



Votre événement

dans

Votre galerie d'Arts



notre solution

pour 50 convives

durant 1h15 ou 1h30 de service

Finger-food & lunch

pour un cocktail déjeunatoire ou
dîatoire

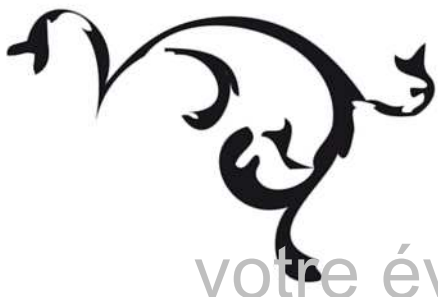
lieu

dans votre galerie d'exposition

votre interlocuteur

contact@osaveur.ch

[079 210 40 60](tel:0792104060)



votre événement **le personnel**



votre chef de projet un conseiller & interlocuteur unique pour monter votre projet, présent durant la réalisation

le service présent pour une durée de 3h00, comprenant 1h00 de mise en place, 1h15 de service et 45min.de démontage

la tenue du personnel en salle chemise orange & tablier noir «**Ô Saveur**»

1 Maître d'hôtel professionnel aguerri de l'événementiel attentif au déroulement d'un bon service

1 serveur / 1 barman clé indispensable d'un service soigné et soutenu pour réussir votre événement. Ils sont à l'écoute de vos invités.

le Budget 698.-

Soit pour 50 pax, 14.-/ personne



voire événement la gastronomie



cocktail 12 pièces



la partie salée froide

- Rouleau de légumes grillés
- Thon rouge et gambas au curry rouge
- Bocal de courgettes tomate et chèvre aux herbes de Provence
- Sucettes de tomates et mozzarella di buffala & pesto
- Magret de Canard poêlé aux pommes et son jus, purée de céleri
- Palet de St jacques sur lit de ratatouille relevée

la partie sucrée
3 bouchées par pièces.

- Tiramisu aux fraises, au café, selon saison
- Verrine de mousse champagne aux morceaux de pêche et coulis de fruits
- Panna cota au caramel beurre salé

le Budget 1 250.-

Soit pour 50 pax 25.- / personne



voire événement les boissons



les softs Jus de fruits : orange Premium, Michel et pamplemousse rose, jus de pomme

Eaux minérales plates & gazeuses

les vins

blanc Aligoté AOC Genève « Les Perrières »
(19.00.- la bouteille supplémentaire) 1 bouteille pour 4 pax

rouge Cabernet-Sauvignon « Leyvraz »
(29.00.- la bouteille supplémentaire) 1 bouteille pour 5 pax

le Budget 650.-

Soit pour 50 pax 13.- / personne



voire événement



le matériel

| | |
|------------------------|--|
| la verrerie | verrerie complète pour les softs et les vins |
| le nappage | 1bar & 1 buffet nappé en tissus |
| les tables hautes | 6 mange debout carrés noirs ou rond, housés en stretch (blanc ou noir) |
| le matériel de service | plateaux de service, serviettes cocktail papier, glaçons & seaux, vasques, petits couverts inox, machines expresso sur demande |
| transport & livraison | du matériel, des boissons et de la partie culinaire |

le Budget 412.-

Soit pour 50 pax 8.24.- / personne



vos

la décoration florale



la décoration florale des
bars & buffets



à personnaliser ensemble lors du repérage sur
place

Notre décoration résulte aussi d'une déclinaison
de réhausses, de nappage, de différents éléments
en fonction d'un style défini au préalable.

Des petits spots positionnés sur les bars & buffets
souligneront l'ensemble.

le Budget 240.-

Soit pour 50 pax 4.80- / personne



voire événement le budget



le personnel 698.-

la gastronomie 1 250.-

les boissons 650.-

le matériel 412.-

la décoration 240.-

le budget total ht 3'250.-

Soit pour 50 pax **65-** / personne

TVA 260.-

le Budget Total ttc 3 510.-

valeur commerciale habituelle 4 250.-

Soit pour 50 pax **85.-** / personne