

Traiteur Marcos et Julien SNC

Grande Rue 13 1373 Chavornay Tel: 079 607 58 79

Email: lapaella.julien@gmail.com

Veuillez noter s'il vous plait le nombre de personnes dans les cases bleues

Les prix indiqués sont par personne.		Midi	Soir
Date des festivités :			
Lieu des festivités :			
Nombre de personnes			
Paella :			
Valenciana	24/35*		
Plat à base de poulet, légumes, ail, tomates, bouillon de poulet, paprika fumé, safran, épices.			
Mixte	26/37*		
Plat à base de poulet, légumes, ail, tomates, bouillon de poisson, calamar moules, crevettes, paprika fumé, safran, épices	rs,		
Mixte avec Lapin	27/38*		
Mixte avec Langoustines	28/39*		
Plat à base de poulet, légumes, ail, tomates, bouillon de poisson, calamar moules, crevettes, langoustines, paprika fumé, safran, épices	rs,		
Full Mixte (Lapin & Langoustines)	29/40*		

Une sélection de plusieurs sortes de paellas sera facturée 29.-/40.-* par Paella

^{*} Un coût additionnel de 11.- s'applique aux groupes de 25 personnes ou moins.

Service:

Service à table 6.- (par personnes) Uniquement pour les événements de plus de 25 personnes. Le personnel s'engage à faire deux services à table, le temps de deux heures sur place, soit 12h-14, 19h-21h. Un supplément de 2.- par personne sera perçu toutes les 30min supplémentaires. Vaisselles: (Optionnel, la vaisselle est comptée par rapport aux nombres de personnes indiquée en première page) Set en plastique recyclable 4. Set en porcelaine 11. (Comprend assiettes, assiettes dessert, couteaux, fourchettes, cuillères, Verres à eau, verres à vin, tasses à café)

- Prix total des choix sélectionnés :

Conditions Générales

La sélection de plusieurs sortes de Paellas est facturée à 29.-, respectivement 40.- pour les groupes de 25 personnes ou moins, par Paella car la préparation des Paellas sont plus importantes.

Forfait de déplacement : Au-delà de 20 kilomètres (aller et retour) de la raison sociale soit Chavornay, la somme de 1.- pour tous les km additionnels, vous seront facturés.

Toute vaisselle cassée, manquante ou endommagée, sera facturée 2.- l'objet

Le client s'engage de régler l'entier de la commande au minimum 5 jours auparavant les festivités. Passé ce délai, nous nous verrons dans l'obligation d'annuler notre intervention.

La Paella travaille avec des produits frais et de qualité pour vous offrir le meilleur et de passer un moment Inoubliable.

Coordonnées du Client :	
Nom;	
<u>Prénom;</u>	
Rue et numéro;	
<u>Domicile;</u>	
_ ,,	
<u>Email;</u>	
<u>N° de Téléphone;</u>	
liou data	
<u>Lieu, date;</u>	

Une fois le formulaire correctement rempli, vous pouvez l'enregistrer et nous l'envoyer en pièce jointe à l'adresse email <u>lapaella.julien@gmail.com</u>