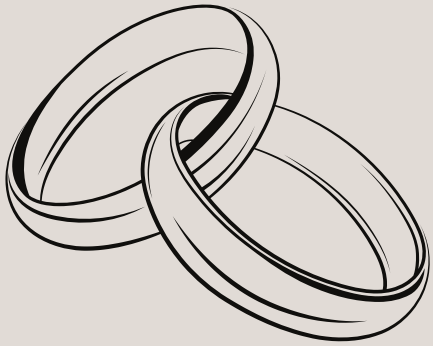
Mariages 2024



NICO RÉCEPTIONS
ZI de la Fromentinière
49360 Maulévrier
tél: 02 41 30 91 89
@:nico2receptions@orange.fr

SOMMAIRE

01 NOTRE FONCTIONNEMENT

LE MOT DU DIRIGEANT P.1
RÉSERVATION.....P.2
CONDITIONS DE VENTES ET HORAIRES...P.3
OFFERT.....P.4

02 VIN D'HONNEUR

DESCRIPTIF.....P.5
NOS FORMULES.....P.6 ET 7
COCKTAIL À LA CARTE.....P.8
NOS ATELIERS.....P.9

03 REPAS

LA CARTE.....P.11 À 13
INFOS SUPPLÉMENTAIRES.....P.14
EXEMPLES MENUS.....P.15 À 18
COMPLÉMENTS REPAS P.19

04 PRESTATION DE SOIRÉE

BUFFETS.....P.21 À 22
LES PETITS +.....P.23

05 RETOUR

FORFAITS.....P.24

06 LOCATION MATÉRIEL *P.25*

07 CONTRAT DE RÉSERVATION

Vous avez dit.....OUI

VOUS CHERCHEZ UN TRAITEUR???

NOUS
SOMMES LÀ !!!

Le mot du dirigeant :

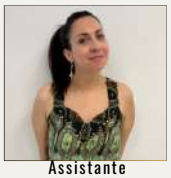
M.Boury N
Dirigeant

Plus de 20 ans d'expérience...

Une organisation adaptée et appréciée par nos clients...
1 équipe investie, motivée et dynamique...

Sont nos atouts, pour répondre à vos attentes.

Rosa



Assistante de gestion

Hélène

Assistante de gestion

Alexis

Chef de cuisine

Frédéric

Second de cuisine

Nam

Chef de partie

Simon

Commis de cuisine

Charlotte

Apprentie

Ils nous ont fait confiance :

NICO 2 RECEPTIONS
zi de la fromentiniere, Rue de l'Europe, Maulevrier

4,8 ★★★★★ 21 avis

M Rauturier
6 avis
★★★★★
Très satisfaits des prestations de Nico2 pour notre **mariage**.
C'était très bien organisé, bien cadencé entre les discours et les animations. Les plats étaient très bons!

Cam 12
3 avis · 5 photos
★★★★★
Aspects positifs : Professionnalisme, Qualité, Rapport qualité-prix, Réactivité

Nico2 réception a été parfait pour les repas de notre mariage : un simple pour notre mariage civil et un plus élaboré pour notre mariage religieux. Dans les deux cas se fut délicieux, nous recommandons à 1000 %

Christophe
Local Guide · 50 avis · 2 photos
★★★★★ il y a 10 mois
Je recommande vivement les 2Nico
Nous avons été combler par votre prestation durant notre **mariage** du vin d'honneur au retour nous nous sommes régaler
Et quelle équipe ! Souriant disponible et professionnel merci mille fois vous avez largement contribué à la réussite de notre fête

Notre fonctionnement

Réservation:

- *Après consultation de notre dossier, vous avez décidé de nous accorder votre confiance.*

- *Merci de nous confirmer votre date de réception par téléphone ou par mail.*

- *Nous retourner le contrat de réservation, joint dans ce dossier, par courrier ou mail avec 300€ d'acompte non remboursable (chèque ou virement).*
  Merci d'indiquer : noms et date du mariage.

