



MENU EVENTS

CLIQUEZ POUR DÉCOUVRIR NOS OFFRES RESTAURATION EN FONCTION DU JOUR DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Petit-déjeuner



P.3

Pause café du jour et menu du jour

Buffet & finger buffet

LUNDI

P.6

MARDI

P.9

MERCREDI

P.12

JEUDI

P.15

VENDREDI

P.18

SAMEDI

P.21

DIMANCHE

P.24

Réception

pièces cocktails et animations culinaires



P.27

Trinquons !

listes des boissons, vins et forfaits bars privés



P.30

La sélection des produits peut changer en fonction de la saison ou des arrivages du marché.
Les prix (mentionnés en TTC) peuvent être modifiés en cas de changements de la loi et/ou des règlements qui pourraient affecter les prix, tels que des changements de tarifs de la TVA applicable, nouvelles taxes, etc.



PETIT-DÉJEUNER

BUFFET CONTINENTAL

Croissant

Pain au chocolat

Pain aux raisins

Pain de mie blanc & complet

Baguettes aux céréales & tradition

Pain campagnard

Assortiment de céréales

Lait entier et demi écrémé

Beurre

Assortiment de confitures et Nutella

Miel

Salade de fruits frais

Cubes d'ananas et corbeille de fruits

Jus d'orange

Jus multifruits

Jus de pomme

Café, thé, chocolat chaud



BUFFET AMÉRICAIN



Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Brioche

Baguette aux céréales & tradition



Pain de mie blanc & complet

Assortiment de céréales



Lait entier et demi écrémé

Yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage frais

Beurre, assortiment de confitures, miel, Nutella



Salade de fruits frais, quartiers d'oranges/pamplemousses

Cubes d'ananas et corbeille de fruits de saison

Assortiment de fromages

Tomates et concombres



Saumon mariné, jambon blanc, saucisse sèche, jambon de

dinde



Oeufs brouillés, oeufs durs, saucisses, bacon

Tomates grillées, pommes rissolées

Gaufres



Jus d'orange, jus de pamplemousse

Jus de pomme, jus multivitamines

Café, thé, chocolat chaud



LUNDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFE



LUNDI
MATIN

Thé / Café

Jus d'orange

Smoothie aux fruits de saison

Eau aromatisée: pastèque & menthe

Wrap jambon de dinde & crème de
Philadelphia

Financier au chocolat

Torsade au cranberry

Fromage blanc à la fraise

Fruits de saison



LUNDI
APRES-MIDI

Thé / café

Boisson gazeuse aux jus bio

Eau aromatisée: orange & cassis

Mini tropeziènne

Bar à tapenade

Panna cotta aux fruits rouges

Barre de céréales

Brochette d'ananas

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Taboulé aux légumes et écrevisses

ou

Terrine du moment

PLATS PRINCIPAUX

Rumsteak, pommes de terre persillées et sauce au poivre
ou

Saumon grillé, tombée de chou vert aux légumes
racines, beurre d'agrumes

DESSERTS

Crème caramel aux graines de vanille

ou

Entremet secret citron

BUFFET

Minimum de 30 personnes**Assis****ENTRÉES***Salade espagnole**Salade d'avocat aux agrumes**Salade grecque**Salade de perles blanches**Salade bar**Salade gourmet**Ardoise de charcuteries***PLATS PRINCIPAUX***Fricassée de volaille aux pruneaux**Mousseline de céleri et pommes de terre**Dos de saumon poêlé, beurre citron**Méli-Mélo de légumes**Penne Arrabiatta***DESSERTS***Crème caramel**Tarte coco / ananas**Entremet mojito (sans alcool)**Fruits frais**Laitages*

