HORS-D'ŒUVRE À L'EMPORTER

DE 2 À 15 PERSONNES

Le plateau du Grand Bleu

28.-/pers.

1 verrine/pers Tzatziki

1 verrine /pers Caviar d'aubergines

1 verrine /pers Houmous

1 verrine/pers Taramas

1 verrine/pers Fava

1 verrine /pers Taboulé de quinoa

1 verrine /pers Salade de lentilles

1 verrine /pers Salade de haricots géants à la tomate

1/pers Mini brochette de poulpes

1/pers Mini boulette de bœuf

1/pers Roulade d'aubergine et poivron grillé à la feta

1/pers Feuilleté aux courgettes 1/pers Feuilleté aux épinards 1/pers Feuilleté à la viande 2/pers Roastbeef



Conditions Hors-d'œuvre

Ces plateaux de hors-d'œuvre sont conçus pour un apéritif lors d'une occasion spéciale: baptême, anniversaire, Nouvel An, Noël ou autre...

Nombre de personnes: de 2 à 15 personnes

Commande: minimum 48 heures à l'avance par téléphone au restaurant Le Grand Bleu: Tél. 027 346 34 97

Prix: par personne, TVA comprise; à la réception des marchandises; nous n'acceptons pas les cartes de crédit

Livraison:

à l'emporter uniquement; le client vient chercher les plateaux sur place, à l'heure convenue au préalable; la nourriture est entreposée dans des thermoports fermés afin que la chaîne du froid soit respectée.

Matériel:

ramené le lendemain ou a convenir; toute perte ou détérioration sera facturée au prix du matériel neuf.

COCKTAILS DÎNATOIRES / FINGER FOOD PARTY

MINIMUM 40 PERSONNES

Cocktail dînatoire CHF 45.-/personne

Buffet froid

30 g./pers Foie gras maison coupé minute et ses toasts
1/pers Verrines de cocktail de crevettes
1/pers Verrines de caviar d'aubergines
1/pers Verrines de tzatziki et houmous
1.2/pers Brochettes de tomates cerise et mozzarella
2 /pers Jambon cru et viande séchée
3 /pers Fromages d'ici et d'ailleurs
1.2 /pers Divers canapés: saumon, jambon, salami, crevettes
Pain maison

Buffet chaud

* * * * *

1.2/pers Feuilletés aux courgettes
1.2/pers Triangles aux épinards
1.3/pers Boulettes de bœuf à la tomate
1.3/pers Boulettes de porc à l'aigre doux
1.3/pers Brochettes de poulet tandoori
1.3/pers Brochettes de poulet au lait de coco
1.2/pers Raviolis chinois aux crevettes

Dessert

* * * * *

1/pers Mini Baklavas
1/pers Flûtes aux pistaches et au miel
1/pers Verrines de mousse au chocolat
1/pers Verrines de mousse de fruits de bois
1/pers Mini bavarois en verrine à la mangue
1.2/pers Mini choux à la crème
1/pers Verrines de salade de fruits
1/pers Verrines de yogourt grec au noix et au miel



Conditions pour cocktails dînatoires

Un cocktail dînatoire consiste en un repas complet où les invités mangent debout dans des assiettes garnies de clips pour tenir les verres. Les portions sont petites afin que les gens puissent déguster de petites bouchées (Finger Food)

Ce genre de cocktail dure généralement 2 heures et il peut aisément remplacer un repas de part la variété des plats qui le composent (chaud, froid et pâtisserie)

Nombre de personnes: de 40 à 1000 personnes

Commande: à l'avance par mail info@cuisinevasion.ch ou par téléphone au 027 346 34 97 ou 027 346 59 39.

Prix: par personne, TVA non comprise; payable dans les 10 jours

Livraison: CHF 50.- pour le Valais et CHF 180.- hors canton. Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité

Personnel: obligatoire pour le bon déroulement de la manifestation Tarif unique CHF 40.- l'heure (voir tableau ci-dessous) Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part de Conthey et se termine à leur retour au même endroit. Il faut compter au minimum 2 heures de mise en place avant le début de chaque manifestation. Pour tous les banquets qui ont lieu un dimanche ou un jour férié, la facturation des heures du personnel sera majorée de 10% ainsi que toutes les heures supplémentaires dès 23h00.