- *Un deuxième acompte de 600€ vous sera demandé un mois avant le Mariage.*

Dégustation:

*Une dégustation des plats à la carte vous sera proposée. La prochaine aura lieu les **3 et 4 Février 2024** pour les mariages prévus en 2024 (Formulaire envoyé par mail ou remis au Salon du Mariage les **14 et 15 Octobre 2023**).*

Suite à votre dégustation, un rendez-vous sera convenu dans nos bureaux pour la conception du menu.
Ce rendez-vous dure environ 1h30.

Un devis vous sera envoyé suite à cette entrevue.

Conditions de ventes

01

Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibiltés des denrées et du maintien des cours durant l'année 2024.

Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.

02

Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant le mariage.
Un changement est encore possible 5 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés, et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.

03

Four, armoire chauffante, traiteaux gaz, congélateur, seront facturés au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine. (cf. prix des locations page 23).

Forfait: salle sans lave vaisselle 120€

Horaires

Invités de dessert (horaires pour les déjeuners) :
Pour les invitations de vos convives, vous trouverez ci-dessous les horaires de service des invités de dessert, assiette anglaise, etc.

Assiette Anglaise, Fromage, Dessert :	*16h30*
Fromage, Dessert :	*17h00*
Dessert :	*17h30*

*Horaire de passage à table pour les **DÉJEUNERS** : 15h00 maximum*

Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés.

MERCI

Offerts

Soupe à l'Oignon pour vos invités du soir : Bols, Cuillères inox (gruyère à fournir par le client)

- *Invitation au salon du mariage de Cholet*

Notre Partenaire

DES FLEURS...
Florélie Déco
ET DU BONHEUR !

- *5% de réduction chez Florélie Déco (Fleuriste) à Maulévrier*
- *Merci de contacter Aurélie Onillon au : 02 41 29 81 65*
- *Site Internet : www.florelie-deco.com*

Vin d'Honneur

Salé, sucré, c'est un moment convivial et festif entre vous et vos invités (durée environ 2h00).

*Nos formules sont **des exemples.** Vous pouvez les modifier à votre guise ou composer vous même votre vin d'honneur en vous aidant de la carte cocktails. Service vin d'honneur non inclus.*

Les tarifs des formules et de la carte:

- *comprennent le nappage, les cuillères verrines, serviettes cocktails*
- *ne comprennent pas le service*

Service :

- *Service vin d'honneur : 38,00€ / heure et par serveur présent*
- *Préparation, nappage et disposition des verres*
- *Ateliers (saumon, jambon, huîtres)*
- *Service (boissons et petits fours)*
- *Débarrassage et nettoyage*

SI BOISSONS EN CUBIS MERCI DE PRÉVOIR BOUTEILLES OU CARAFES

LOCATION DE VAISSELLE OU MATÉRIEL :

Verres, Flûtes : .....0,25€ l'unité

Machine à café ou percolateur : .....25,00€

Tasses : .....0,25€ l'unité

Manges debout : ..... 15,00€ l'unité

Vaisselle rendue sale

NOS FORMULES

Cocktail Vin d'Honneur

N° 1 à 4.60€/pers

2 gougères emmental
2 navettes garnies
2 wraps crudités

N° 2 à 6.60€/pers

2 gougères emmental
2 navettes garnies
2 minis cakes salés
2 wraps crudités

N° 3 à 13.50€/pers

2 verrines au choix (carte)
1 club sandiwch
1 blini crevette
1 navette garnie saumon fumé
1 wrap crudités
Planche de fromage à picorer façon pickles
1 chouquette
1 macaron
1 éclair

***Compris dans le tarif**: cuillères verrines, nappages et serviettes.*

NOS FORMULES SUITE

N° 4 à 15.70€/pers

2 verrines au choix (carte)
1 club sandwich
1 toast foie gras
1 blini crevette
1navette garnie saumon fumé
1 wrap crudités
Planche de fromage à picorer façon pickles
1 chouquette
1 macaron
1 éclair

