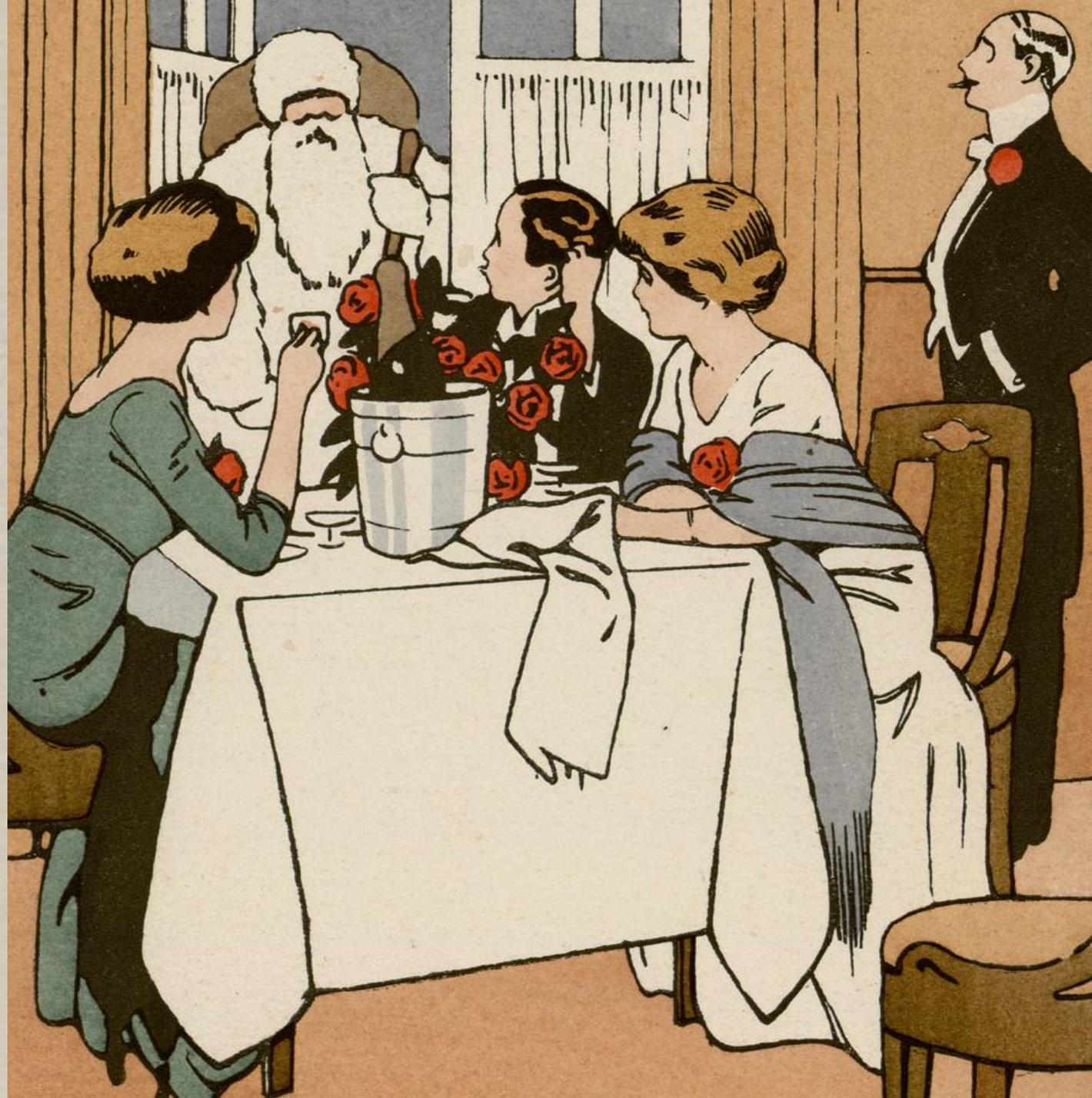


Un Noël à la Belle Époque

Pour bien se préparer à Noël, revenons sur l'histoire de ses traditions, de l'arbre de Noël au Père Noël, sans oublier la bûche bien entendu. Le tout autour d'un savoureux menu de Noël « Belle Époque »...





Menu Noël

Royal Punch

Pieds truffés – Mousse de jambon à la
strasbourgeoise – Fond d'artichaut au
suprême

~

Consommé au tapioca

~

Saumon en mayonnaise

~

Gibier grand veneur

Navets glacés – Cornes de gatte – Airelles

~

Mandarine givrée

TARIF TOUTES TAXES COMPRISES	MENU NOËL
<p>Pour toute information et demande de devis, contacter : Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq 0486 90 14 55 info@lepetitlancelot.com</p>	<p>Cocktail – hors-d'œuvre Potage Entrée Plat Dessert</p>
<p>Prix de base par convive</p>	<p>60 €</p>
<p>Conférence apéritive par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq</p>	<p>250 €</p>
<p>Personnel de salle (10-20 convives)</p>	<p>200 €</p>
<p>Personnel de salle (20-40 convives)</p>	<p>400 €</p>
<p>Personnel de salle (40-60 convives)</p>	<p>600 €</p>
<p>Couverts ordinaires par convive</p>	<p>10 €</p>
<p>Couverts prestige par convive</p>	<p>25 €</p>
<p>Simple nappage par 20 convives</p>	<p>75 €</p>
<p>Double nappage par 20 convives</p>	<p>125 €</p>
<p>Frais de déplacement</p>	<p>1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay</p>

TARIF HORS TVA	MENU NOËL
<p>Pour toute information et demande de devis, contacter : Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq 0486 90 14 55 info@lepetitlancelot.com</p>	<p>Cocktail – hors-d'œuvre Entrée Plat Dessert</p>
Prix de base par convive	53,57 €
Conférence apéritive par l'historien de l'alimentation Pierre Leclercq	206,61 €
Personnel de salle (10-20 convives)	165,28 €
Personnel de salle (20-40 convives)	330,57 €
Personnel de salle (40-60 convives)	495,86 €
Couverts ordinaires par convive	8,26 €
Couverts prestige par convive	20,66 €
Simple nappage par 20 convives	61,98 €
Double nappage par 20 convives	103,30 €
Frais de déplacement	1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d'Amay