Matériel: nous n'avons besoin d'aucune infrastructure particulière si ce n'est des tables pour poser les plats de nourriture; tout autre matériel lourd (frigos, bars, tables, chaise, fours etc...) est à louer ou mis à disposition par le client ainsi que toute installation électrique si nécessaire

Tables et chaises: prix sur demande

Décorations, fleurs, musique: prix sur demande

Vaisselle: nous utilisons exclusivement notre vaisselle et nos verres (rendus sales); les nappes et les serviettes (en papier de qualité) sont compris dans le prix du cocktail affiché. Le nappage en tissu, si nécessaire, est facturé séparément, à savoir CHF 4.-par personne (prix forfaitaire qui couvre la totalité des besoins de la manifestation)

Nappage du buffet: compris et fait le jour même ou la veille selon les arrangements établis. Les tables du buffet doivent être entreposées dans un endroit à l'abri des intempéries (vent, pluie etc...) pour assurer le bon déroulement du cocktail et sont à la charge du client

Pain: compris

Boissons: fournies par le client sans aucun droit de bouchon ou apportées par nos soins; dans ce cas, nous mettons gratuitement à disposition une caravane frigorifique.

Forfait minérales: CHF 4.- par personne

Vins: Fendant et Gamay forfait de CHF 12.- par personne

- Dépôt de 30% de la somme estimée à la signature du contrat
- Si l'annulation a lieu dans les 30 derniers jours, le dépôt sera restitué.
- Confirmation du nombre de convives dans les 5 derniers jours.
- Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
- Paiement comptant dans les 10 jours suivant la fin de la manifestation.
- Le client s'engage à rendre le matériel mis à sa disposition dans le même état qu'il l'a loué.
 - Les prix, les arrangements et les conditions sont valables jusqu'à l'émission du prochain catalogue.
 - Néanmoins, nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du catalogue sans avis préalable. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.
- Les mets, le matériel et le personnel sont transportés aux risques et périls de Cuisine Evasion. Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf. Cuisine Evasion décline toute responsabilité en cas d'intempéries ou d'accident empêchant la livraison.
- Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison, Cuisine Evasion s'engage à rembourser tout dépôt versé (30% normalement).

Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation. Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Cuisine Evasion

Nbre de personnes	Chef de cuisine CHF 40/ heure	Sous-chef CHF 40/ heure	Cuisinier CHF 40/ heure	Maître d'hôtel CHF 40/ heure	Service CHF 40/ heure	Aide CHF 40/ heure	Sécurité sur demande
25-35		1			1	1	
35-55		1		1	1	1	
55-75		1	1	1	2	1	
75-95		1	2	1	2	1	
95-115		1	2	1	4	2	
115-155		2	2	1	4	2	
155-200		2	3	1	5	2	

BUFFETS FROIDS À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

Omega chf 28.-/pers.