N° 5 à 17.10€/pers

2 verrines au choix (carte)
Pain surprise
2 wraps
Panier de légumes croquants
Brochette poulet curry/poivron
Planche de charcuterie et fromage à picorer
2 petites gourmandises /pers (carte)

*Planche de charcuterie Iberico et pickles de fromages.....**à 6€30/pers***

***Compris dans le tarif**: cuillères verrines, nappages et serviettes.*

Cocktail Vin d'Honneur

Cocktail Vin d'Honneur
À LA CARTE

Brochettes

Gambas tandoori / ananas	**1€80**
St Jacques snackée / tomate confite	**2€00**
Poulet curry / poivron	**1€50**
Canard miel / citron/ gingembre	**1€60**
St Nectaire / raisin	**1€00**
Emmental / pomme	**1€00**
Bleu d'Auvergne / saucisson sec	**1€00**
Mozzarella / tomates	**1€00**
Pancetta / gouda cumin	**1€00**

Verrines à 1€65 l'unité

La Nordique : saumon fumé, fromage frais, aneth

La Louisiane : tartare d'écrevisses, ananas

L' Estivale : melon, espuma au lard

L' Andalouse : tomate, chorizo, fromage frais

L' Antillaise : St Jacques, crème fouettée agrumes

La Provençale : courgettes et poulet grillé

La Périgord : foie gras, pommes, pain d'épices

L' Angevine : effiloché de canard, crémeux de petits pois, piment d'Espelette

La Tahitienne : thon rouge, citron vert, basilic

La Greco : quinoa, fêta, menthe

Assortiments chauds

Mini panini	**1€60**
Mini burger	**1€60**
Mini quiche	**1€00**
Mini pizza	**1€00**
Pruneau Lardé	**1€00**
Abricot lardé	**1€00**
Mini fouace (rillettes, chèvre)	**1€50**
Mini préfou	**1€20**
Mini feuilleté d'escargot, beurre d'ail	**1€60**

Assortiments froids

Blini crevette	**1€00**
Pain surprise nordique (1pain/20pers 40 sandwichs)	**30€00**
Navette garnie(saumon/jambon)	**1€00**
Black bun's basque	**1€60**
Black bun's norvégien	**1€60**
Toast foie gras maison	**1€40**
Macaron foie gras sésame	**1€30**
Club Sandwich	**1€00**
Mini Cake salé	**1€00**
Gougère emmental	**0€80**
Assortiment de wraps	**1€10**
Toast saumon fumé maison	**1€20**
Panier de légumes croquant	**2€00**

Petites Gourmandises à 1€50 l'unité

Panna Cotta fruits rouges
Macaron
Cannelé bordelais
Tartelette chocolat
Tartelette caramel
Tartelette fraise
Tartelette citron meringué
Mini financier
Paris Brest
Éclair
Chouquette garnie
Choux à la crème

NOS ATELIERS

Atelier Bar à Huitres 3huîtres/Pers
4€00/Pers

Vinaigre échalote / Citron
Fourchettes à huîtres

Atelier Découpe Jambon Seranno
4€00/Pers

Pain de campagne, cornichons, beurre

Atelier Découpe de Saumon Fumé Maison
4€00/Pers

Pain au maïs, beurre

Atelier Plancha Poissons (3 produits au choix)
7€50/pers

Gambas marinées
Lotte
Calamar à la provençale
Tataki de thon
St Jacques suppl.1€/pers

Atelier Plancha Viandes (3 produits au choix)
8€30/pers

Poulet curry
Rillauds
Noix de veau en persillade
Boeuf Soja
Canard miel gingembre
Araignée de porc tandoori

Nos ateliers poissons et viandes sont accompagnés de petites sauces froides ainsi que des minis fourchettes, des coupelles,et des pics en bois

Nappage du cocktail + serviette cocktail **à 0.20€/pers**

Tous nos ateliers sont réalisables à partir de 80 personnes.

