

MENU | BANQUET DÉJEUNER 2026



Omelette au fromage
Bacon **ou** saucisses | **1 choix**
Pommes de terre rissolées
Fèves au lard
Fruits frais
Croissant au beurre et confiture

BOISSONS

Café, thé, tisane et jus d'orange

PRIX | 20,75 \$* service 18 % et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

**INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.
50 personnes minimum**

MENU | BRUNCH DÉJEUNER 2026



Omelette au fromage **ou** œufs brouillés | **1 choix**

Bacon, jambon **ou** saucisses | **2 choix**

Pommes de terre rissolées

Fèves au lard

Plateau de fruits frais

Crêpe **ou** pain doré | **1 choix**

Panier de mini-viennoiseries

Sirop d'érable, ketchup et moutarde

BOISSONS

Café, thé, tisane et jus d'orange

PRIX | 21,75 \$* service 18 % et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

50 personnes minimum

MENU | PAUSE-CAFÉ 2026



PAUSE-CAFÉ

Café, thé, tisane
Prix 3,50 \$*/pers.

PAUSE-CAFÉ ET JUS

Café, thé, tisane et jus d'orange
Prix 4,75 \$*/pers.

LA SANTÉ

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de fruits frais coupés
Prix 7,75 \$*/pers.

LA MATINALE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de croissants et confitures
Prix 7,75 \$*/pers.

LA MARAÎCHÈRE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de crudités et trempette
Prix 7,75 \$*/pers.

LA BEC-SUCRÉ

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de biscuits et pains aux bananes
Prix 7,75 \$*/pers.

LA BOULANGÈRE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de viennoiseries variées (danoises aux fruits et chocolaines)
Prix 8,75 \$*

EXTRA

| | |
|---|------------------|
| Plateau de 25 mini-viennoiseries variées..... | 32,00 \$* |
| Plateau de 25 biscuits maison..... | 42,00 \$* |
| Plateau de 25 muffins..... | 60,00 \$* |
| Plateau de pains aux bananes (25 pers.)..... | 60,00 \$* |
| Plateau de 25 croissants et confitures..... | 32,00 \$* |
| Plateau de fromages fins, cheddar et craquelins (25 pers.)..... | 65,00 \$* |
| Plateau de fruits frais coupés (25 pers.)..... | 65,00 \$* |
| Plateau de 25 mini-bagels au saumon fumé..... | 75,00 \$* |
| Plateau de crudités et trempette (25 pers.)..... | 65,00 \$* |
| Plateau de 25 parfaits au yogourt, fraises et granola..... | 65,00 \$* |
| Plateau de 50 boules d'énergie..... | 75,00 \$* |
| Plateau de terrine, charcuteries et craquelins (25 pers.)..... | 75,00 \$* |
| Plateau de 75 crevettes, quartiers de citron et sauce cocktail..... | 75,00 \$* |
| Plateau sucré (beignets et biscuits) (25 pers.)..... | 60,00 \$* |

INCLUSIONS

Vaisselle compostables

Minimum 25 personnes.

*Frais de livraison (40,00 \$), taxes et personnel de service en sus (30,00 \$/heure).

50 pers. et plus. | Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$

LA FROMAGÈRE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de fromages fins, cheddar et craquelins
Prix 9,75 \$*

LA GOURMANDE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de fruits frais coupés
Plateau de muffins
Prix 9,75 \$*

L'ÉNERGISANTE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Plateau de fruits frais coupés
Boules d'énergie
Yogourt et granola
Prix 11,75 \$*

LA SUCRÉE SUPRÊME

Café, thé, tisane
Macaron
Beignet
Éclair au chocolat
Prix 11,75 \$*

LA PRESTIGE

Café, thé, tisane et jus d'orange
Mini-bagel au saumon fumé
Mini-parfait au yogourt et granola
Pain aux bananes
Plateau de fruits
Prix 14,75 \$*

MENU | BUFFET FROID 2026



AMUSE-BOUCHE

Marinades
Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef croquante
Salade de chou crémeuse
Salade de pommes de terre à l'ancienne
Salade de fusillis au basilic et zeste de citron
Salade de couscous perlé méditerranéenne
Salade de carottes et raisins
Salade d'épinards à l'orientale
Salade César
Salade d'orzo à la mexicaine
Salade de brocoli

DESSERTS

Plateau de biscuits et mignardises | 3/pers.