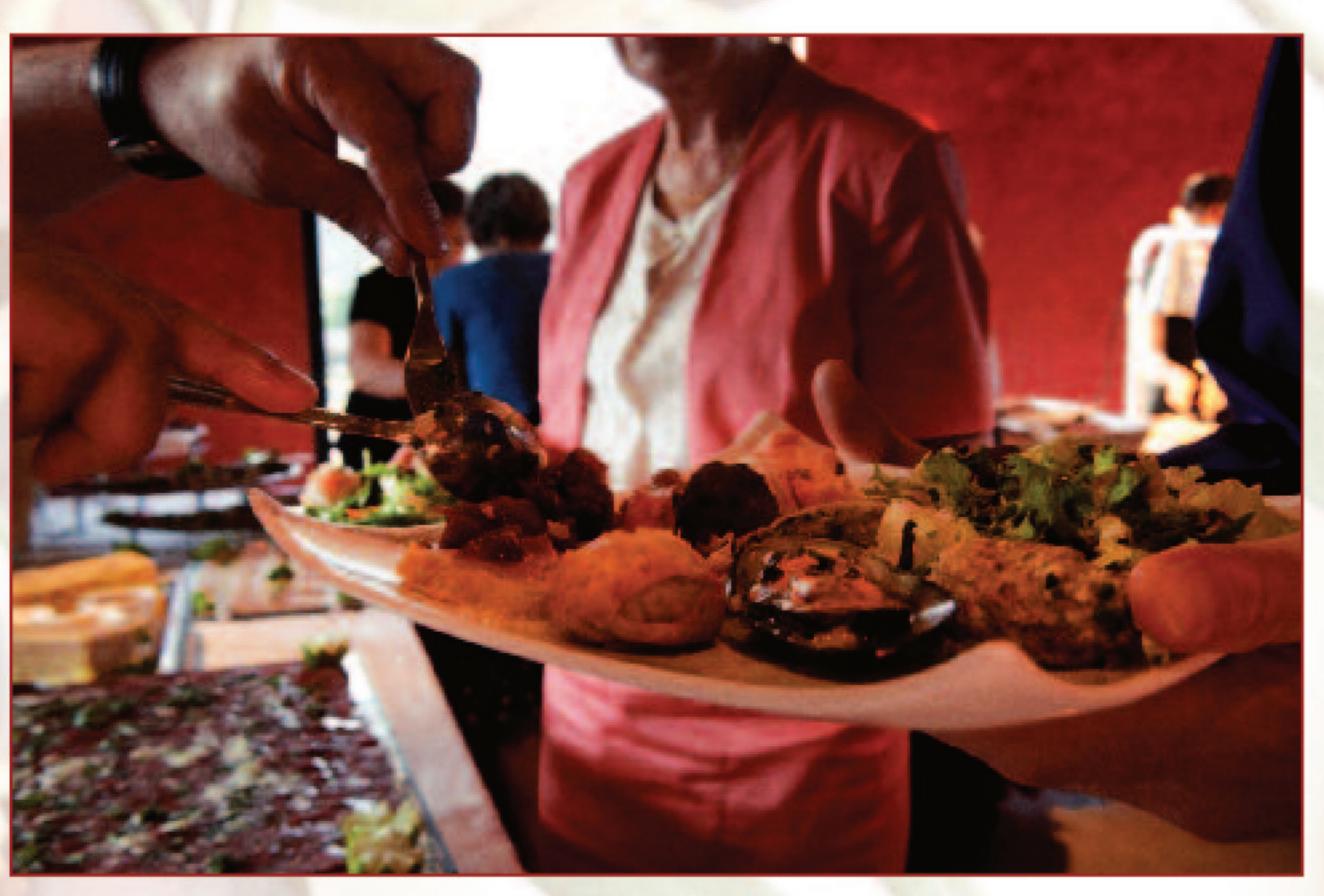
Saumon en bellevue
Cocktail de crevettes
Jambon cru et pain de seigle
Fromages d'ici et d'ailleurs
Rémoulade de céleri
Salade de maïs
Salade de carottes
Salade de choux rouges
Salade croquante et ses sauces
Triangles aux épinards
Feuilletés aux courgettes
Tzatziki
Tomates et mozzarella de buffle
Pain Maison

Evasion chf 32.-/pers.

Roastbeef sauce tartare
Aubergines grillées au basilic
Poulpes en salade
Taboulé de quinoa aux crevettes
Salade de rucola aux copeaux de parmesan
Salade de tomates et mozzarella de buffle
Salade de pâtes au curry
Poivrons grillés aux graines de coriandre
Saumon fumé
Salade de maïs et carottes
Jambon cru et melon
Pain maison







BUFFETS FROIDS À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

Grand Bleu CHF 37.-/pers.

Vitello tonnato
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes
Salade de tomates à la feta
Caviar d'aubergines aux amandes
Triangles aux épinards
Houmous
Feuilletés aux courgettes
Tzatziki
Salade de lentilles
Salade de haricots géants à la tomate

Taboulé de quinoa aux crevettes
Tomates séchées, olives de Kalamata
Aubergines grillées au basilic
Poivrons grillés aux graines de coriandre
Pain maison

Fava

Comme un repas chf 40.-/pers.

Duo de saumon fumé et en bellevue Rémoulade de céleri Roastbeef sauce tartare Jambon cru, viande séchée Salade de maïs et carottes Salade de pommes de terre aux fines herbes Salade de pâtes au curry Salade de tomates à la mozzarella de buffle Triangles aux épinards Caviar d'aubergines aux amandes Tzatziki Houmous Salade croquante et ses sauces Salami piquant, saucisses à l'ail Fromages d'ici et d'ailleurs Pain maison

Comme un repas / végétarien CHF 40.-/pers.