Nos Ateliers

LA CARTE

Aménagez vous-même votre menu.

ENTRÉES

- Terrine de Foie Gras au mélange de graines et fruits secs, pain au muesli, chutney mangue
- Gambas rôties aux épices douces, cannellonis de saumon fumé, foie gras maison et sa brioche toastée
- Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse légère aux agrumes, brochette de crevettes
- Délice du Périgord : Macaron foie gras, cappuccino de petits pois menthe, carpaccio de canard mariné
- Tataki de thon et maki inversé
- Cheesecake saumon fumé et citron vert, jeunes pousses croquantes

POISSONS

- Cœur de Merlu lardé, sauce Aurélie
- Wok de gambas façon Thaï
- Dos de cabillaud aux petits légumes, salpicon de haddock et beurre blanc
- Pavé de saumon et fruits de mer au crémant de Loire
- Filet de bar snacké, minestrone tomates basilic, sauce safranée
- St Jacques rôties au chorizo et coulis de poivrons

Tous nos poissons sont servis avec des légumes frais.

VIANDES

- Filet de bœuf poêlé, jus d'herbes fraîches
- Brochette de Magret de canard façon laqué (sauce aigre douce)
- Mignon de Veau basse température, crémeux aux cèpes
- Filet de Pintade façon cocotte
- Volaille de Bresse et langoustine, sauce homardine
- Mignon de Porc en robe de lard, réduction au Porto

FROMAGES

- Assiette de pickles, 5 fromages
- Assiette 3 fromages affinés
- Croustillant camembert au lait cru fumé, pomme rôtie
- Croque St Nectaire
- Brick de chèvre frais au miel Maulévrais

Tous nos fromages sont accompagnés de salade.

DESSERTS

L'Incontournable:

Fond pâte sablée, crème mousseline, fraises, éclats de pistaches, dacquois pistache (dessert individuel)

L'élégance:

Bâtonnet de meringue, crème citron, sablé breton, gelée de framboises, mousse de fruits rouges, croustillant fruits rouge (dessert individuel)

Le gourmandise :

Crémeux passion, citron, ananas, croustillant praliné, biscuit dacquois

Le Sensation:

Mousse chocolat au lait, caramel beurre salé, croustillant praliné feuillantine, biscuit dacquois

Pavlova de fruits frais:

Meringue, crème chibouste vanille, fruits frais de saison

Pavlova fruits rouge:supplément 2€

De Avril à Septembre

Meringue, crème chibouste vanille, fruits rouge

Assiette gourmande:

Assiette gourmande: 2 demi-parts de gâteau, 1 brochette de fruits ou 1 boule de glace (parfum au choix)

Pièce montée (2 choux/pers) :

Parfum au Choix : Vanille / Chocolat /Café / Praliné / Caramel / Grand Marnier
Présentée en forme de cône
Présentation en étage nougatine : suppl. 1,00€/pers
Choux supplémentaires : 1,50€ /pièce

Petites réductions (3/pers):

Choux-chantilly
Tartelette citron
Tartelette fraise
Tartelette chocolat/ caramel
Mini Tropézienne
Macaron
Éclair chocolat
Paris Brest

INFOS SUPPLÉMENTAIRES

Compris dans le prix du menu

• *Serviettes blanches (autre couleur suppl. 0,20€/pers)*
(Nappage et Serviettes Non Tissés, pour du tissu merci de prévoir de votre coté)

• *Vaisselle du repas (verres, couverts, assiettes)*

• *Dressage : Le Dressage de votre table est fait par nos soins le vendredi dans la journée selon la disponibilité de la salle.*
(Merci de pas mettre les chaises autour des tables avant le dressage et laisser 1,60m entre chaque table)
Horaire à préciser dans la semaine de votre réception.
Info: *nous ne mettons pas d'assiettes sur table*

•*Pain, café (café servi si possible en extérieur selon la météo et la salle)*

Hors tarif menu

- **Nappage rond blanc non tissé supplément 10€/table**
- ***Service***

OPTION N°1: à 3,50€/pers (adultes et ados)
Service à table par le client (1 serveur pour 15 pers.)
Avec 1 Responsable de Salle pour gérer vos serveurs, 1 Assistant pour l'organisation et le rangement de la vaisselle que nous fournissons.

