

Stéphane Butin Traiteur

Menus mariage

2024

*Mariages – Buffets – Baptêmes – Communions – Lunch – Cocktail-
Plats cuisinés livrés ou emportés sur commande uniquement-
Cuisine traditionnelle – Repas d'associations –*

*Le laboratoire de cuisine 44 Avenue René Cassin – 81100 CASTRES
Tél. : 05 63 35 69 42 – Port. : 06 63 37 91 32*

Stephane.butin@wanadoo.fr ou www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur

Artisan traiteur" organisateur de toutes vos réceptions.

Installé depuis Janvier 2004, nous avons conservé une entreprise familiale qui nous permet de garder un contact privilégié avec nos clients.

*Je compose vos menus pour toutes vos prestations selon votre budget.
En utilisant des produits locaux de qualités, de fabrication artisanale et traditionnelle.
Attentif à la situation économique et quel que soit le nombre de convives à régaler,
Je met mon expérience à votre service.*

*Une étude et un devis personnalisés vous seront proposés, en vous apportant :
Un service, un travail sérieux et la garantie d'un repas et d'une soirée bien réussie.
Nous assurons toutes réceptions dans tous lieux de 30 à 1000 couverts*

Mes valeurs :

*L'amour de mon métier, formé d'une équipe jeune et dynamique.
Pour vous accompagner et concevoir votre événement*

Couverture géographique

Tarn, Haute Garonne, Tarn et Garonne, Aveyron, Aude, Hérault

*Les formules apéritives, Prix à la personne,
Sont compris le service, nappage, serviette, la mise en place et le débarassage,*

1) Formule apéritive 15 pièces avec service 13€00 par personne

Croque au légumes, quiche et Pizza, Brochette saucisse tomate,

Tortue surprise, assortiment de sandwiches variés 2 par personne

Verrine de lentille au saumon, verrine gaspacho de tomate à la provençale

Animation plancha (Champignons, poivrons, seiches la persillée, poitrine beignet de calamars et saucisse grillée)

Animation moules à la marinière

2) Formule apéritive 16 pièces avec service 16€00 par personne punch maison offert

Navette au foie gras chaud, Quiche, Pizza, tapas de caviar d'aubergine au chorizo

1 Verrine au choix sur la liste ci-dessous,

Crocodile surprise, assortiment de sandwiches variés 2 par personne

Charcuterie de chez nous Saucisse sèche, chorizo et grattons de canard

Animation plancha (Seiches à la persillée, thon poêlé à la Provençale, champignons, poivrons et magret de canard)

Animation moules à la marinière

3) Formule apéritive 4 animations 18 pièces avec service 19€00 par personne punch maison offert

Clubs sandwiches au jambon sec de Lacaune

Navette au foie gras chaud, caroline au saumon fumé, tapas de caviar d'aubergine au chorizo,

Brochette tomate Mozzarella, Blinis à la provençale, cube de melon pastèque,

2 verrines au choix sur la liste ci-dessous,

Animation plancha (crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème

Animation découpe de jambon Serrano et son pain

Découpe de foie gras entier IGP Sud Ouest accompagné de son Chutney aux figes et de ses pains

A LA CARTE

Découpe de jambon Serrano et ses pain 150€00

Découpe de foie gras entier IGP Sud Ouest 3€80 par personne

accompagné de son Chutney aux figes et de ses pains

Découpe de saumon Gravlax et ses Blinis 4€20 par personne

Plateau de l'écailler (huîtres marennes d'Oléron) et ses crevettes, 6€00 par personne

vinaigre d'échalotes, pain grillé, beurre, citrons et rince doigts

Marquise de citron 2€50 par personne,

Assortiment de coca et jus de fruits 1€80 par personne

Punch maison 2€50 par personne les 2 verres

Les verrines au choix

Melon pastèque chiffonnade de jambon de Lacaune,

Cuillère de mousse citron ciboulette et crevettes,

Lentille marinade de saumon,

Provençale mousse de chèvre

Maraîchère,

cappuccino de courgette,

Menu bambin à 10€00 – de 10 ans

Plateau de charcuterie, (jambon sec, saucisson, chorizo et pâté de campagne) ou melon au jambon

Cuisse de poulet rôtie, féculent comme les grands. Dessert comme les grands.

