUIT POUR L'ENSEMBLE DU DÉPARTEMENT « MORBIHAN »

POUR UN AUTRE DÉPARTEMENT OU RÉGION, MERCI DE NOUS CONSULTER.



Vous pouvez également rajouter une pièce montée de macarons ou de choux à votre cascade de champagne à 2€30 par unité montée...

PIÈCE MONTÉE CHOUX



Taille :
80/110/160/220/260/350
Choux



AU PETIT PRINCE
— PÂTISSIER • CHOCOLATIER • MACARONS —



PIÈCE MONTÉE MACARONS



Taille :
100/130/150/180/220
Macarons

LES OPTIONS EN PLUS POUR VOTRE BAL ... (SANS SERVICE)

- PERCOLATEUR 100 TASSES JETABLES (AVEC SUCRES ET AGITATEURS)..... **62€00 TTC**
- FÛT DE BIÈRE 30 LITRES AVEC TIREUSE COMPRISE..... **100€00 TTC**
- FÛT SUPPLÉMENTAIRE..... **92€00 TTC**
- RÉDUCTIONS SUCRÉES..... **0€92 TTC/ UNITÉ**
- VERRINES SUCRÉES (13CL)..... **1€20 TTC/ UNITÉ**
- SOUPE À L'OIGNON (BOLS, CUILLÈRES, EMMENTAL RÂPÉ & CROÛTONS)..... **2€00 TTC/ PERS**



Cascade de champagne



« Moment d'Exception »

FORMULE 1

« L'INSTANT MAGIQUE »

75€00 TTC

RÉALISATION D'UNE CASCADE DE CHAMPAGNE

FORFAIT 10 ÉTINCELLES



FORMULE 2

« L'INSTANT D'EXCELLENCE »

160€00 TTC

RÉALISATION D'UNE CASCADE DE CHAMPAGNE

FORFAIT 16 ÉTINCELLES

+ L'EFFET CRYOZEST (ASPECT FUMÉE NATURELLE)

(Nous ne fournissons pas le champagne)

Cocktail dînatoire

Un cocktail dînatoire comme repas du soir sous forme de buffet

LE PERSONNEL AINSI QUE LA MISE EN VALEUR DU BUFFET PAR THÈME COULEUR,
LE NAPPAGE & LES SERVIETTES SONT COMPRIS DANS LA FORMULE, AINSI QUE LES TABLES HAUTES POUR LE BUFFET...
(OFFRE VALABLE UNIQUEMENT SI DEUXIÈME REPAS DANS LA JOURNÉE)

HORAIRE DE SERVICE : 20H30 - 23H00

8 pièces froides + 8 pièces chaudes + 4 réductions sucrées = 21€00 TTC

FORFAIT BOISSONS + 2€30/ PERS : VIN ROUGE, VIN ROSÉ, EAU PLATE & JUS D'ORANGE



En Live Cooking

- LES CLASSIQUES TAPAS DU PAYS ASIATIQUE ET SAUCE AIGRE DOUCE
- PIQUE DE MÉLI-MÉLO DE FROMAGES AUX ABRICOTS ET DATTES
- BRUSCHETTA DE MAGRET DE CANARD FUMÉ & ROQUETTE SUR PAIN CÉRÉALIER
- ASSORTIMENT DE BROCHETTES DE VIANDES BLANCHES & ROUGES MARINÉES
- GALETTES DE POMMES DE TERRE SAVOYARDES AU REBLOCHON & VIANDE DE GRISON
- ASSORTIMENT DE PAIN SURPRISE & PAIN POLAIRE, NAVETTE SAUMONÉE & CREVETTES AU PESTO

Dessert

COMME DESSERT, LE ZEST TRAITEUR VOUS PROPOSE UN ASSORTIMENT DE RÉDUCTIONS, COMPOSÉ DE :

- ASSORTIMENT DE VERRINES FRAÎCHEUR
- MINI BABA AU RHUM & SA CRÈME SALIDOU
- MINI FINANCIER PISTACHE & AMANDES TORRÉFIÉES
 - CALISSONS AUX AGRUMES,
 - MACARONS AUX FRUITS
- MOELLEUX AU DUO DE CHOCOLAT BLANC/NOIR
- MINI ÉCLAIR PARFUM TENDANCE, ETC...



Café en libre service



Témoignages

♥ mariages.net ★★★★★ 4.9 128 Avis

Vacheresse S. Marié(e) le 04/09/2021

★★★★★ 5.0 ^



Traiteur au top !

Nous avons fait appel aux Plaisirs du Zest traiteur pour notre mariage et nous avons eu raison ! Tout à été parfait du début à la fin, de la communication, à la dégustation, au jour J avec un cocktail au top qui a plu à tous nos invités sans exception. Serveurs discrets et réactifs avec une cascade de champagne superbement décorée sur le pouce lors de la soirée.

Nous recommandons fortement ! Merci!

Anais B. Marié(e) le 04/09/2021

★★★★★ 5.0 ^



Superbe prestation

Une prestation de grande qualité.

