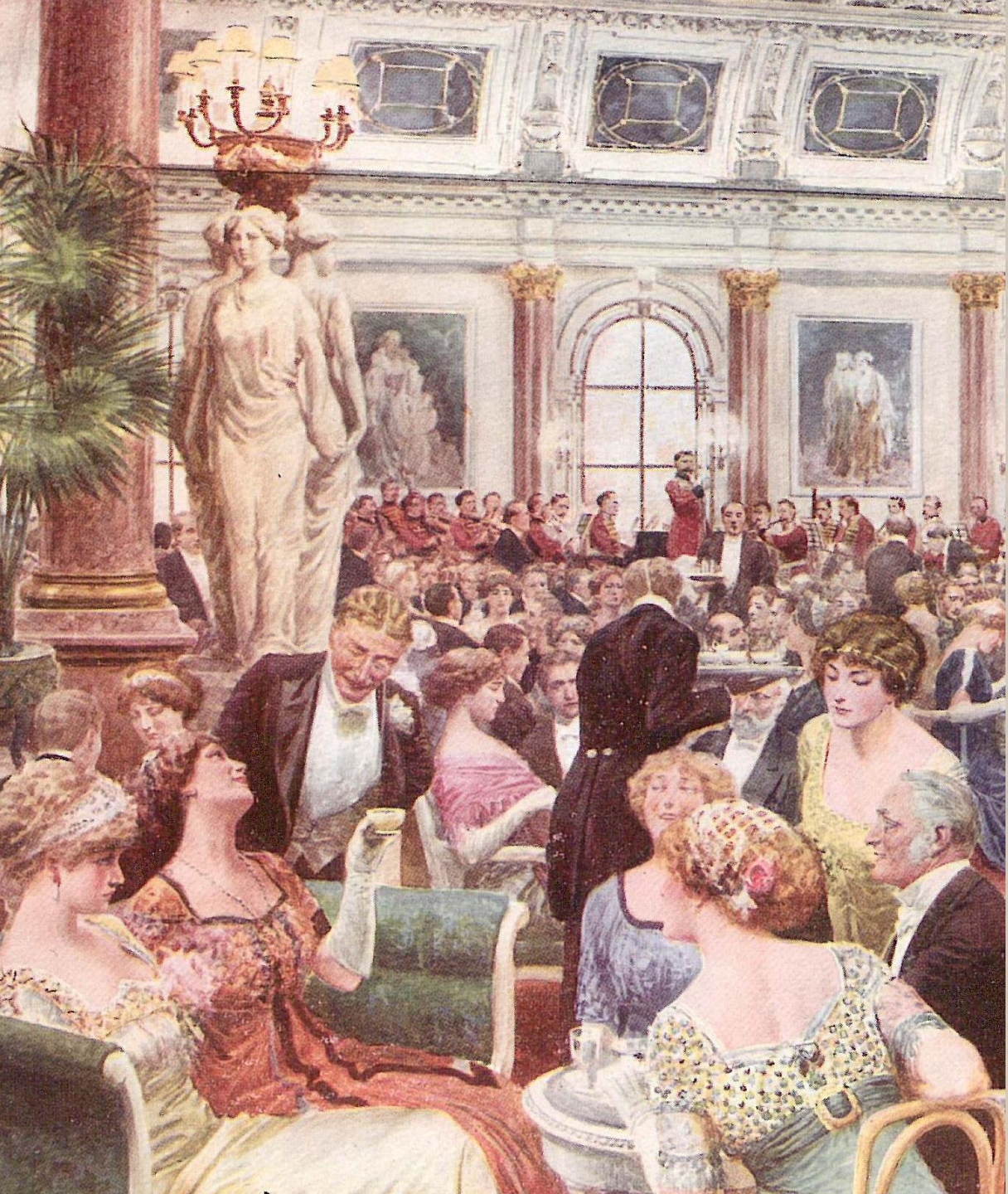


# A table à la Belle Époque

Imprégnez-vous de l'atmosphère et  
de la cuisine des palaces de la  
Belle Époque, avec le grand  
Escoffier comme guide culinaire ...







# Menu trois services

Ginger Daisy  
Hors d'œuvre variés

~

Crème Agnès Sorrel

~

Ballotine de volaille Édouard VII  
Salade à la Beaucaire - Purée à la Dubarry

~

Pêche Melba



# Menu quatre services

Ginger Daisy  
Hors d'œuvre variés

~

Crème Agnès Sorrel

~

Côtelettes de saumon Alexandra

~

Ballotine de volaille Édouard VII  
Salade à la Beaucaire - Purée à la Dubarry

~

Pêche Melba



TARIF TOUTES TAXES COMPRISES	MENU TROIS SERVICES	MENU QUATRE SERVICES
<p><b>Pour toute information et demande de devis, contacter :</b>  <b>Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq</b>  <b>0486 90 14 55</b>  <b>info@lepetitlancelot.com</b></p>	<p><b>Cocktail – hors-d’œuvre</b>  <b>Potage</b>  <b>Plat</b>  <b>Dessert</b></p>	<p><b>Cocktail – hors-d’œuvre</b>  <b>Potage</b>  <b>Entrée</b>  <b>Plat</b>  <b>Dessert</b></p>
<p><b>Prix de base par convive</b></p>	<p>35 €</p>	<p>45 €</p>
<p><b>Conférence apéritive par l’historien de l’alimentation Pierre Leclercq</b></p>	<p>250 €</p>	
<p><b>Personnel de salle (10-20 convives)</b></p>	<p>200 €</p>	
<p><b>Personnel de salle (20-40 convives)</b></p>	<p>400 €</p>	
<p><b>Personnel de salle (40-60 convives)</b></p>	<p>600 €</p>	
<p><b>Couverts ordinaires par convive</b></p>	<p>10 €</p>	
<p><b>Couverts prestige par convive</b></p>	<p>25 €</p>	
<p><b>Simple nappage par 20 convives</b></p>	<p>75 €</p>	
<p><b>Double nappage par 20 convives</b></p>	<p>125 €</p>	
<p><b>Frais de déplacement</b></p>	<p>1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d’Amay</p>	



TARIF HORS TVA	MENU TROIS SERVICES	MENU QUATRE SERVICES
<b>Pour toute information et demande de devis, contacter :</b> <b>Le Petit Lancelot, Pierre Leclercq</b> <b>0486 90 14 55</b> <b>info@lepetitlancelot.com</b>	<b>Cocktail – hors-d’œuvre</b> <b>Potage</b> <b>Plat</b> <b>Dessert</b>	<b>Cocktail – hors-d’œuvre</b> <b>Potage</b> <b>Entrée</b> <b>Plat</b> <b>Dessert</b>
<b>Prix de base par convive</b>	31,25 €	40,18 €
<b>Conférence apéritive par l’historien de l’alimentation Pierre Leclercq</b>	206,61 €	
<b>Personnel de salle (10-20 convives)</b>	165,28 €	
<b>Personnel de salle (20-40 convives)</b>	330,57 €	
<b>Personnel de salle (40-60 convives)</b>	495,86 €	
<b>Couverts ordinaires par convive</b>	8,26 €	
<b>Couverts prestige par convive</b>	20,66 €	
<b>Simple nappage par 20 convives</b>	61,98 €	
<b>Double nappage par 20 convives</b>	103,30 €	
<b>Frais de déplacement</b>	1 ou 2 véhicules à 0,4259€/km à partir d’Amay	