Le prix du menu comprend le : Service au plat posé sur table, la vaisselle, le nappage et serviette et le pain

MENU A 39€00

offert à partir de 80 personnes le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide

*Brochette de St Jacques, saumon et gambas, jus corsé d'écrevisses, fèves à la Provençale
jeunes pousses, cerneaux de noix et tomates cerises*

Ou

Salade Landaise

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, gésiers d'oie confits, magret de canard séché
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, cerneaux de noix, tomates cerises et champignons.*

Ou

Assiette terre et mer

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, magret de canard séché, gésiers d'oie confit,
cassolette de poisson, aux éclats de langoustes, saint jacques et crustacés
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises,*

Mijotée de veau aux cèpes et morilles

Ou

Eventail de magret de canard IGP Sud Ouest

Ou

Suprême de pintade fermier

Ou

Pavé de veau grenadin poêlé

Ou

Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivres, pommes calvados ou forestière)

Accompagnements pour les viandes

Pomme de terre gratinée, carotte sifflée et fond d'artichaut farci aux légumes de saison

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

Pièce montée des mariés faite par nos soins tout compris

(choux, macaron et entremet parfum au choix, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)

Parfum pour les entremets

(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolats)

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissée et la vaisselle complète

*Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)
pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm
au delà des 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150 klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas
Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,
un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel,
(Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:)
supplément de 1€80 par personne, personnel et klm inclus jusqu'à 70 klm au delà un devis vous sera fait en fonction
Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 4€00 par personne*

MENU A 45€00

offert à partir de 80 personnes le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide

*Brochette de St Jacques, saumon et gambas, jus corsé d'écrevisses, fèves à la Provençale
jeunes pousses, cerneaux de noix et tomates cerises*

Ou

Assiette Occitane

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, Jambon de Lacaune, gésiers d'oie confits, magret de canard séché,
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise, cerneaux de noix et champignons,*

Ou

Assiette terre et mer

Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, magret de canard séché, gésiers d'oie confit,

Brochette de gambas, lotte et chorizo

jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises,

Ou

Assiette Sud Ouest

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, effeuillée de magret de séché, cigare de canard, (gésiers, noisette, abricots et miel)
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises et cerneaux de noix*

Pavé de veau grenadin poêlé Ou Eventail de magret de canard IGP Sud Ouest

Ou

Chateaubriand de filet de bœuf

Ou

Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne Ou Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivres, pommes calvados ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

Pièce montée des mariés faite par nos soins tout compris

(choux, macaron et entremet parfum au choix, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)

Parfum pour les entremets

(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolats)

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissée et la vaisselle complète

Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)

pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm

au delà des 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150 klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas

Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,

un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel,

(Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:)

supplément de 1€80 par personne, personnel et klm inclus jusqu'à 70 klm au delà un devis vous sera fait en fonction

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 4€00 par personne

MENU A 49€00 Entrée, poisson, viande, fromage dessert,
offert à partir de 70 personnes le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide

*Brochette de St Jacques, saumon et gambas, jus corsé d'écrevisses, fèves à la Provençale
jeunes pousses, cerneaux de noix et tomates cerises*

Ou

Assiette Occitane

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, Jambon de Lacaune, gésiers d'oie confits, magret de canard séché,
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerise, cerneaux de noix et champignons,*

Ou

Assiette terre et mer

*Brochette de gambas, lotte et chorizo, Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, magret de canard séché, gésiers d'oie confit,
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises,*

Ou

Assiette Sud Ouest

*Médaille de foie gras entier IGP Sud Ouest, effeuillée de magret de séché, cigare de canard, (gésiers, noisette, abricots et miel)
jeunes pousses, pain aux fruits, chutney aux figues, tomates cerises et cerneaux de noix*