Triangles aux épinards Caviar d'aubergines aux amandes Tzatziki Houmous Salade croquante et ses sauces Salade de maïs et carottes Salade de pommes de terre aux fines herbes Salade de pâtes au curry Salade de tomates à la mozzarella de buffle Lentilles à la Grecque Haricots géants à la tomate Taboulé de quinoa Feuilletés aux courgettes et feta Aubergines grillées au basilic Poivrons grillés aux graines de coriandre Pain maison

BUFFETS FROIDS, CHAUDS, PÂTISSERIES À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

Buffet Classique chf 48.-/pers. Méditerranéen chf 48.-/pers.

Buffet froid

Roastbeef sauce tartare Saumon en bellevue Jambon cru et viande séchée Cocktail de crevettes Salade de mais et carottes Rémoulade de céleri Salade de tomates et mozzarella de buffle Salade croquante et ses sauces Aubergines grillées au basilic Poivrons grillés aux graines de coriandre Pain maison

* * * * *

Buffet chaud

Epaule de veau à l'infusion de romarin Gratin dauphinois Ratatouille croquante

* * * * *

Dessert

Vacherin glacé



Buffet froid

Vitello tonnato Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes Salade de tomates à la feta Caviar d'aubergines aux amandes Triangles aux épinards Houmous Feuilletés aux courgettes Tzatziki Salade de lentilles Fava Taboulé de quinoa Tomates séchés, olives de Kalamata Aubergines grillées au basilic Poivrons grillés aux graines de coriandre Pain maison

* * * * *

Buffet chaud

Cou de bœuf braisé à l'infusion de thym Riz basmati aux pignons ou gratin dauphinois Ratatouille croquante

* * * * *

Dessert

Bavarois aux fruits des bois et son coulis



BUFFETS FROIDS, CHAUDS, PÂTISSERIES À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

Grec CHF 48.-/pers.

Buffet froid

Saumon cru mariné à l'aneth
Salade de poulpes
Salade de tomates à la feta
Caviar d'aubergines aux amandes
Triangles aux épinards
Houmous
Feuilletés aux courgettes
Tzatziki
Salade de lentilles
Fava
Rouleaux à la viande
Tomates séchées, olives de Kalamata
Aubergines grillées au basilic
Poivrons grillés aux graines de coriandre
Pain maison

Buffet chaud

Boulettes de bœuf à la tomate
Agneau aux aubergines
ou estouffade de veau à la cannelle
Riz basmati aux pignons
ou pommes de terre à la grecque
Ratatouille croquante

Dessert

* * * * *

Baklavas, triangles à la semoule, flûtes à l'orange et pistaches



Conditions

pour nos buffets à l'emporter

Ces buffets sont conçus comme un repas complet lors d'une occasion spéciale: baptême, anniversaire, Nouvel An, Noël ou autre...

Nombre de personnes: dès 20 personnes.

Commande: minimum une semaine à l'avance par téléphone au restaurant

Le Grand Bleu: Tél. 027 346 34 97

Prix: par personne, TVA comprise; payable à la réception des marchandises; enfants de moins de 6 ans gratuit et jusqu'à 10 ans demi-prix; nous n'acceptons pas les cartes de crédit

Livraison:

à l'emporter uniquement; le client vient chercher les plateaux sur place, à l'heure convenue au préalable; la nourriture est entreposée dans des thermoports fermés afin que la chaîne du froid et du chaud soit respectée. Supplément de CHF 80.-pour la livraison.

Matériel:

ramené le lendemain ou a convenir; toute perte ou détérioration sera facturée au prix du matériel neuf.



Les cinq continents CHF 62.-/pers.

Salade d'avocats «Guacamole»

Tartare de tomates à la coriandre et citron vert

Tortillas farcies au poulet (chaud)

Salade de yaourt et concombre râpé

Trio de salades: carottes, rucola, croquante et ses sauces

Rémoulade de céleri

Salade de germes de soja et crevettes au basilic thaï

Saumon en bellevue

OFFRE CHF 88.-/pers.