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes**Debout****ENTRÉES***Soupe du jour**Laitue bio, poitrine de poulet grillé façon salade César**Crabe et taboulé aux agrumes**Salade gourmande**Mini-sandwich Parisien**Pain noir et saumon à l'aneth***PLATS PRINCIPAUX***Bambou de crevette et légumes croquants**Brochette de volaille, purée de pommes de terre**Mini hot-dogs à la volaille***DESSERTS***Tarte au chocolat**Panna cotta de saison**Soupe de fraises*

MARDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFE



MARDI
MATIN

Thé / Café

Jus de pomme

Smoothie aux fruits de saison

Eau aromatisée: pomme & cannelle

Finger Saumon

Mini-moelleux à la framboise

Cake citron

Yaourt à boire

Fruits de saison



Thé / café

Thé glacé (3 sortes)

Eau aromatisée: orange & persil

Bâtonnet de légumes

Fruits secs et noix

Cupcake

Mini brownie

Banane

MARDI
APRES-MIDI

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Salade d'asperges vertes et saumon fumé

ou

Parfait de chèvre à l'origan et jeunes pousses

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de quasi de veau, légumes anciens et sauce champignons

ou

Filet de daurade, courgettes sautées et beurre citronné

DESSERTS

Tartelette noisette-chocolat

ou

Tiramisu classique

BUFFET

Minimum de 30 personnes**Assis****ENTRÉES***Salade d'artichauts, oeuf poché et huile de truffe**Rillettes de sardines et croustons**Assiette de charcuteries**Salade bar**Salade de pâtes à la truite fumée**Carpaccio de boeuf au parmesan, roquette et huile d'olive citronnée**Tortillas de crudités***PLATS PRINCIPAUX***Rouget aux accents du sud**Sauté de dinde & pommes rustiques**Fricassée de poivrons**Spaghetti au pesto***DESSERTS***Tarte aux fruits rouges**Cake marbré vanille chocolat**Verrine forêt noire**Fruits frais, laitages*

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes**Debout****ENTRÉES***Soupe du jour**Salade de fèves, pommes, oranges, sauce wasabi**Poulet, légumes et nouilles chinoises**Saumon mariné, pain suédois, crème fraîche**Tartine Aveyronnaise**Couscous aux légumes épicés***PLATS PRINCIPAUX***Crevettes, riz cantonais & sauce aigre douce**Pilon de volaille, poivron, brocoli & chou-fleur**Tartiflette***DESSERTS***Tartelette pistache**Moelleux au chocolat crème de citron vert**Brochettes aux fruits de saison*

MERCREDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriotrivegauche@marriott.com - parismarriotrivegauche.com

PAUSE CAFÉ



MERCREDI
MATIN

Thé / Café

Jus aux fruits de saison

Limonade

Eau aromatisée: orange & concombre

Finger jambon et fromage

Madeleine

Granola

Tartelette aux fruits

Fruits de saison

Thé / café

Eau aromatisée: lavande & myrtille

Juicy Water (3 sortes)

Salade d'agrumes

Moelleux au chocolat

Barre de céréales

Cake myrtille

Assortiment de fromages et pain de



MERCREDI
APRES-MIDI

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Tartare de saumon mariné aux pommes Granny Smith
et yaourt

ou

Rémoulade de lentilles du Puy à la volaille fumée

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de pintade à la graine de moutarde &
pommes mousseline