OPTION N°2 : à 5,50€/pers (adultes et ados)
Service à table par le traiteur / Service des boissons par vos Soins (débouchage, service et rangement des bouteilles à votre charge)

OPTION N°3: à 6,50€/pers (adultes et ados)
Service à table par le traiteur (repas et boissons)
Service des vins : Organisation et Gestion des vins pendant le repas (Service du 1er verre du repas, puis les bouteilles seront posées sur table).

Service: *Enfants, Assiettes Anglaises, Prestataires* ***à 3,50€/pers***

MENU LOVELY

36€10/PERS

Ou

34€30/PERS

(SANS ENTRÉE OU POISSON)

Cheesecake au saumon fumé et citron vert, jeunes pousses croquantes

OU

Délice du Périgord: Macaron foie gras, cappuccino de petits pois menthe, carpaccio de canard mariné

Wok de gambas façon Thaï

OU

Cœur de Merlu lardé, sauce aurélie

Les poissons sont servis avec des petits légumes

Mignon de porc en robe de lard, réduction Porto

OU

Volaille de Bresse et langoustine, sauce homardine

Les viandes sont servis avec 2 garnitures

Fromage à la carte

Dessert au choix,à la carte

Pain, café

Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement

MENU DARLING

38€20/PERS
Ou
36€40/PERS
(SANS ENTRÉE OU POISSON)

Tiramisu de St Jacques à la coriandre, mousse légère aux agrumes, brochette de crevette
OU
Tataki de thon, maki inversé

Dos de cabillaud aux petits légumes, salpicon de haddock et beurre blanc
OU
Pavé de saumon et fruit de mer au crémant de Loire
Les poissons sont servis avec des petits légumes

Brochette de magret de canard façon laqué (sauce aigre douce)
OU
Filet de pintade façon cocotte
Les viandes sont servis avec 2 garnitures

Fromage au choix, voir carte

Dessert au choix, voir carte

Pain, café

Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : alcool + glace ou 1€70 glace uniquement.

MENU GOLD

43€60/PERS
Ou
41€50/PERS
(SANS ENTRÉE OU POISSON)

Terrine de foie gras au mélange de graines et fruit secs, pain au muesli
OU
Gambas rôties aux épices douces, cannellonis de saumon fumé, foie gras maison et sa brioche toastée.

Filet de bar snacké, minestrone tomate basilic, sauce safranée
OU
St Jacques rôties au chorizo et coulis de poivrons
Les poissons sont servis avec des petits légumes

Mignon de veau basse température crémeux aux cèpes
OU
Filet de bœuf poêlé, jus d'herbes fraîches
2 garnitures
Les viandes sont servis avec 2 garnitures

Fromage au choix, (voir carte)

Dessert au choix, (voir carte)

Pain, café

Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : glace+alcool ou 1€70 glace uniquement

MENU VÉGAN 32€50/PERS

Tartare de tomates fraiches, quinoa basilic et sa mousse acidulée (crème végétale)

Steak végétal pané
2 garnitures

Assiette de fruits frais

Pain, café

Possibilité d'ajouter le Trou Normand à 2€70 : glace+alcool ou 1€70 glace uniquement.

