



SÉMINAIRE

by Vert tu oses



76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

SOMMAIRE

I - Présentation de l'entreprise	1
I - 1 - Le Restaurant	1
I - 2 - Galerie photos du Restaurant	2
I - 3 - Nos distinctions	4
I - 4 - Le Séminaire	5
I - 5 - Galerie photos des salles	6
II - Accueil de vos évènements	8
II - 1 - Une localisation idéale	8
II - 2 - Une salle modulable	8
II - 3 - Nos équipements & services	9
II - 4 - Grille tarifaire pour réserver notre salle	10
II - 5 - Nos formules traiteur pour vos séminaires	11
III - Formules repas au Restaurant	13
IV - Informations de contact	21

I - Présentation de l'entreprise

I-1 - Le Restaurant



RESTAURANT



SALLE DE SÉMINAIRE

Niché dans un **cadre verdoyant** aux abords d'un bassin à carpes Koï, notre restaurant vous promet une **expérience unique**. Depuis votre table, confortablement installé à l'ombre des feuillages et pergolas, vous pouvez observer la magie qui opère en cuisine.

Près du bar, nous disposons d'une belle varangue facilement **accessible aux Personnes à Mobilité Réduite**.

Notre talentueuse équipe vous propose une **cuisine du monde, infiniment créative et intensément savoureuse**. A la carte ? Tout est **fait-maison** et les **produits frais et locaux** sont mis à l'honneur. Nous nous efforçons également de proposer des produits issus de **l'agriculture biologique** quand l'approvisionnement nous le permet !

Preuve de notre excellence, nous avons été récompensés par des **labels prestigieux**, dont celui de **Maître Restaurateur**, et avons obtenu **2-Vanilles au Guide Kaspro 2024**, ainsi que la mention dans le **Guide du Routard 2024**.

Investis dans une démarche **éco-responsable**, nous offrons des alternatives délicieuses à la viande, au gluten et au lactose. Et bien sûr, le plastique est banni ! Avec nous, osez le verre et le carton !




Retrouvez plus d'informations sur nos labels ci-après !

HORAIRES

MIDI Du Lundi au Dimanche
12H00 - 14H30

SOIR Du Mardi au Samedi
19H00 - 21H30

CONTACT

 0262 49 48 68
 restaurant@verttuoses.re
 www.verttuoses.re



Vert Tu Oses - Restaurant
76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains
Ile de La Réunion

● I - 2 - Galerie photos du Restaurant



● 1 - 2 - Galerie photos du Restaurant

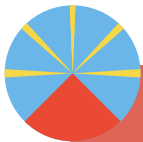


● I - 3 - Nos distinctions

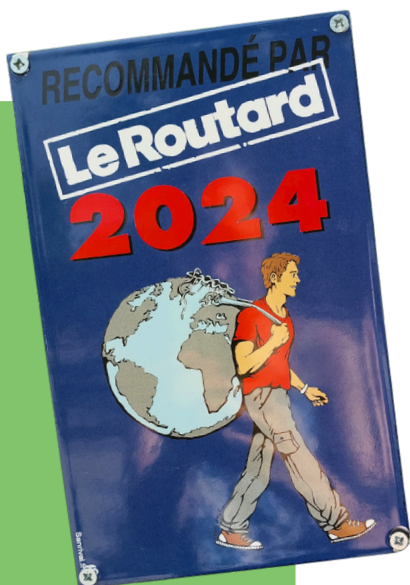
En 2024, nous avons décroché le prestigieux label "**Maître Restaurateur**". Il est l'unique titre reconnu par l'État et accordé par le Préfet pour une durée de 4 ans. Il atteste que le Chef respecte un **cahier des charges bien précis** basé sur plus de 30 critères (provenance des produits, cuisine à base de produits bruts, majoritairement frais, soin de l'assiette, service...). Pour le consommateur, c'est **l'assurance de déguster un plat fait-maison, cuisiné avec des produits locaux, frais, et de saison.**



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



Depuis 2022, notre restaurant fait partie des meilleures tables de La Réunion. Et nous célébrons pour la deuxième année consécutive, notre distinction **2-Vanilles au Guide Kaspro.**



I - Présentation de l'entreprise

I - 4 - Le Séminaire



En mai 2024, la cuisine du restaurant s'agrandit... et nous avons le plaisir d'annoncer le lancement d'une nouvelle activité : **Séminaire by Vert Tu Oses**. Un choix mûrement réfléchi et fortement réclamé par des groupes de clients du restaurant !