ALL INCLUSIVE

ALL INCLUSIVE

Transport - Buffet - Personnel

Nappage - Vaisselle - TVA

Roastbeef sauce tartare
Taboulé de quinoa noir à la menthe
Duo de raviolis chinois aux crevettes (chaud)
Poulet tandoori et mango chutney (chaud)
Triangles aux épinards et feta (chaud)
Salade de lentilles
Salade d'épinards frais et mozzarella de buffle
Aubergines grillées et poivrons à la coriandre
Mini boulettes au curry indien (chaud)

Filet de bœuf au pinot noir Magret de canard à l'orange Poulet à la citronnelle et feuilles de bergamote Riz parfumé, gratin dauphinois Ratatouille croquante à l'huile d'olive

* * * * *

* * * * *

Bavarois aux fruits de la passion et mangue
Tarte aux fruits exotiques et noix de coco
Tiramisu à l'amaretto
Mousse aux fruits des bois
Salade de fruits frais
Duo de mousses au chocolat
Mini choux à la crème
Diverses petites pâtisseries grecques



Grec chf 65.-/pers.

Filets d'anchois frais marinés - Gavros Moules à la coriandre, huile d'olive et vinaigre doux Tagliata de saumon en bellevue à l'aneth Crevettes décortiquées à la sauce tomate et feta – Saganaki (chaud) Salade de poulpes façon Paros Feuilles de vigne farcies maison sauce œuf-citron (chaud) Triangles aux épinards et feta (chaud) Feuilletés aux courgettes (chaud) Rouleaux à la viande de bœuf et pignons (chaud) Boulettes de bœuf à la menthe (chaud) Caviar d'aubergines et aubergines grillées au basilic Roulade de courgettes grillées au feta et à l'aneth Salade paysanne grecque au fromage de brebis Yaourt et concombres râpés - Tzatziki Poivrons grillés aux graines de coriandre Haricots géants mijotés à la tomate (chaud) Salade de haricots «œil noir» Taramas

Fava

Houmous

Haloumi grillé et salade de rucola

* * * * *

Agneau et aubergines au four et pommes de terres «lemonates» Estouffade de veau aux oignons doux et cannelle Moussakas Riz aux pignons et kritharaki (pâtes grecques cuites au four)

* * * * *

Yaourt grec au miel et aux noix Flûtes aux pistaches et à l'orange Mini triangles «galactoboureko» à la crème de semoule Baklavas Salade de fruits frais Duo de mousses au chocolat

Gâteau au chocolat et mousse aux fruits



Méditerranéen CHF 68.-/pers.

Carpaccio de filet de bœuf, huile d'olive, basilic et copeaux de parmesan Filet de dorade crue marinée à la coriandre Moules géantes à l'huile d'olive et jus de fruits de la passion Tagliata de saumon en bellevue

Taboulé de quinoa rouge et noir et crevettes sautées Rôti de dinde «tonnato»

Tortellinis aux épinards et ricotta (chaud)

Mini boulettes de bœuf à la tomate (chaud)

Triangles aux épinards (chaud)

Caviar d'aubergines aux amandes

Poivrons et aubergines grillés

Feuilletés aux courgettes (chaud)

Trio de salades: carottes, rucola, croquante et ses sauces

Rémoulade de céleri

Salade de tomates et mozzarella de buffle

Jambon cru et melon

Salade de lentilles

Houmous

Tzatziki

Cailles grillées aux pignons, basilic et sauce balsamique

* * * * *

Filet de bœuf à l'infusion de thym
Cou de Boeuf aux oignons doux et romarin
Epaule de veau au pinot noir et olives
Ratatouille
Riz parfumé ou gratin dauphinois

Trio de mousses au chocolat Baklavas

* * * * *

Tiramisu à l'amaretto

Mini profiteroles et mini millefeuilles à la crème

Tarte aux poires Gâteau au chocolat

Bavarois aux fruits des bois et fruits de la passion





Impérial CHF 70.-/pers.