ou

Dos de cabillaud, polenta au citron et tomates confites

DESSERTS

Sablé breton au chocolat et fruits rouges

ou

Sacristain et fruits frais en salade

BUFFET

Minimum de 30 personnes

Assis

ENTRÉES

Salade de bambou et coriandre

Trilogie de choux rémoulade

Tomate farcie au thon et légumes

Taboulé aux herbes

Emincé de veau, fondue de courgette et tomate au basilic

Ardoise de charcuteries

Salade bar

PLATS PRINCIPAUX

Filet de lieu jaune, beurre safrané

Riz parfumé

Brochette du boucher sauce poivre

Panaché de haricots et persillade

DESSERTS

Riz au lait

Tarte abricots

Entremêt au chocolat

Fruits frais et laitages

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes

Debout

ENTRÉES

Navettes fromagères au Ste. Maure

Cake aux herbes et crème de crabe

Cube de veau à la moutarde à l'ancienne

Salade niçoise, minute de thon au sésame

Salade de betteraves aux fruits secs

Rillettes de saumon sur toast

PLATS PRINCIPAUX

Minute d'agneau, gratin dauphinois

Sucette de poulet à l'indienne, riz parfumé

Quinoa aux légumes & coriandre

DESSERTS

Tiramisu en verrine

Entremet passion chocolat

Tartelette aux fruits de saison

JEUDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFÉ



JEUDI
MATIN

Thé / Café

Jus d'orange

Smoothie aux fruits de saison

Eau aromatisée: citron, fraise et basilic

Brioche au fromage frais

Financier à la pistache

Fromage blanc à la mirabelle

Torsade au chocolat

Fruits de saison



JEUDI
APRES-MIDI

Thé / café

Boisson gazeuse aux jus bio (3 sortes)

Eau aromatisée: ananas & sauge

Cake Provençal

Fruits secs et noix

Trio de bonbons

Mini choux

Mini poire

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Verrines de crevettes grises et sucrine

ou

Pickles de légumes au curcuma et feuille de jambon de dinde

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de gigot d'agneau, légumes du soleil et crème d'ail

ou

Filet de Saint Pierre, fondue d'épinards et sifflets de carottes

DESSERTS

Cubique de baba à la crème

ou

Entremet mojito signature (sans alcool)

BUFFET

Minimum de 30 personnes

Assis

ENTRÉES

- Thon mariné et sauce vierge au piment
- Salade de fenouil à l'orange et zeste de citron vert
- Tomates anciennes au pesto
- Caviar d'Auvergne aux rillons de dinde
- Piperade de poivrons
- Assortiment de terrines
- Ardoise de charcuterie
- Salade bar

PLATS PRINCIPAUX

- Filet de cabillaud
- Confit de canard
- Polenta champignons
- Ratatouille provençale

DESSERTS

- Tarte pistache
- Pudding aux fruits confits
- Fraisier en verrine
- Fruits frais
- Laitage

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes

Debout

ENTRÉES

- Millefeuille de dinde
- Pommes de terre charlotte au haddock
- Bulle aux pousses d'épinard, betteraves Chioggia et pommes vertes
- Soupe Crécy à l'orange
- Ciabatta, boeuf séché, pesto et roquette
- Saumon à la parisienne, brunoise de légumes

PLATS PRINCIPAUX

- Brochettes d'agneau à la menthe, courgette à l'huile de l'Atlas
- Ravioles fromagères
- Gratin de fruits de mer

DESSERTS

- Gâteau de semoule
- Île flottante aux noix caramélisées
- Sablé breton crème vanillée

VENDREDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFÉ



VENDREDI
MATIN

Thé / Café

Jus de pomme

Smoothie aux fruits de saison

*Eau aromatisée: pamplemousse &
romarin*

Sandwich à la dinde

Sacristain

Yaourt à boire

Beignet au caramel

Fruits de saison

Thé / café

Eau aromatisée: pomme & basilic

Thé glacé (3 sortes)

Brochette d'ananas

Mini-crêpe

Macaron

Barre de céréales

Mini quiche



VENDREDI
APRES-MIDI

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Tomates à l'ancienne, mozzarella di Buffalo et sauce pesto

ou

Avocat façon guacamole; crevettes à l'ail doux

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de pintade, endives meunières et tomates rôties