Notre nouvelle offre ?

Une **salle événementielle** (et bientôt deux autres) mise à votre disposition pour accueillir tout type d'évènements : réceptions, ateliers, conférences, séminaires... avec la possibilité de **profiter de l'irrésistible cuisine du restaurant !**

Entreprises, Centres de Formations et particuliers, découvrez nos **locaux spacieux, équipés et modulables** qui offrent tout le nécessaire pour un séminaire réussi et mémorable :

- **Un espace réceptif multifonction ;**
- **Un personnel compétent et motivé ;**
- **Un cadre agréable et un matériel de pointe !**

Retrouvez nos différentes prestations dans ce book !




Le Saviez-Vous ?

Vert Tu Oses démarre son aventure en tant qu'épicerie bio en 2019. Malheureusement, après plusieurs coups durs, le magasin ferme définitivement ses portes en avril 2024.

CONTACT   

 76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains

 06 93 43 73 05

 seminaire@verttuoses.re

 www.verttuoses.re



● I - 5 - Galerie photos des salles

LA CARDINALE - 85m²

Jusqu'à 65 personnes

SÉMINAIRE
by Vert tu oses



LA PAPANGUE - 20m²

SÉMINAIRE
by Vert tu oses



Jusqu'à 10 personnes



NOUVELLE SALLE

LA PAILLE-EN-QUEUE - 40m²

Jusqu'à 35 personnes

SÉMINAIRE
by Vert tu oses



II - Accueil de vos évènements

II - 1 - Une localisation idéale

Nous sommes situé au **76 rue Antoine de Bertin**, en plein centre ville de **La Saline les Bains**, dans la commune de Saint-Paul. Cette ville touristique grâce au lagon qui la borde, est très animée et il y fait bon vivre !



Proximité immédiate de la plage.



Notre restaurant vous propose ses services ([voir plus loin](#)).



Visibilité depuis un axe routier (facile d'accès).



Nombreuses places de parking aux alentours.



Nombreux hébergements aux alentours.



Parking réservé à notre clientèle et accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

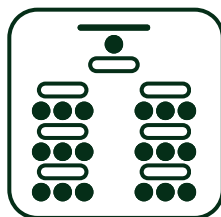
II - 2 - Des salles modulables

Nos salles s'adaptent à tous vos besoins : conférence, assemblée générale, réunion, séminaire, formation, évènement d'entreprise, show-room, présentation de produits, colloque... Vous êtes libre d'aménager et décorer notre espace comme bon vous semble !

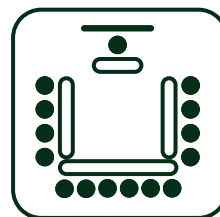
Amphithéâtre



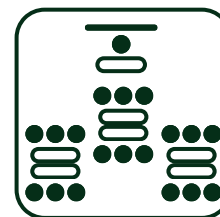
Ecole



U



Îlots



II - 3 - Nos équipements & services

Equipements & services offerts :



Lumière naturelle
(et rideaux occultant)



Sanitaires accessibles
aux PMR



Climatisation

+ Ménage inclus



Wifi gratuit



Projecteur vidéo



Nécessaire d'écriture
(feutres, stylos, feuilles)



Fontaine à Eau



Paperboard



Mobilier de bureau
(chaises, tables)

Demandes supplémentaires :



Micro



Enceintes



Service de reprographie
(impression, plastification,
reliure...)



Repas au restaurant ou
collation dans la salle
(voir plus loin)



Nous pouvons ajouter différents services sur-mesure pour répondre à vos besoins.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 06 93 43 73 05
ou à l'adresse mail seminaire@verttuoses.re.

II - 4 - Grille tarifaire pour réserver notre salle

Un café d'accueil vous attend !

Pour toute location de salle, bénéficiez d'un café d'accueil **gratuit** ! Dégustez des **sablés faits-maison** par notre Cheffe Pâtissière, **accompagnés de café et de thé**. Une cafetière et une bouilloire sont également mises à votre disposition dans la salle, pour des **boissons chaudes à volon-thé** !