Dos de Bar rôti et son créme de langoustines et riz sauvage

Ou

Cassolette de poissons aux éclats de langouste, St jacques et fruits de mer

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau grenadin poêlé

Ou

*Eventail de magret de canard IGP Sud Ouest Ou Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne Ou Rosace de filet mignon de porc
Sauces au choix pour les viandes*

(Foie gras morilles, créme aux cèpes, créme aux morilles, au poivres, pommes calvados ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison et carotte fanes

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

Pièce montée des mariés faite par nos soins tout compris

(choux, macaron et entremet parfum aux choix, inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.)

Parfum pour les entremets

(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolat)

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissée et la vaisselle complète

*Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)
pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm
au delà des 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas
Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,
un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel,
(Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:)
supplément de 1€80 par personne, personnel et klm inclus jusqu'à 70 klm au delà un devis vous sera fait en fonction
Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 4€00 par personne*

MENU A 55€00

Formule apéritive avec 4 animations + repas

Clubs sandwichs au jambon sec de Lacaune

Navette au foie gras chaud, caroline au saumon fumé, tapas de caviar d'aubergine au chorizo,

Brochette tomate Mozzarella, Blinis à la provençale, cube de melon pastèque,

2 verrines au choix sur la liste,

Animation plancha (crevettes, thon, magret, champignons et poivrons à la provençale et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème

Animation découpe de jambon Serrano et ses pains

Découpe de foie gras entier IGP Sud Ouest accompagné de son Chutney aux figues et de ses pains

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau Grenadin poêlé

Ou

Duo de bar et saumon risotto vert (fèves, petits pois et asperges) et son crémé aux langoustines

Ou

Eventail de magret de canard IGP Sud Ouest Ou Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Ou

Rosace de filet mignon de porc

Sauces au choix pour les viandes

(Foie gras morilles, crémé aux cèpes, crémé aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison, carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

Pièce montée des mariés faite par nos soins tout compris

choux, macaron, verrine de fruits du moment et entremet parfum aux choix,

inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.

Parfum pour les entremets

(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolat)

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappe en rouleau rectangulaire et serviette blanche en non-tissée et la vaisselle complète

Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)

pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm

au delà des 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas

Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,

un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel,

(Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:)

supplément de 1€80 par personne, personnel et klm inclus jusqu'à 70 klm au delà un devis vous sera fait en fonction

Supplément nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires 4€00 par personne

Formule A 65€00

Formule apéritive avec 4 animations + repas

offert à partir de 80 personnes, le vin rouge et (rosé ou blanc sec) Gaillac Cave de Labastide et la fontaine à champagne, champagne fourni par les clients

Marquise au citron, punch alcool maison et assortiment de coca et jus de fruits compris

Clubs sandwichs au jambon sec de Lacaune, Navette foie gras chaud,
caroline au saumon fumé, tapas de caviar d'aubergine au chorizo, Brochette tomate Mozzarella, Blinis à la provençale,
Verrine Melon pastèque chiffonnade de jambon de Lacaune, verrine lentille et saumon mariné

Animation plancha (crevettes, thon, magret, champignons, poivrons, beignet de calamars et seiche à la persillée,)

Animation moules à la crème

Animation découpe de jambon Serrano et son pain

Animation découpe de foie gras entier IGP Sud Ouest accompagné de ses pain aux fruits, chutney aux figues

Tournedos ou éventail de magret de canard IGP Sud Ouest

Ou

Duo: dos de Bar et Cabillaud rôti fondue de poireaux crème de moules,

Ou

Brochette de lotte, Saint Jacques, gambas et saumon sauce crevettes au chorizo,

Ou

Suprême de pintade fermière farci à l'ancienne

Ou

Chateaubriand de filet de bœuf Ou Pavé de veau grenadin poêlé

Sauces au choix

(Foie gras morilles, crème aux cèpes, crème aux morilles, au poivres, pommes caramélisées cèpes, crème de Girolles ou forestière)

Avec pour accompagnements

Pomme de terre gratinée, fond d'artichaut farci aux légumes de saison, carotte sifflée

Plateau du fromager. Composition de 4 fromages

Pièce montée des mariés faite par nos soins tout compris

choux, macaron, verrine de fruits du moment, bouchon de meringue et entremet parfum aux choix,
inscriptions sur nougatine, scintillants et statuette des mariés.