ou

Saumon à la vapeur, fricassée de légumes au beurre d'herbes

DESSERTS

Dôme mangue et fruit de la passion

ou

Paris Brest au chocolat

BUFFET

Minimum de 30 personnes

Assis

ENTRÉES

Ardoise de charcuteries

Salade côte d'azur

Purée d'avocat au crabe

Salade asiatique

Verdurette de légumes

Salade piémontaise

Salade bar

PLATS PRINCIPAUX

Tagine d'agneau

Semoule petits légumes

Escalope d'espadon

Colombo de légumes

Farfalle aux trois fromages

DESSERTS

Gâteau de semoule

Tarte tutti frutti

Mousse gingembre miel

Laitage & corbeille de fruits

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes

Debout

ENTRÉES

Gaspacho

Tartare d'artichaut à l'alfalfa

Salade grecque

Salade de fève de soja et tofu

Salade parisienne

Saumon fumé et pain aux fruits secs

PLATS PRINCIPAUX

Filet de caille avec sauce aux morilles & brocolis

Polenta champignons

Saint-Jacques et tombée de poireaux

Sifflets de carottes au cumin

DESSERTS

Choux au Curaçao

Tartelette Bourdaloue

Fruits frais en salade

SAMEDI



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFÉ



SAMEDI
MATIN

Thé / Café

Limonade

Jus aux fruits de saison

Eau aromatisée: menthe & concombre

Tartine de boeuf séché

Madeleine au chocolat

Granola

Pomponette

Fruits de saison

Thé / café

Juicy Water (3 sortes)

Eau aromatisée: citron vert & jaune

Brochette de tomates & mozzarella

Fruits secs et noix

Mini cookie

Mini muffin

Salade d'agrumes



SAMEDI
APRES-MIDI

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Salade du Périgord

ou

Assiette de la mer et wakamé

PLATS PRINCIPAUX

Morceau du boucher, sauce bordelaise, gratin de
pomme de terre à la tomme

ou

Pavé de thon, gratin d'igname à la cive

DESSERTS

Panna cotta aux fruits rouges

ou

Tartelette de fruits de saison

BUFFET

Minimum de 30 personnes**Assis**

ENTRÉES

*Chou-fleur mimosa aux câpres**Filet de saumon étuvé**Riz créole au citron et poivron**Salade de pommes Roseval et écrevisses**Terrine de légumes**Flétan mariné, salade de roquette et tomates confites**Ardoise de charcuterie**Salade bar*

PLATS PRINCIPAUX

*Suprême de pintade, purée de pomme de terre & jus corsé**Dorade rôtie, beurre de fenouil**Haricots plats & verts**Nouilles sautées aux légumes croquants*

DESSERTS

*Entremêt pyramide au curaçao**Crème caramel aux graines de vanille**Tarte aux pralines roses**Fruits frais**Laitages*

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes**Debout**

ENTRÉES

*Mini Sandwich de foie gras et croquant d'oignon**Velouté de petits pois au lard**Club sandwich au poulet**Sucrine façon Waldorf**Tomate coeur de pigeon et burrata**Courgette au thon*

PLATS PRINCIPAUX

*Joue de boeuf bordelaise, écrasé de pommes de terre**Cubique de saumon mi-fumé, mousseline de brocoli**Perles de blé aux légumes*

DESSERTS

*Tiramisu en verrine**Entremet passion chocolat**Tartelette aux fruits de saison*

DIMANCHE



PARIS MARRIOTT RIVE GAUCHE HOTEL & CONFERENCE CENTER
17 Boulevard Saint-Jacques 75014 PARIS
T. +33 1 40 78 79 80
parismarriottrivegauche@marriott.com - parismarriottrivegauche.com

PAUSE CAFÉ



Thé / Café

Jus d'orange

DIMANCHE
MATIN

Smoothie aux fruits de saison

Eau aromatisée: concombre, fraise &
citron

Focaccia aux légumes grillés

Financier

Fromage blanc avec condiments

Feuilleté à l'abricot

Fruits de saison

Thé / café

Thé glacé (3 sortes)