BOISSONS

Café, thé, tisane

SANDWICHS RÉGULIERS | 2 pains farcis et 2 pointes/pers.

Pain farci aux œufs
Pain farci au poulet
Sandwich farci au jambon

PRIX | 17,50 \$*

SANDWICHS GASTRONOMIQUES | 3 choix

Tortilla au poulet César
Baguette à la salade de poulet, céleri et oignons verts
Croissant au jambon et fromage cheddar fort
Focaccia à la dinde, bruschetta, épinards et mayo au pesto de basilic
Baguette au smoked meat et mayo dijonnaise épicée
Focaccia au porc effiloché, tzatziki et tapenade d'olives
Tortilla au végépaté maison, salade de chou et mayo dijonnaise
Baguette au rôti de bœuf, confit d'oignons et mayo BBQ
Tortilla au steak, mayo dijonnaise et cheddar fort
Focaccia de houmous aux poivrons et juliennes de légumes

PRIX | 22,50 \$*

EXTRA

| | |
|--|----------------|
| Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (32 g/pers.)..... | 2,50 \$*/pers. |
| Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (32 g/pers.) | 4,25 \$*/pers. |
| Plateau de viandes froides (40 g/pers.)..... | 2,50 \$*/pers. |
| Plateau de crevettes cocktail (+/- 4 crevettes)..... | 2,50 \$*/pers. |
| Plateau de saumon fumé (40 g/pers.)..... | 4,50 \$*/pers. |

INCLUSIONS : Vaisselles compostables

*Taxes et frais de personnel de cuisine | 50 à 100 pers. : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$ en sus.

Optionnel | Personnel de service (30,00 \$/heure, minimum 3 heures) et frais de service (18 %).

MENU | BUFFET CHAUD 2026



AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries
Marinades
Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef croquante
Salade de chou crémeuse
Salade de pommes de terre à l'ancienne
Salade de fusillis au basilic et zeste de citron
Salade de couscous perlé méditerranéenne

Salade de carottes et raisins
Salade d'épinards à l'orientale
Salade César
Salade d'orzo à la mexicaine
Salade de brocoli

PLATS CHAUDS | 3 choix

Suprême de volaille méditerranéen
Blanc de volaille au brocoli
Poitrine de volaille chasseur
Volaille aux poivrons grillés
Filet de porc à l'asiatique
Longe de porc, coulis aux petits oignons à l'érable
Médaille de porc, sauce miel et moutarde
Saucisses aux fines herbes
Rôti de bœuf tranché en salle, sauce au poivre vert | extra 3,00 \$/pers.

Pennes aux fruits de mer, sauce crémeuse au citron
Saumon à l'aneth et câpres
Crevettes cumin et lime
Bœuf à la bière belge
Braisé de bœuf aux légumes racines
Boulettes suédoises, sauce forestière et thym frais
Raviolis à la courge, beurre noisette à la sauge |végé
Sauté de tofu aux légumes |végan/sans gluten

ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix

Pommes de terre parisiennes au beurre aux fines herbes
Pommes de terre château
Couscous perlé aux légumes
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | extra 1,50 \$/pers.
ET légumes de saison

DESSERTS (vaisselle compostable)

Plateau de gâteaux et mignardises | 3/pers.

BOISSONS (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 41,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

EXTRA

Salade supplémentaire..... 1,50 \$*/pers.
Dessert gastronomique..... 2,25 \$*/pers.
Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (32 g/pers.)..... 2,50 \$*/pers.
Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (32 g/pers.) 4,25 \$*/pers.
Plateau de viandes froides (40 g/pers.)..... 2,50 \$*/pers.

**INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau et à vin, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.
50 personnes minimum**