Compléments repas

TROU NORMAND:

Alcool+Glace+Contenant à 2€70/PERS

Melon / Pineau des Charentes
Poire / Poire williams
Mojito / Rhum fraise
Citron vert / Vodka
Ananas /Rhum Vanille
Cassis / Limencello
Framboise / Menthe pastille
Autre sur demande

Possibilité de fournir simplement la glace à 1€70/PERS

MENU ENFANT (4 À10ANS) 10€/PERS

Cordon bleu, pommes de terre, Ketchup
Donut's chocolat
Possibilité d'un autre menu sur demande

MENU ADO (10 À 14 ANS)1/2 TARIF

Servi en 1/2 portion (identique à celui des adultes)

MENU PRESTATAIRE 20€/PERS

Entrée, plat chaud,dessert
Plateau repas froid sur demande

INVITÉS D'ASSIETTE ANGLAISE À 15€/PERS

Mêmes entrées, fromages et desserts que les invités du repas
Autre sur demande

INVITÉS DE FROMAGE/DESSERT 10€/PERS

Idem invités de repas

INVITÉS DE DESSERT À 8€/PERS

Possibilté d'ajouter un dessert supplément 1€

PRESTATIONS DE SOIRÉE

Service : Forfait service soirée à 135€/serveur

Compris dans le prix des buffets:
- *Pain*
- *Nappage*
- *Serviettes papier*
- *Assiettes/Couverts jetables*

Non compris dans le tarif:
- *Café à 0€60/pers*

BUFFETS

Nos Buffets

Collation
13€/pers

- *Salades composées et crudités*
- *Plateau de charcuterie assortie*
- *Terrine du chef, rillettes*
- *Plateau de fromages*
- *Tarte aux pommes*

Cocktail
14€/pers

- *Bolinettes de crudités et Salades composées (2/pers)*
- *Mini navettes garnies (2/pers)*
- *Pain surprise nordique (40 sandwichs)*
- *Pilons de poulet mariné*
- *Mini boudins noirs et mini rillauds*
- *Carte de france des fromages*
- *Assortiment de mignardises (2/pers)*

Dînatoire
15€90/pers

- *Salades composées (3 variétés) et crudités diverses (présentation en saladier)*
- *Plateau de charcuterie assortie*
- *Terrine du chef, rillettes*
- *Rillauds tièdes, jambon de pays*
- *Mosaïque de viandes froides*
- *Condiments: moutarde,mayonnaise,beurre,cornichons,sauce tartare*
- *Chips*
- *Plateau de fromages à picorer*
- *Tarte multi-fruits*
- *Pyramide de fruits frais*

BUFFETS

Plateau de fromages façon pickles :3€60/pers
Carte de France des Fromages: 4€00/pers

Buffet dessert
8€40/pers

Assortiment de petites crèmes (2/pers):
Crème caramel/Mousse chocolat/ Panna cotta fruit rouge,

Réductions (3variétés)

Motif et Corbeille de Fruits Frais

Café

Buffet Fruits
4€20/pers

Motif de fruits frais présentation en pyramide

Corbeille de fruits

Buffet Dansant
4€20/pers

Brioche en couronne

Compote / confiture / nutella

Café

Tarif brioche au kilo : **1€/pers**

Brioche ronde pour 100 pers avec brancard offert : **150€**

Nos Buffets

Les Petits +

Supplément nappage blanc non tissé pour table ronde: 8€/table

Supplément nappage non tissé pour table double: 1€/mètre linéaire

Fontaine de champagne à 110€
Présentation, Installation, Service,
Champagne non compris

Fontaine de chocolat : 100€ la location

Chocolat : 1€/pers

Brochettes de fruits+ brioche: 2€/pers

RETOUR

Retour de mariage

Forfait N°1 à 10€00/PERS

Salades composées et crudités
Terrine de pâté

Rôti de Porc froid/ pilons de poulet mariné
Chips
Condiments: moutarde, mayonnaise, beurre cornichons, tartare

Corbeille de fruits

Forfait N°2 à 12€00/PERS

Salades composées et crudités
Terrine de pâté
Rillettes

Viandes froides (3 variétés)
Chips
Condiment: moutarde,mayonnaise, beurre, cornichons, tartare

Plateau de Fromages (5 variétés)

Tarte aux pommes

suppl.fruit 0€50

Forfait vaisselle à 1€/pers *(rendue sale)*
1 assiette, 1 verre, 1 couteau, 1 fourchette

Complément du buffet, selon les restes laissés sur place la veille.