Terrine de foie gras maison coupé minute

Duo de tartares de thon et saumon aux jeunes l'egumes

Coquilles St-Jacques à l'ouzo (chaud)

Moules à la coriandre, huile d'olive et jus de fruits de la passion

Saumon fumé d'Ecosse

Poulpe aux dés de tomates et à l'aneth (chaud)

Roastbeef sauce tartare

Trio de salades croquantes et sauces

Jambon cru et viande séchée

Tomates cerise et mozzarella de buffle

Feuilletés aux aubergines (chaud)

Mini boulettes de bœuf à la tomate (chaud)

Rôti de veau «Vitello tonnato»

Aubergines grillées au basilic

Courgettes grillées, huile d'olive, pignons et piments

Yaourt et concombre râpé

Mousse de petits pois blancs et lentilles en salade

* * * * *

Carré de veau aux délices des bois
Filet de bœuf au poivre
Pommes de terre à la grecque ou gratin dauphinois
Roulade de légumes croquants

* * * * *

Buffet de 10 sortes de fromages d'ici et d'ailleurs accompagnés de pain maison aux olives et aux tomates séchées

* * * * *

Bavarois à la framboise

Meringues et fraises à la double crème de Gruyère

Salade de fruits frais

Tiramisu à l'amaretto

Gâteau au chocolat

Mini millefeuilles

Mousse aux fruits de la passion et mangue

Mini pâtisseries grecques



OFFRE CHF 96.-/pers.

ALL INCLUSIVE

ALL INCLUSIVE

Transport - Buffet - Personnel

Nappage - Vaisselle - TVA

ROYal che 80.-/pers.

Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffes, basilic et copeaux de parmesan Tagliatta de thon à l'huile d'olive, rucola et basilic thaï Filet de saumon mariné à l'aneth et jus de citron vert Terrine de foie gras maison coupé minute et confiture de pétales de roses Homard décortiqué en bellevue

Magret de canard fumé et chorizo piquant
Cocktail de crevettes sauce Calypso

Mini brochettes de poulet satay à la citronnelle (chaud) Mini filet de poulet à la mode indienne (chaud)

Duo de raviolis chinois aux crevettes sauce aigre-piquante (chaud) Feuilletés aux courgettes et sauce tzatziki (chaud)

Roastbeef sauce tartare
Trio de salades de saison et ses sauces
Salade de tomates, feta et olives
Taboulé de quinoa rouge et noir

Salade de lentilles au vinaigre balsamique et fava à l'huile de truffes

* * * * *

Entrecôte ou filet de bœuf cuit à basse température au poivre Filet de veau grillé en portions individuelles au délices des bois Magret de canard à l'orange Gratin dauphinois ou pommes de terre nouvelles sautées au romarin Roulade de légumes croquants à l'huile d'olive

Buffet de 10 sortes de fromages d'ici et d'ailleurs accompagnés de pain maison aux olives et aux tomates séchées

* * * * *

* * * * *

Bavarois à la framboise

Meringues et fraises à la double crème de Gruyère
Salade de fruits frais
Tiramisu à l'amaretto
Gâteau au chocolat
Mini millefeuilles
Mousse aux fruits de la passion et mangue



BUFFETS ET MENUS «ACCOMPAGNÉS»

Conditions des buffets et menus «accompagnés»

Nombre de personnes: de 25 à 1000 personnes

Commande: 4 semaines à l'avance au 027 346 34 97 ou 027 346 59 39 ou info@cuisinevasion.ch

Prix: par personne, TVA non comprise; payable dans les 10 jours

Pain: compris

Livraison: CHF 50.- pour le Valais et CHF 180.- hors canton. Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

Personnel: obligatoire pour le bon déroulement de la manifestation Tarif unique CHF 40.- l'heure (voir tableau ci-dessous) Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part de Conthey et se termine à leur retour au même endroit. Il faut compter au minimum 2 heures de mise en place avant le début de chaque manifestation. Pour tous les banquets qui ont lieu un dimanche ou un jour férié, la facturation des heures du personnel sera majorée de 10% ainsi que toutes les heures supplémentaires dès 23h00.