Eau aromatisée: citron vert & framboise

Gougère au fromage

Barre de céréales

Mini éclair

Cake carotte & orange

Banane



DIMANCHE
APRES-MIDI

MENU DU JOUR 3 PLATS

ENTRÉES

Terrine de canard au piment d'Espelette

ou

Roulade de poireaux, oeuf coulé et huile de truffe

PLATS PRINCIPAUX

Filet de canette au verjus, quinoa aux légumes

ou

Filet de cabillaud sauce vierge, tombée d'épinard et
carottes à la coriandre

DESSERTS

Tarte des demoiselles Tatin

ou

Pudding à notre façon

BUFFET

Minimum de 30 personnes

Assis

ENTRÉES

Concombre à la menthe

Tomate mozzarella

Légumes marinés sur caviar d'aubergine

Salade de haricot coco et saucisse de Morteau

Salade de calamars marinés et chorizo

Ardoise de charcuteries

Salade bar

PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard, parfum des bois

Gratin de pommes de terre

Thon niçoise

Courgettes et aubergines au pesto

DESSERTS

Île flottante praline rose

Entremet coco & fraise

Sablé breton au chocolat et fruits rouges

Fruits frais

Laitage

FINGER BUFFET

Minimum de 10 personnes

Debout

ENTRÉES

Pain Bagnat

Velouté de choux fleurs

Club sandwich au saumon confit

Sucrine, tomate aux crevettes

Salade de mangue verte au jambon

Quinoa aux légumes

PLATS PRINCIPAUX

Supions à l'armoricaine

Dinde barbecue, pommes grenailles

Courgettes, menthe & orange

DESSERTS

Entremet secret citron

Crème coco et grenade

Minestrone de fruits



RECEPTION

PIÈCES FROIDES SALÉES

Foie gras, pain d'épices
 Blinis au caviar Arënkha
 Toast crémeux aillé au poulet
 Pic polenta, tapenade, oeuf de caille
 Ceviché de gambas au fruit de la passion
 Blinis saumon fumé, pain polaire
 Tartelette à l'houmous
 Rouleau aubergine, dinde fumée, tomate confite
 Pic tomate mozzarella
 Verrine saumon pomme verte, huile d'olive - citron
 Mousse avocat, chair de crabe, coriandre
 Thon à la tahitienne, wakame
 Brochette crevette légume
 Pic jambon de pays aux fruits de saison
 Toast tarama, concombre, oeuf de truite
 Sucette de crudités
 Canapé dinde, mayonnaise, curry
 Finger saumon, mayonnaise, wasabi
 Pain curry volaille tandoori

PIÈCES CHAUDES SALÉES

Croque monsieur
 Nem Végétarien
 Mini pizza
 Brochette volaille au pesto
 Yakitori de poulet
 Mini pissaladière
 Tulipe de poulet
 Quiche

PIÈCES SUCRÉES

Opéra
 Tartelette aux fruits de saison
 Mini chou
 Entremet citron
 Mini verrine
 D'autres choix au bon soin du pâtissier

Plateau de fromages ou de charcuteries ou mixte



Nous vous proposons les animations suivantes pour un groupe de 30 personnes minimum



Bar à tartare ou ceviche

Sushi bar (80 pers. minimum)

Bar à huîtres (en saison)

Animation foie gras

Animation panadillas ou burgers

Bar à crêpes

Animation saumon fumé et ses condiments

Station jambon cru et charcuteries

Animation tranche (carré d'agneau ou boeuf ou veau)

Animation plancha (St Jacques...)

