



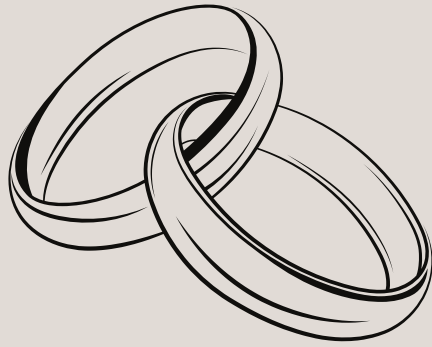
**NICO RÉCEPTIONS**

*ZI de la Fromentinière*

*49360 Maulévrier*

*tél: 02 41 30 91 89*

*@:nico2receptions@orange.fr*



Mariages 2024

# 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 comblés par votre prestation durant notre **mariage** du vin d'honneur au retour 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 disponibilités 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, traiteurs 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.*

<i>Assiette Anglaise, Fromage, Dessert :</i>	<i>16h30</i>
<i>Fromage, Dessert :</i>	<i>17h00</i>
<i>Dessert :</i>	<i>17h30</i>

*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



- *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](http://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 :**

<i>Verres, Flûtes :</i>	<i>.....0,25€ l'unité</i>
<i>Machine à café ou percolateur :</i>	<i>.....25,00€</i>
<i>Tasses :</i>	<i>.....0,25€ l'unité</i>
<i>Manges debout :</i>	<i>..... 15,00€ l'unité</i>

**Vaisselle rendue sale**



# NOS FORMULES

## 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 sandwich

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.*

Cocktail Vin d'Honneur



# NOS FORMULES SUITE

## N° 4 à 15.70€/pers

- 2 verrines au choix (carte)
- 1 club sandwich
- 1 toast foie gras
- 1 blini crevette
- 1 navette 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

## 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

Tataki de thon

Lotte

St Jacques suppl.1€/pers

Calamar à la provençale

## **Atelier Plancha Viandes (3 produits au choix)**

**8€30/pers**

Poulet curry

Boeuf Soja

Rillauds

Canard miel gingembre

Noix de veau en persillade

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 Thaiï
- 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





# 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 :**

*Crèmeux 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 8€/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**

Infos





# 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





# 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

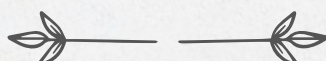
**Les viandes sont servis avec 2 garnitures**



Fromage au choix, (voir carte)



Dessert au choix, (voir carte)



Pain, café





# MENU VÉGAN 32€50/PERS

Tartare de tomates fraîches, 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 À 10 ANS) 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

*Possibilité 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

## 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 sandwiches)
- Pignons 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

Nos Buffets

# 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

## **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**

Retour de mariage



# 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

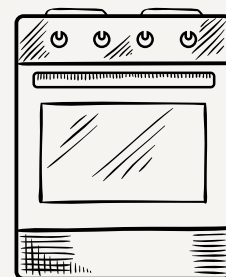
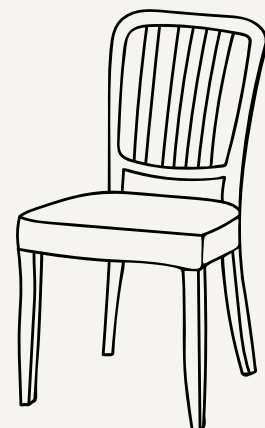
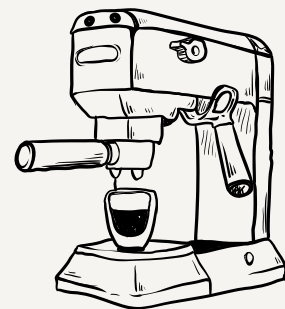
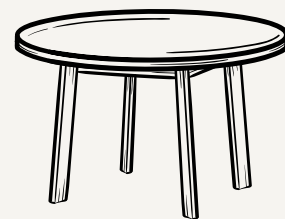
## **Tarif vaisselle rendue sale**

---

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€

---

<u>Forfait salle sans lave vaisselle.....</u>	<u>120€</u>
---	-------------





# 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