CAFÉ
D'ACCUEIL
OFFERT

TARIFS HT	1/2 journée	Journée entière	Capacité maximale
La Cardinale 85m ²	190€ HT	250€ HT	65 personnes (en théâtre)
La Paille-en-Queue 40m ²	110€ HT	175€ HT	35 personnes (en théâtre)
La Papangue 20m ²	80€ HT	120€ HT	10 personnes

Pour réserver votre salle, contactez directement notre Commerciale, **Laurence Laporte** :



par mail à seminaire@verttuoses.re ;
ou par téléphone au **06 93 43 73 05**.

Une soirée de prévue ?



La location en journée s'étend de **8H00 à 17H00**.

Vous pouvez également louer la salle en **soirée**,
entre **18H00 et 22H00**.

Pour cela, veuillez nous transmettre une demande
de devis, en spécifiant les horaires souhaités.



● II - 5 - Nos formules traiteur pour vos séminaires

FORFAITS TOUT COMPRIS

pour vous faciliter la vie !

Découvrez nos deux forfaits exclusifs, avec collation et repas au restaurant, à des **prix avantageux** pour les séminaristes ! **Les tarifs incluent la location de la salle.**

La découverte

49€00
/pers.

- ✓ Café d'accueil (matin)
- ✓ Déjeuner : Entrée + Plat + Dessert

Le florilège

62€00
/pers.

- ✓ Café d'accueil + Collation Fraîcheur (matin)
- ✓ Déjeuner : Entrée + Plat + Dessert + Boisson
- ✓ Collation Gourmande (après-midi)

Découvrez le détail de nos formules repas ci-après !



FORMULES DE PAUSE

Petit-déjeuner (matin)

- Café et Thé (chaud ou froid)
- Viennoiseries
- Jus de fruits
- Eau détox

8€
/pers.



Collation gourmande (matin ou après-midi)

- Café et Thé (chaud ou froid)
- Jus de fruits
- Pâtisseries maison de notre Cheffe

8€
/pers.

A NOTER !



Pour les forfaits "La découverte" et "Le Florilège", **le choix des plats s'effectue uniquement sur place le jour-même**, dès le matin. Seul le menu du jour est proposé aux séminaristes, aucune réservation de plats ne peut être effectuée à l'avance.

Pour signaler une allergie, intolérance ou régime particulier, vos demandes peuvent se réaliser sur le site (www.verttuoses.re), ou lors de votre pré-réservation via notre calendrier. Notre équipe s'adapte à vos impératifs avec plaisir, pour garantir un agréable repas à tous les convives !

Disponibles en

SERVICE À TABLE

ou

BUFFET

III - Formules du Restaurant

Le restaurant vous propose différentes formules prédéfinies et adaptées à tous les budgets pour vos repas de groupes (non soumis à la location de salle).

Formules de repas servis à table :

- Menu Fraîcheur
- Menu Connaisseur
- Menu Gourmet
- Menu Gastronomique

Minimum
8 pers.

Formules de cocktails dinatoires :

- Cocktail Découverte
- Cocktail de Bienvenue
- Cocktail Gourmand

Minimum
20 pers.

Découvrez les **détails** sur nos formules de groupes sur les **pages suivantes**.

NEW!

Une formule d'afterwork à 19€ par personne :

- **3 boissons** par personne au choix parmi :
Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin ou Planteur.
- **3 amuses-bouches** du Jour par personne

Minimum
12 pers.



-10%
SUR LA
CARTE

Si vous optez pour un plat à la carte du restaurant, nous vous offrons 10% de remise !

pour les séminaristes



Pensez à réserver au moins **cinq jours à l'avance** pour que notre équipe puisse s'organiser et vous assurer un service de qualité.