Animation macarons et ses ganaches

Animation cupcakes



BOISSONS

LISTE DES BOISSONS

BOISSONS ALCOOLISÉES

	Kir.....
APÉRITIF AU VERRE	Kir crémant..... Kir royal..... Coupe de Champagne Brut..
APÉRITIF À LA BOUTEILLE 1 litre	Martini Rubino®..... Graham's Rouge (0,75l)..... Ricard®..... Campari®..... Canadian Club®..... Whisky Dewars®..... Jack Daniel's®..... Chivas Regal® 12ans..... Vodka Absolut®..... Get 27®..... Gin Beefeater®..... Ballantine's Finest®..... Bacardi®..... Cointreau®.....
ALCOOL À LA BOUTEILLE 0,70 litre	Armagnac Janneau® 5 ans..... Eau de vie de poire William®.. Cognac VSOP®.....
DIGESTIF À LA BOUTEILLE	

AUTRES BOISSONS À LA BOUTEILLE

	Evian, Badoit (1l).....
	Pepsi® (1,5l).....
	Jus de fruit (1l).....
	Red Bull (0,33l).....
	Ice tea Bos® (0,25l).....
	Smoothie (0,25l).....
BOISSON À LA BOUTEILLE	Limonade Elixia® (0,5l)..... Juicy Water® (0,42l)..... Tonic (0,25l)..... Pepsi® (0,33l)..... Pepsi Max® (0,33l)..... Seven Up® (0,33l)..... 1664® (0,33l)..... Carlsberg® (0,33l).....
CHAMPAGNE ET MOUSSEUX À LA BOUTEILLE 0,75 litre	Axel Yaz Brut..... Laurent Perrier La Cuvée Brut..... Laurent Perrier La Cuvée Brut Magnum..... Laurent Perrier La Cuvée Rosé..... Prosecco Riccadonna.....
	Café et thé par litre.....

1ÈRE SÉLECTION

Blanc :

- Le Sauvignon des Ferboy - L'Enclos du Juge - Vin de France
- Chardonnay Prestige - Jean Macé

Rouge :

- IGP Pays d'Oc - Domaine Mas de la Tour 2016
- Vignobles Bonfils
- Bordeaux AOP - Les Ferboy - L'Enclos du Juge 2014

Rosé:

- IGP Pays d'OC - Domaine Sainte Magdelaine, Vignobles Bonfils

SÉLECTION SUPÉRIEURE

Blanc :

- Valençay - Cuvée Chèvrefeuille, Francis Jourdain, 2016
- Chardonnay - Concho Y Toro - Casillo del Diablo, Chili - 2016

Rouge :

- Bordeaux - Médoc - Château Lacombe Noaillac
- Val de Loire - Bourgueil les Barroirs, Couly-Dutheil

Rosé:

- Mouton Cadet Rosé - Maison Rothschild

SÉLECTION GOURMANDE

Blanc :

- Sancerre - Sylvain Bailly 2016
- Bourgogne - Chablis Jean Marc Brocard

Rouge :

- Bourgogne, Pinot Noir - Coteaux des Moines - Bouchard Père & Fils, 2015
- Saint-Emilion - Thomas Barton Réserve - Barton & Guestier, 2015

Rosé:

- M de Minuty - Château Minuty - Côtes de Provence AOP



BARS PRIVÉS

FORFAITS

Bars privés à partir de 10 pers

LE FRUITÉ

Bar privé 1 heure.....

Bar privé 2 heures.....

> Inklus: jus de fruits, eau minérale et biscuits apéritifs

L'AROMATIQUE

Bar privé 1 heure.....

Bar privé 2 heures.....

> Inklus: vin blanc et vin rouge, sodas, bières, eau minérale et biscuits apéritifs

LE VIGOUREUX

Bar privé 1 heure.....

Bar privé 2 heures.....

> Inklus: sélection de 6 alcools, vin blanc et vin rouge, sodas, bières, eau minérale, biscuits apéritifs

LE PÉTILLANT

Bar privé 1 heure.....

Bar privé 2 heures.....

> Inklus: champagne, sélection de 6 alcools, vin blanc et vin rouge, sodas, bières, eau minérale, biscuits apéritifs

Pour toutes autres demandes telles que des pauses café,
buffet de salades, sandwiches, menu de galas...
N'hésitez pas à contacter le responsable évènementiel
pour une offre sur mesure.