MENU | BOÎTES À LUNCH 2026



A | Croissant au jambon et fromage cheddar fort

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 16,00 \$*

B | Baguette à la salade de poulet

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 16,00 \$*

C | Focaccia à la dinde, bruschetta et mayo au pesto

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 17,00 \$*

D | Baguette au rôti de bœuf, mayonnaise BBQ

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 19,25 \$*

E | Tortilla au poulet César

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 17,50 \$*

F | Focaccia au porc effiloché grec

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 17,50 \$*

G | Tortilla au steak, mayo dijonnaise et cheddar

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 17,50 \$*

H | Baguette au smoked meat et mayo dijonnaise épicée

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 18,00 \$*

I | Focaccia de houmous aux poivrons et légumes

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 16,00 \$*

J | Tortilla au végépâté maison et mayo dijonnaise

Bouquet de crudités
Salade du moment
Sélection du pâtissier

Prix 17,00 \$*

K | Salade grecque

Bouquet de crudités
Cubes de cheddar
Sélection du pâtissier

Prix 18,00 \$*

L | Salade du jardin avec poulet OU saumon

Bouquet de crudités
Cubes de cheddar
Sélection du pâtissier

Prix 20,00 \$*

M | Bol-repas poulet OU saumon OU porc effiloché OU tofu

Riz, laitue, juliennes de carottes, dés de concombres, oignons rouges, lanières de poivrons, edamames. Sauce ranch à la lime
Sélection du pâtissier

Prix 21,00 \$*

N | Boîtes à lunch sans allergènes

Salade-repas avec poulet ou végépâté
Bouquet de crudités
Cupcake sans allergènes

Prix 20,00 \$

EXTRA

Boissons (jus, liqueur, eau, Perrier).....1,75 \$*/pers.

INCLUSIONS

Ustensiles et serviette de table.

*Taxes et frais de livraison (40,00 \$) en sus.

Minimum 20 personnes, maximum de 2 variétés.

50 pers. et plus. | Personnel de cuisine (50,00 \$)

MENU | BANQUET 2026



POTAGES | 1 choix

Crème de légumes aux fines herbes
Potage parmentier et poireaux
Crème de brocoli
Potage de chou-fleur et poivrons grillés
Crème de navet et poires

ENTRÉES FROIDES | 1 choix optionnel

Salade du chef | 4,50 \$*
Salade caprese avec caramel balsamique et lit de verdure | 5,50 \$*
Carpaccio de betteraves, roquette citronnée, pacanes caramélisées et feta | 5,75 \$*
Mini-brochette de poulet mariné, salade grecque, tzatziki et mini-pain naan | 7,00 \$*
Fromages fins, pâté de campagne, gelée de canneberges et baguettes | 6,25 \$*
Terrine de canard, salade de carottes et betteraves, croûton et caramel balsamique | 6,00 \$*

ENTRÉES CHAUDES | 1 choix optionnel

Dumplings au porc et kimchi, sauce satay | 7,00 \$*
Spanakopita, salade grecque et tzatziki | 7,00 \$*
Arancini mozzarella et prosciutto, sauce marinara et roquette citronnée | 6,75 \$*

PLATS DE RÉSISTANCE | 1 choix régulier

Extra de 2,00 \$ pour offrir 2 choix de plats de résistance

■ VOLAILLE

Suprême de volaille aux poivrons grillés | 42,00 \$*
Volaille farcie de prosciutto et fromage fondant, nappée d'une sauce crémeuse au brocoli | 46,00 \$*
Volaille farcie à la duxelles de champignons, accompagnée d'une sauce forestière | 43,00 \$*
Blanc de volaille méditerranéen, sauce crémeuse citron et vin blanc | 42,50 \$*

■ PORC

Médallions de porc miel et moutarde à l'ancienne | 38,75 \$*
Osso buco de porc, sauce tomate et porto | 42,00 \$*
Filet de porc farci à la grecque, sauce aux 2 pestos | 40,25 \$*

■ BOEUF

Bœuf braisé porto et échalotes confites | 44,00 \$*
Joue de bœuf à la bière et aux poireaux | 52,50 \$*
Épaule de bœuf, sauce demi-glace à l'estragon | 56,50 \$*

■ AUTRES

Cuisse de canard confite, sauce aux poireaux et à l'érable | 49,50 \$*
Côtelette d'agneau, sauce ail rôti et romarin | 49,00 \$*
Filet de saumon citron et aneth | 42,00 \$*

■ OPTION VÉGÉTARIENNE/VÉGÉTALIENNE

Possibilité de substituer la protéine du plat principal par un poulet végétal ou du tofu, selon la préférence | Prix du substitut*

MENU | BANQUET 2026



CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT | 1 choix

Pommes de terre château
Riz pilaf aux légumes et fines herbes
Pommes de terre dauphinoises | Extra 1,75 \$*
ET légumes de saison