Menu Fraicheur

à partir de 8 personnes

ENTRÉE

Gaspacho du moment

OU

Tarte Fine aux Légumes de Saison Grillés et Pesto Genovese

OU

Salade de Papaye Verte, Cacahuète et Vinaigrette Curcuma

PLAT

Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)

OU

Poulet Fermier Rôti, Légumes de Saison et Jus Cajun

OU

Brochette de Gigot d'Agneau, Gratin Dauphinois et Sauce Tzatziki

OU

Buddha Bowl (lentilles, quinoa, salade, légumes rôtis et coleslaw)

DESSERT

Mi-cuit au Chocolat

OU

Panna Cotta Vanille et Fruit de Saison

OU

Sorbet Maison du moment



MAÎTRE
RESTAURATEUR

FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT
tu oses

Tarifs TTC :

29,50€ / personne
× HORS BOISSON

39,50€ / personne
✓ AVEC BOISSON

MENU ENFANT

15€

PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirup OU Citronnade Maison
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait
seront facturées en supplément et à
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact
de convives au plus tard 48 heures
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis
vous sera demandé afin de confirmer
votre réservation.

Menu Connaisseur

à partir de 8 personnes

ENTRÉE

Piquillos Farcis au Fromage Frais Pêi et Vinaigrette aux Herbes
OU
Œuf Croustillant, Mousseline de Butternut et Salade de Lentilles
OU
Petit Tartare de Poisson aux Saveurs du moment

PLAT

Pêche du Jour, Caviar d'Aubergines, Purée du Jour, Légumes Rôtis, Salade d'Épinards,
Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)
OU
Tigre qui Pleure, Crémeux au Wasabi, Frites et Salade de Mesclun Bio
OU
Brochette de Gigot d'Agneau, Gratin Dauphinois et Sauce Tzatziki
OU
Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte aux Pommes et
Coulis de Fruit de Saison
OU
Tarte au Chocolat - Caramel Beurre Salé
et Tuile de Grué de Cacao
OU
Sorbet Maison du moment et
Mignardise Croquante

FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

✓ Café OFFERT
✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT
tu oses

Tarifs TTC :

35,00€ / personne

× HORS BOISSON

45,00€ / personne

✓ AVEC BOISSON

MENU ENFANT

15€

PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirop OU Citronnade Maison
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait
seront facturées en supplément et à
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact
de convives au plus tard 48 heures
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis
vous sera demandé afin de confirmer
votre réservation.

Menu Gourmet

à partir de 8 personnes

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
Gravlax de Poisson, Mousse de Combava et Salade de Palmistes
OU
1/2 Burrata, Coulis de Tomates, Aubergines Grillées à l'Ail

PLAT

Légine en Croûte d'Aioli, Purée de Patate Douce, Légumes Croquants et Sauce Safranée
OU
Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras
OU
Suprême de Pintade Farci aux Portobellos et Jus Corsé au Caloupilé
OU
Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants

DESSERT

Tarte au Citron Meringuée
OU
Rocher Praliné et Ganache Montée au
Chocolat au Lait
OU
Entremet à la Pomme et Mousse
Caramélisée



FORFAIT BOISSONS

APÉRITIF



1 boisson par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT
tu oses

Tarifs TTC :

45,00€ / personne
× HORS BOISSON

55,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON

MENU ENFANT

15€

PLAT

Poisson Grillé OU Poulet,
avec Frites et Salade

DESSERT

Mignardise du moment OU
Sorbet Maison du moment

BOISSON ✓ Eau OFFERTE

Sirap OU Citronnade Maison
OU Jus de Pomme

Toutes les consommations hors forfait
seront facturées en supplément et à
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact
de convives au plus tard 48 heures
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis
vous sera demandé afin de confirmer
votre réservation.

ENTRÉE

Foie Gras, Chutney Exotique et Pain d'Épices Maison
OU
 Gravlax de Poisson, Mousse de Combava et Salade de Palmistes
OU
 1/2 Burrata, Coulis de Tomates, Aubergines Grillées à l'Ail

1ER PLAT : POISSON

Légine en Croûte d'Aïoli, Purée de Patate Douce, Légumes Croquants et Sauce Safranée
OU
 Retour du Pêcheur, Purée et Légumes Rôtis, Sauce Beurre Blanc (passion ou combava)

2ÈME PLAT : VIANDE

Filet de Bœuf, Gratin Dauphinois, Sauce Foie Gras
OU
 Suprême de Pintade Farci aux Champignons Portobellos et Jus Corsé au Caloupilé
OU
 Magret de Canard Laqué aux Épices Douces, Ananas Flambé au Rhum, Légumes Croquants

ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE

Risotto Végétarien, Crème de Parmesan et Légumes Croquants
ET
 Butternut Rôtie, Chantilly de Noisettes et Légumes Croquants

PLATEAU DE FROMAGES *(Selon Arrivage)*

DESSERT

Tarte au Citron Meringuée
OU
 Rocher Praliné et Ganache Montée au Chocolat au Lait
OU
 Entremet à la Pomme et Mousse Caramélisée

BOISSON

APÉRITIF *(1 boisson / personne)*

Citronnade maison, Thé glacé, Jus de pomme, Bière pression 33cl, Verre de vin, Planteur, Mojito, Ti Punch ou Kalou

+ VIN À LA CARTE *(2 verres / personne)*

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON

Vin : 10€/ bouteille

Champagne : 15€/ bouteille



Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

Cocktail Découverte

à partir de 20 personnes

NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :
7 salés + 3 sucrés
par personne

AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péï
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Panna Cotta à la vanille et coulis de fruit de saison
- Mousse aux fruits de saison
- Chocolat liégeois

FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU

FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT
tuoses

Tarifs TTC :

25,00€ / personne
✗ HORS BOISSON

37,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON
(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait
seront facturées en supplément et à
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact
de convives au plus tard 48 heures
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis
vous sera demandé afin de confirmer
votre réservation.

Cocktail de Bienvenue

à partir de 20 personnes

NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :
9 salés + 3 sucrés
par personne

AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Toast de la mer
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Croquette de patate douce
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péï
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aioli, tartare et anchoïade)

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Panna Cotta à la vanille et coulis de fruit de saison
- Mousse aux fruits de saison
- Chocolat liégeois

FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VERT
tuoses

Tarifs TTC :

33,00€ / personne
✗ HORS BOISSON

45,00€ / personne
✓ AVEC BOISSON
(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait seront facturées en supplément et à régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact de convives au plus tard 48 heures avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis vous sera demandé afin de confirmer votre réservation.

Cocktail Gourmand

à partir de 20 personnes

NOMBRE D'AMUSE-BOUCHES :
12 salés + 4 sucrés
par personne

AMUSE-BOUCHES SALÉS

- Foie gras
- Tataki
- Rillettes de poisson
- Brochette de camaron et ananas Victoria
- Houmous de pois du Cap à la noisette
- Tartare de poisson du moment
- Pain Nordique au saumon fumé
- Vérine de fromage frais et piquillos
- Croquette de patate douce
- Tigre qui pleure
- Mini Croque-Monsieur péi
- Bagna-Caudae

(Crudités accompagnées de 3 sauces maison : aïoli, tartare et anchoïade)

AMUSE-BOUCHES SUCRÉS

- Financier aux fruits rouges
- Royal au chocolat
- Tarte au citron meringuée
- Mousse au chocolat

FORFAIT BOISSONS SOFTS

Jus de fruits frais, Citronnade maison, Thé glacé maison, Ginger beer maison, Virgin Mojito, sodas en bouteille

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

OU FORFAIT BOISSONS CLASSIQUES

APÉRITIF



3 boissons par personne

Citronnade maison, Thé glacé,
Jus de pomme, Bière pression
33cl, Verre de vin, Planteur

REPAS



2 verres de vin par personne
(rouge, blanc ou rosé)

- ✓ Café OFFERT
- ✓ Eau (plate ou gazeuse) OFFERTE

DROIT DE BOUCHON



Vin : 10€/ bouteille
Champagne : 15€/ bouteille

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Tarifs TTC :

42,00€ / personne
× HORS BOISSON

55,00€ / personne
✓ AVEC BOISSONS
(FORFAIT SOFTS OU CLASSIQUES)



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Toutes les consommations hors forfait
seront facturées en supplément et à
régler sur place.

Nous devons connaître le nombre exact
de convives au plus tard 48 heures
avant la date de l'évènement.

Un acompte de 30% de ce présent devis
vous sera demandé afin de confirmer
votre réservation.

IV - Informations de contact



SÉMINAIRE
by Vert tu oses



**76 rue Antoine de Bertin
97434 La Saline les Bains
Ile de La Réunion**



06 93 43 73 05



seminaire@verttuoses.re

http://



www.verttuoses.re



Suivez toute notre actualité
sur les réseaux sociaux !