Nous sommes entièrement satisfaits de la prestation réalisée par l'équipe de Mr Daniel. La qualité était au rendez-vous de notre cocktail et repas de mariage où toute la prestation s'est déroulée à la perfection. Une organisation rodée et une équipe aux petits soins, qui s'adapte aux aléas de ce genre d'évènements en ne perdant jamais en qualité, nous ne pouvons que recommander "aux plaisirs du Zest traiteur". Nous referons appel à vous à d'autres occasions, sans hésitations. Xavier Allary

Retrouvez tous les témoignages sur www.mariages.net



 4,9 ★★★★★ 176 avis

 ★ 4,9 sur 5 ⓘ
Selon l'avis de 109 personnes

Retrouvez tous les témoignages & avis sur Google et Facebook

Retour de Mariage

UN REPAS DE RETOUR DE MARIAGE SERVI À L'ASSIETTE AVEC PERSONNEL.
LE TRAITEUR SE CHARGE DU NAPPAGE, DES SERVIETTES INTISSÉES AINSI QUE DE LA VAISSELLE & DE LA VERRERIE...
SERVICE DU REPAS, HORAIRE DE 14H00 À 17H00 OU 14H30 À 17H30
40 ADULTES MINIMUM

25€00 TTC

Si l'intégralité du mariage fait ensemble.

11€00 TTC/ ENFANT



BOISSON

NOTRE FORFAIT BOISSONS EST COMPRIS DANS LA FORMULE

(35CL/ PERS)

- VIN ROSÉ (EN BOUTEILLE)
- VIN ROUGE (EN BOUTEILLE)
 - EAU PLATE
- CAFÉ (EN TASSE JETABLE)
- EAU PÉTILLANTE +0€40/ PERS

ENTRÉE

ASSIETTE DE MELON EN ÉVENTAIL,
JAMBON DE PAYS & SES TOMATES CERISES

PLAT

JAMBON À L'OS, SAUCE FORESTIÈRE

OU

PAVÉ DE BŒUF MARINÉ, SAUCE BÉARNAISE (+2€20)

GARNITURES : POMMES DE TERRE GRENAILLES DE

NOIRMOUTIER ET PETITS LÉGUMES FRAIS AU

ROMARIN

FROMAGE (1€50)

BRIE ET MESCLUN DE SALADE

DESSERT

FRAISIER

OU

TROIS CHOCOLAT

OU

CROQUANT MANGUE-PASSION



MISE EN PLACE DES TABLES ET DES CHAISES,
AINSI QUE LE DÉMONTAGE,
SONT À LA CHARGE DU CLIENT.

Buffets de Mariage

IDÉAL POUR VOTRE RETOUR DE MARIAGE, LE BUFFET EST LAISSÉ SUR PLACE LA VEILLE EN CHAMBRE FROIDE*. LES SAUCES ET CONDIMENTS SONT COMPRIS

*(POSSIBILITÉ DE LIVRAISON DU BUFFET LE JOUR DU RETOUR DE MARIAGE; POUR LE TARIF NOUS CONSULTER)



LOCATION VAISSELLE POSSIBLE À 1€80/ PERSONNE

VOUS RENDEZ LA VAISSELLE SALE !

1 VERRE, 1 JEU DE COUVERT, UNE GRANDE AINSI QU'UNE PETITE ASSIETTE

TASSE À CAFÉ +0€20/ PERSONNE

Buffets "Gourmets"

20€00 TTC/pers

SALADES COMPOSÉES (0.240kg/pers)

SALADE DE POMMES DE TERRE RAVIGOTE

SALADE DE RIZ AU THON FAÇON MÉRIDIONALE

PIÉMONTAISE

TABOULÉ DE CREVETTES & CAROTTES RÂPÉES,

MELON EN ÉVENTAIL

LES PAPILLES GUSTATIVES

TERRINE DE POISSON

CREVETTES ROSES, CITRON, CRÈME CIBOULETTE

ÉVENTAIL DE CHARCUTERIE : JAMBON BLANC, ROSETTE, JAMBON DE PAYS, PÂTÉ DE CAMPAGNE, SAUCISSE À L'AIL, RÔTI DE PORC

LE PLATEAU DE FROMAGE

BRIE, CHÈVRE, SAINT NECTAIRE & MESCLUN

DESSERT

TARTE AU POMMES INDIVIDUELLE «MAISON»

OU

KOIGN AMANN «MAISON»

Buffets "Plaisirs"

12€00 TTC/pers

SALADES COMPOSÉES (0.240kg/pers)

SALADE DE PÂTES AU PARMESAN (0.120KG/PERS)

(PÂTES, TOMATES, COURGETTES GRILLÉES, MAÏS, PARMESAN, SAUCE VINAIGRETTE PERSILLÉE)

TABOULÉ À L'ORIENTALE (0.120KG/PERS)