DESSERTS | 1 choix

- **GÂTEAU SABLÉ AUX FRAISES** | Shortcake aux fraises préparé à la perfection avec de la vraie crème fouettée et chargée de vraies fraises. | Coulis aux fruits
- **GÂTEAU AU FROMAGE, AUX CAROTTES ET AU CARMEL** | Un savoureux gâteau au fromage fourré de morceaux de gâteau aux carottes empilés généreusement sur une croûte Graham, le tout débordant de caramel. | Crème anglaise
- **FRAMBOISIER** | Pâtes à la vanille garnies d'une crème légère et de framboises, le tout parsemé de brisures de chocolat blanc.
- **PYRAMIDE AUX AMANDES AU CHOCOLAT CROQUANT** | Onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat et succès aux amandes. | Crème anglaise
- **BALADIN TRUFFÉ AU CHOCOLAT** | Mousse/ganache au chocolat sur génoise au chocolat, surmontée d'un miroir chocolat et d'une plaquette de chocolat.
- **DIVINE TARTE À LA LIME DES KEYS** | Une garniture au citron vert veloutée et entièrement naturelle, disposée dans une croûte profonde de Graham, généreusement garnie de vraie crème fouettée puis saupoudrée de noix de coco grillée. | Crème anglaise
- **CHOCO-CARMEL** | Trois couches de gâteau au chocolat merveilleusement moelleux recouvertes d'une ganache au caramel maison et au chocolat au lait garnie d'une lisse couche de glaçage au chocolat et d'arachides au chocolat pour une finale toute en beauté.
- **FROMAGE NEW YORK** | Base de biscuits Graham et appareil au fromage cuit, décoré d'un nappage aux fraises.
- **TARTE SUCRE À LA CRÈME** | Pâte garnie d'un délicieux mélange au sucre à la crème belge.

INCLUSIONS

Les boissons (thé, café et tisane).

Nappes et serviettes de table en tissu, verres à eau et à vin en verre, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

**Service 18% et taxes en sus. 50 personnes minimum.*

**Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 100,00 \$ | 101 pers. et + : 150,00 \$*

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.

MENU | CANAPÉS 2026



BOUCHÉES FROIDES | 32,00 \$*/douzaine

Bocconcini au basilic et aux tomates cerises | végété
Craquelin de brie et confit d'oignons au porto | végété
Tulipe de chèvre, compote d'oignons, amandes grillées | végété
Bruschetta de tomates à la mangue | végété
Sushi végétarien | végété

BOUCHÉES FROIDES | 34,00 \$*/douzaine

Pâté aux pacanes sur patates douces | végété
Roulade au porc effiloché et mayonnaise épicée
Bouchée aux champignons, poires et parmesan | végété
Rouleau de merguez avec trempette moutarde et miel
Trio de charcuteries et olive sur brochette
Datte farcie au cheddar et aux pacanes
Tarte fine margherita

BOUCHÉES FROIDES | 36,00 \$*/douzaine

Verrine de prosciutto, cantaloup et fromage feta à la menthe fraîche
Tartare de saumon à la lime sur blini
Tartare de bœuf classique
Tartelette poulet garam masala et tapenade d'olives
Tartare de betteraves à l'asiatique, citron et feta sur tartelette | végété
Cuillère de ceviche de crevettes à la mangue, coriandre et lime
Croustillant au canard confit, cheddar fort et oignons caramélisés
Satay de poulet, ranch à la lime
Crostini aux pommes, avec brie, prosciutto, roquette et miel

BOUCHÉES CHAUDES | 38,00 \$/douzaine**

Spanakopita aux épinards sur tzatziki | végété
Arancini au fromage mozzarella sur sauce marinara | végété
Mini-burger au porc effiloché
Taquito aux légumes | végété
Gyoza au bœuf Wagyu
Triangle de canard et mandarines
Dumpling oriental et trempette thaïe à la coriandre | végété

BOUCHÉES SUCRÉES | 34,00 \$*/douzaine

Macaron
Mini-éclair au chocolat
Gâteau au fromage à saveur tropicale
Pastel de nata
Truffe

INCLUSIONS

Minimum de 3 douzaines par sorte, maximum de 8 variétés

*Employé (30,00 \$/heure, minimum 3 heures), frais de service (18 %) et taxes en sus.

**Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 50,00 \$ | 101 pers. et + : 75,00 \$

Les menus ainsi que les prix sont sujets à changement.

