

LES DESSERTS

Tarifs 2025 TTC

LES CLASSIQUES

De 27 à 54 parts

4,20€ / pers

Croquant chocolat
Bavarois framboise
Forêt noire
Entremet exotique
Tarte citron meringuée (pour 8 parts)
Pavlova framboise ou exotique (de 6 à 24 parts)

PLAQUES SUCRÉES

2,30€ / pers

Pomme & cannelle
Poire
Mirabelle

BUFFET DES DESSERTS

7,90€ / pers

Salade de fruits frais, Brioche Tropicaine, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Crème caramel

OU

Craquant au chocolat, Bavarois framboise, Œufs à la neige, Poire vigneronne au cassis - Tartelette au citron

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

1,80€ pièce

Choux à la crème, tartelette de framboise, tartelette citron, tartelette de fruits, macarons, croquant chocolat, bavarois framboise, etc...

LES VERRINES SUCRÉES

1,90€ pièce

Mousse au chocolat et éclats de nougatine
Gaspacho de fraise à la menthe
Mousse citron et coulis
Soupe de melon glacé au miel et groseille
Fruits rouges, fromage blanc et spéculoos
Pomme au caramel et noisettes
Pana cotta chocolat et framboise
Pana cotta vanille et fraise
Pana cotta chocolat et menthe

LA PIÈCE MONTÉE

1,50€ le chou

3 choux par personne / minimum 25 personnes maximum 60 personnes pour 1 pièce montée.



04 79 63 38 09

LPCOLOMBIER@GMAIL.COM

WWW.PIEDDUCOLOMBIER.FR

EN SUPPLÉMENT



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Fromages de nos Alpagnes | 4,00€/ pers |
| La petite faisselle à la crème | 2,90€/ pers |
| Pain de campagne tranché | 1,05€/ pers |
| Mini pavé traditionnel | 1,40€/ pers |
| Café - mini meringue - sucre | 0,90€/ pers |

LE COUP DU MILIEU

3,25€/ pers

Sorbet poire et alcool de poire
Sorbet pomme verte et calvados
Sorbet mandarine et cointreau
Sorbet citron et vodka
Sorbet ananas et rhum blanc
Sorbet génépi et génépi

LE SERVICE EN SALLE ET EN CUISINE

Nous vous conseillons de prévoir 1 serveur(se) pour 25 personnes environ, nous restons à votre écoute pour plus d'informations.
Service non inclus dans nos devis.

Chaque prestation peut être accompagnée d'un chef de cuisine qui reste sur place :
Forfait de 4 heures à 80€/chef

RÉSERVATION / RÈGLEMENT

Les commandes sont possibles à partir de :

- 10 personnes pour les plats uniques en poêle géante
- 40 personnes pour la formule braséro
- 25 personnes pour tout autre type de commandes.

Nous considérons la date de votre évènement validée définitivement après versement de 30% d'acompte à la réservation.

L'annulation de la prestation 10 jours avant la date ne permettra pas le remboursement des acomptes versés.

Le solde s'effectuera au plus tard la veille de l'évènement ou le jour de retrait de votre commande au laboratoire.

Attention : nous n'avons pas d'appareil à carte bleue.

Tarifs applicables en départ du laboratoire _ des frais de livraison seront facturés pour le déplacement sur votre lieu d'évènement.