Matériel: pour des grandes manifestations (dès 150 personnes) Electricité et eau chaude à votre charge

Four à air chaud à CHF 250.- pièce

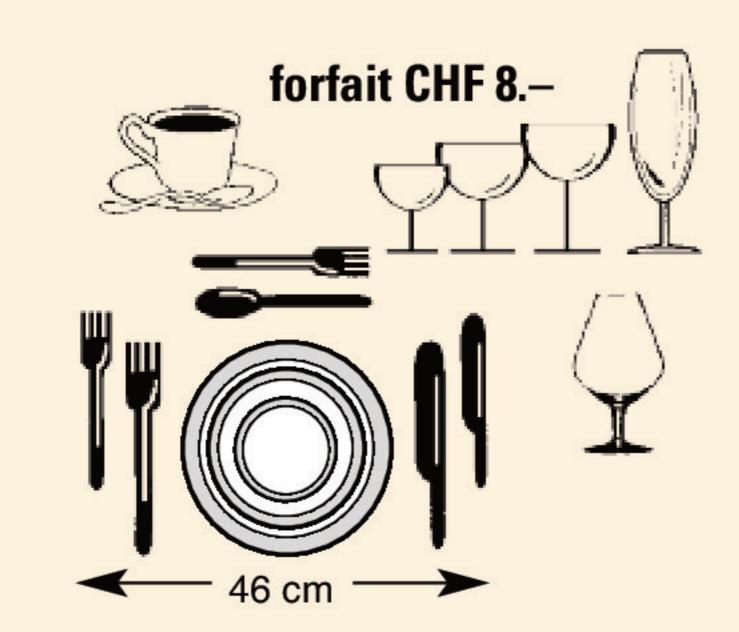
Chauffe-assiettes à CHF 80.- pièce

Foyer à gaz à CHF 50.-

Unité frigorifique: caravane à CHF 180.- ou camion à CHF 200.-

Vaisselle:

nous utilisons exclusivement notre vaisselle (rendue sale), nos verres (rendus sales) au **prix forfaitaire** de CHF 8.- (qui couvre la totalité des besoins de la manifestation) ou 0,50 ct par pce.



Nappes et serviettes: en papier de qualité à CHF 4.- par personne ou en tissu à CHF 6.- par personne.

Le buffet doit être entreposé dans un endroit à l'abri des intempéries (vent, pluie etc...) pour assurer le bon déroulement du banquet et il doit mesurer au minimum 13 mètres (de 25 à 100 convives) et le double pour 100 convives de plus.

L'espace de la salle doit être suffisant pour assurer un bon service à table. Un local de cuisine doit également être mis à notre disposition pour pouvoir travailler dans de bonnes conditions. Nappes rondes en tissus supplément **CHF 2.-**

Boissons: fournies par le client sans aucun droit de bouchon ou apportées par nos soins et dans ce cas, nous mettons gratuitement à disposition une caravane frigorifique.

Forfait minérales: CHF 4.- par personne

Vins: Fendant et Gamay forfait de CHF 14.- par personne (autre choix sur demande)

Café Nespresso: CHF 3.- par personne (machine, tasse, sous-tasse)

Boissons du bar: prix forfaitaire de CHF 10.- par personne

Tables et chaises: prix sur demande

Décorations, fleurs, musique: prix sur demande

- Dépôt de 30% de la somme estimée à la signature du contrat
- Si l'annulation a lieu dans les 30 derniers jours, le dépôt sera restitué.
- Confirmation du nombre de convives dans les 5 derniers jours.
- Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
- Paiement comptant dans les 10 jours suivant la fin de la manifestation.
- Le client s'engage à rendre le matériel mis à sa disposition dans le même état qu'il l'a loué.
- Les prix, les arrangements et les conditions sont valables jusqu'à l'émission du prochain catalogue.
- Néanmoins, nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du catalogue sans avis préalable. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.
- Les mets, le matériel et le personnel sont transportés aux risques et périls de Cuisine Evasion. Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf. Cuisine Evasion décline toute responsabilité en cas d'intempéries ou d'accident empêchant la livraison.
- Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison, Cuisine Evasion s'engage à rembourser tout dépôt versé (30% normalement).
- Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation. Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Cuisine Evasion.

Nbre de personnes	Chef de cuisine CHF 40/ heure	Sous-chef CHF 40/ heure	Cuisinier CHF 40/ heure	Maître d'hôtel CHF 40/ heure	Service CHF 40/ heure	Aide CHF 40/ heure	Sécurité sur demande
25-35		1			1	1	
35-55		1		1	1	1	
55-75		1	1	1	2	1	
75-95		1	2	1	2	1	
95-115		1	2	1	4	2	× ×
115-155		2	2	1	4	2	
155-200		2	3	1	5	2	