MENU | BAR À NACHOS 2026



À VOLONTÉ

Croustille de maïs
Fromage fondu et fromage Tex Mex râpé
Poivrons rouges et piments forts marinés
Échalotes
Tomates en dés
Olives noires
Oignons rouges
Crème sûre, guacamole et salsa
Poulet
Bœuf haché
Bacon
Smoked meat

PRIX | 24,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

FORMAT COLLATION

Croustille de maïs
Fromage fondu et fromage Tex Mex râpé
Poivrons rouges et piments forts marinés
Échalotes
Tomates en dés
Olives noires
Oignons rouges
Crème sûre, guacamole et salsa

EXTRA | 2,50 \$/CHOIX

Bacon
Smoked meat
Poulet
Bœuf haché

PRIX | 11,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

INCLUSIONS : Vaisselles compostables

50 personnes minimum

MENU | BAR À PÂTES 2026



AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries
Marinades
Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef croquante
Salade de chou crémeuse
Salade de pommes de terre à l'ancienne
Salade de fusillis au basilic et zeste de citron
Salade de couscous perlé méditerranéenne

Salade de carottes et raisins
Salade d'épinards à l'orientale
Salade César
Salade d'orzo à la mexicaine
Salade de brocoli

PÂTES | 2 choix

Rotinis aux légumes
Spaghettis
Cannellonis au fromage et aux épinards
Pennes
Tortellinis à la viande

SAUCES | 3 choix

Sauce primavera
Sauce à la viande
Sauce carbonara
Sauce Alfredo
Sauce marinara
Sauce au pesto de basilic
Sauce rosée
Sauce fruits de mer | extra 2,00 \$/pers.

DESSERTS (vaisselle compostable)

Plateau de biscuits et mignardises | 3/pers.

BOISSONS (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 38,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

EXTRA

Salade supplémentaire..... 1,50 \$*/pers.
Dessert gastronomique..... 2,25 \$*/pers.
Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (32 g/pers.)..... 2,50 \$*/pers.
Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (32 g/pers.) 4,25 \$*/pers.

**INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau et à vin, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.
50 personnes minimum**

MENU | BAR À POUTINE 2026



À VOLONTÉ

Frites
Fromages en grains
Échalotes
Salade de chou
Bacon
Smoked meat
Poulet
Steak haché
Oignons sautés
Champignons sautés
Sauce barbecue
Sauce aux poivres
Sauce spaghetti

PRIX | 24,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

FORMAT COLLATION

Frites
Fromages en grains
Sauce brune

EXTRA | 2,50 \$/CHOIX

Bacon
Smoked meat
Poulet
Bœuf haché
Légumes sautés (poivrons, oignons, champignons)

PRIX | 11,75 \$** service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

INCLUSIONS : Vaisselles compostables
50 personnes minimum

MENU | MÉCHOUI 2026



AMUSE-BOUCHE

Panier de boulangeries

Marinades

Bouquet de crudités

SALADES | 3 choix

Salade du chef croquante

Salade de chou crémeuse

Salade de pommes de terre à l'ancienne

Salade de fusillis au basilic et zeste de citron

Salade de couscous perlé méditerranéenne

Salade de carottes et raisins

Salade d'épinards à l'orientale

Salade César

Salade d'orzo à la mexicaine

Salade de brocoli

PLATS CHAUDS

Poulet grillé, sauce barbecue

Longe de porc, sauce aux prunes

Rôti de bœuf tranché en salle, sauce au poivre vert

ACCOMPAGNEMENTS | 1 choix

Pommes de terre château

Pommes de terre dauphinoises | extra 1,50 \$/pers.

ET légumes de saison

DESSERTS (vaisselle compostable)

Plateau de biscuits et mignardises | 3/pers.

BOISSONS (vaisselle compostable)

Café, thé, tisane

PRIX | 41,75 \$* service 18% et taxes en sus

*Frais de personnel de cuisine | 100 pers. et - : 75,00 \$ | 101 pers. et + : 125,00 \$

EXTRA

Salade supplémentaire..... 1,50 \$*/pers.

Dessert gastronomique 2,25 \$*/pers.

Plateau de fromages cheddar, raisins et craquelins (32 g/pers.)..... 2,50 \$*/pers.

Plateau de fromages fins, raisins et craquelins (32 g/pers.) 4,25 \$*/pers.

Plateau de viandes froides (40 g/pers.)..... 2,50 \$*/pers.

INCLUSIONS : nappes et serviettes de table, verres à eau et à vin, ustensiles en inox, assiettes de porcelaine.

50 personnes minimum