Matériel à nous retourner en début de semaine suivante.
(les plats et les saladiers sont à nous retourner propres)

***HORS TARIF**: vaisselle, nappage buffet,pain*

Autre sur demande nous consulter

LOCATION DE MATÉRIEL

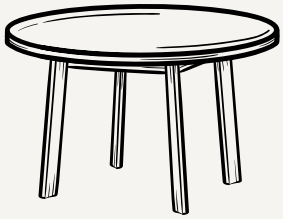
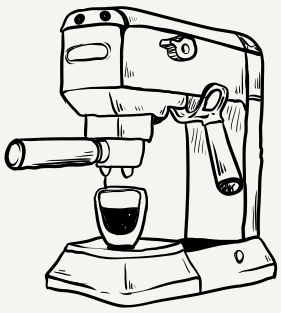


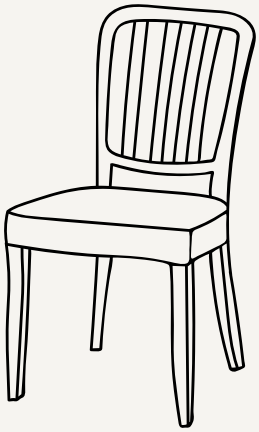
Table ronde (diamètre 180) 10pers.....19€00
Table ronde (diamètre 160) 8pers.....12€50
Table rectangle (180/80).....12€50



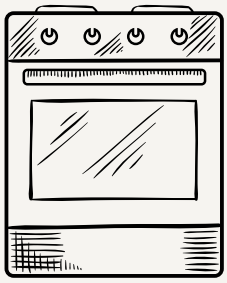
Mange debout inox.....15€00
Housse de mange debout.....5€00

Couvert
(couteau/fourchette/petite cuillère).....0€30 l'unité
Verre Normandie.....0€25 l'unité
Flûte Normandie.....0€25 l'unité
Tasse à café.....0€25 l'unité
Pichet en verre 1 Litre.....1€ l'unité
Verre à jus de fruits.....0€25 l'unité

Tarif vaisselle rendue sale



Chaise blanche PVC.....2€ l'unité
Congélateur.....40€
Machine à café ou percolateur .....25€
Filtre à café (1 filtre pour 20 cafés) (café compris).....5€
Four.....90€
Étuve chauffante.....90€
Traiteaux gaz(gaz compris).....90€
Plancha Gaz 63/45 (gaz compris).....50€
Poêlon spécial Paëlla(Hors Gaz).....50€



Forfait salle sans lave vaisselle.....120€

CONTRAT DE RÉSERVATION

Mme:..... *M. : .....*

Adresse:.....

CP/ VILLE:.....

Tél:..... *Mail:.....*

Je vous confirme la réservation:

Date:..... *Salle:.....*

Merci de préciser (approximativement) :

- ☐ Déjeuner Nombre de pers:.....
- ☐ Diner Nombre de pers:.....
- ☐ Buffet Nombre de pers:.....
- ☐ Cocktail vin d'honneur Nombre de pers:.....

Merci d'envoyer, sous 8 jours à compter de la date de réception du contrat un chèque d'acompte de 300€ ou par virement bancaire (cf ci-dessous).

A compter de la réception de ce document signé et de l'acompte, votre réservation deviendra définitive.

Fait à ..... *Nico Réceptions* Accord client

Le ...../...../.....

Merci de réserver impérativement votre date de mariage par téléphone ou par mail avant de nous retourner ce document.

IBAN : FR76 1790 6000 3296 3792 2576 110 BIC : AGRIFRPP879

NICO RECEPTIONS – ZI de la Fromentinière – 49360 MAULEVRIER
Mail : nico2receptions@orange.fr
Tel : 02.41.30.91.89