CHARCUTERIE

1 TRANCHE DE RÔTI DE PORC

1 TRANCHE DE JAMBON BLANC

1 TRANCHE DE SAUCISSON SEC

1 TRANCHE DE SAUCISSON À L'AIL

FROMAGE

UNE PORTION DE CAMEMBERT & MESCLUN

DESSERT

TARTE AU POMMES INDIVIDUELLE «MAISON»

OU

KOIGN AMANN «MAISON»

LE PAIN EST À LA CHARGE DU CLIENT

VOUS POUVEZ RAJOUTER À VOTRE BUFFET EN OPTION 1€ PAR CHOIX

• PILON DE POULET TEX MEX (1 PILON)

OU

• ROSBEEF DE BOEUF (1 TRANCHE)

Dégustation

NOUS OFFRONS À TOUS NOS FUTURS MARIÉS, AYANT SIGNÉ UN CONTRAT DE RÉSERVATION DE NOTRE SERVICE TRAITEUR, UNE DÉGUSTATION À TABLE POUR LES MARIÉS & LEURS PARENTS* LORS DE NOTRE WEEK-END

WEDDING TEST !

(*POUR LES MARIAGES DE MOINS DE 50 ADULTES AU REPAS, INVITATION VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MARIÉS)



*Dégustation des Amuse-bouches, Cocktails,
Menu du mariage, Vins...*

Démonstration d'une cascade de champagne...



Contrat de réservation de notre Service Traiteur

VOUS VENEZ DE RÉSERVER NOTRE SERVICE TRAITEUR POUR LA DATE DU2024 À(VILLE)

LA SIGNATURE DE CE CONTRAT IMPLIQUE LA CONNAISSANCE ET L'ACCEPTATION DE NOS CONDITIONS.

CONDITION GÉNÉRALES :

AUCUNE BOISSON , NI NOURRITURE EXTÉRIEUR À NOTRE PRESTATION, NE SERA SERVI SANS ACCORD PRÉALABLE
LA CONSOMMATION D'ALCOOL DE VOS INVITÉS EST SOUS VOTRE RESPONSABILITÉ.

NOTRE ÉTABLISSEMENT NE POURRA EN ÊTRE TENU RESPONSABLE.

LE NOMBRE DÉFINITIF DES CONVIVES DEVRA ÊTRE COMMUNIQUÉ AU PLUS TARD 8 JOURS AVANT LA DATE DE RÉCEPTION.

CELUI-CI FERA OFFICE DU NOMBRE DE REPAS FACTURÉS.

LE PAIEMENT S'EFFECTUERA DE LA FAÇON SUIVANTE :

MODALITÉ DE RÈGLEMENT,

500€ À LA COMMANDE

15% AU 1ER TRIMESTRE (JOUR DU WEDDING TEST)

ET 25% 15 JOURS AVANT LA DATE DU MARIAGE

50% (SOIT LE SOLDE) LA SEMAINE SUIVANT LE MARIAGE (7 JOURS MAXIMUM)

SI LE PAIEMENT EST DIVISÉ EN PLUSIEURS FAMILLES, LA FACTURE SERA REMISE À LA PERSONNE QUI AURA RÉSERVÉ NOTRE
PRESTATION, CHARGE À ELLE DE COLLECTER L'ARGENT

CACHET TRAITEUR :

SIGNATURE :

VOTRE ADRESSE :

SIGNATURE(S) PRÉCÉDÉE(S) DE LA MENTION «BON POUR ACCORD»

DATE :

« Bon pour accord » Signature

« Bon pour accord » Signature

NOM, PRÉNOMS :

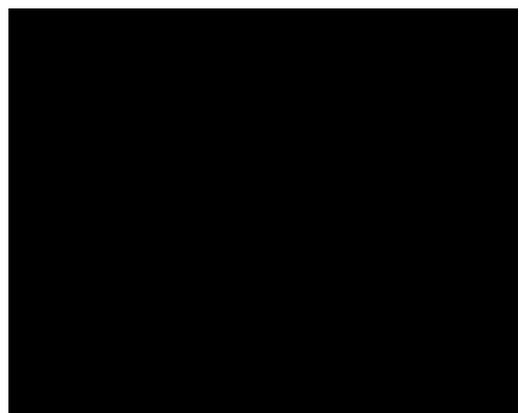
NOM, PRÉNOMS :

« Les tarifs 2024 sont valables pour un minimum de 50 adultes sur la prestation mariage »

Règlement par chèque, espèces, carte bancaire ou virement.

En cas d'annulation de votre part, les acomptes ne sont pas restitués.

Des frais supplémentaires seront appliqués (tarifs sur devis) si le lieu de réception ne contient pas une
cuisine équipée avec eau, électricité, plan de travail ou table, four, piano ou gazinière & lave vaisselle
professionnel.



Mariage 2024

5 rue de Bodavellec - Remungol 56500 EVELLYS

02.97.60.96.54

lezesttraiteur@yahoo.fr

<https://www.auxplaisirsduzesttraiteur.fr>

N° de SIRET : 751 716 051 00022



Ne pas jeter sur la voie publique