Parfum pour les entremets

(Poire chocolat, pêche abricot, pêche ananas, chocolat fruits rouges, aux 2 chocolat)

Le prix du menu comprend le :

Service en salle et en cuisine, le pain, le café en buffet,

Nappage et serviettes en tissu rond ou rectangulaires et la vaisselle complète

Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)
pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm
au delà des 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150 klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas

Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,
un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel,

Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:

supplément de 1€80 par personne, personnel et klm inclus jusqu'à 70 klm au delà un devis vous sera fait en fonction

Menu végétarien

Salade Végétale des Mendiants

(Salade, tomates, pommes, croûtons, noix, raisins et abricots sec)

Galette de blé et épinards sauce tomate et basilic

Légumes du menu

Plateau du fromager. Composition de 3 fromages

pana cotta au fruits rouges au lait d'amande

(confiture + fruits rouge + fruits du moment)

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 13€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et taboulé

Assortiment de viandes froides

Rôti de porc et poulet + condiments.

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes

LES FORMULES BUFFETS FROIDS POUR LE LENDEMAIN

A partir de 40 personnes

Menu à 16€00 TTC

Assortiment de crudités

Carottes râpées, betteraves et salade piémontaise au jambon.

Plateau de charcuterie.

(Jambon de pays, rosette, chorizo, pâté de campagne et boudin.

Avec beurre et cornichons)

Assortiment de viandes froides

Rôti de bœuf et rôti de porc + condiments

Assortiment de trois fromages.

Tarte aux pommes

Conditions générales de vente Saison 2024

L'heure d'arrivée de nos équipes pour le jour du mariage est fixée avec le client.
Nos clients doivent donc s'assurer que la salle de réception soit ouverte. Tous nos tarifs sont TTC. TVA 10% inclus

Notre devis est établi Sur une base de 70 personnes adultes minimum

**Nous assurons les prestations de mariage avec (formule apéritive + repas)
pour un minimum de 70 personnes adultes au repas et jusqu'à 70 klm
au delà de ces 70 klm prévoir 150€00 en supplément jusqu'à 150 klm maximum et pour 90 personnes adultes minimum au repas
(Si vous deviez être moins de 70 personnes adultes,
un supplément de 350€00 vous sera demandé pour les frais de logistique et personnel)**

Ce devis comprend :

**Le personnel de salle à raison de 1 serveur pour 30 à 35 convives, est assuré par notre personnel
pour une vacation de 8h, dès l'heure d'arrivée des clients indiquée sur le contrat.
Est compris, La nourriture du repas choisi, le pain, le café en buffet,
Le matériel de cuisine et de logistique, (véhicule frigo, four, etc...)
Les nappages et les serviettes blanches en non-tissés ou tissu rectangulaires ou ronde
La vaisselle complète pour le repas. Toute vaisselle cassée sera facturée.
La reprise quant à elle se fait le soir même après le mariage**

Les suppléments, prix à la personne

**Non obligatoire, Mise en place de la vaisselle le jeudi ou vendredi:
Supplément de 1€80 par personne, personnel de mise en place et klm inclus et pour un minimum de 70 personnes jusqu'à 70 klm
au delà un devis vous sera fait en fonction**

**Animation fontaine à champagne, 70€00 champagne fourni par les clients
Le trou normand (sorbet pomme et calvados) 2€50 par personne. Gratinée à l'oignon et fromage 2€00 par personne
Vos convives invités au dessert, 3€50 par personne est compris, nappage, serviette, assiette, couvert, flûte, café, dessert et le service.
Si vous fournissez les salés pour l'apéritif, nous pouvons vous proposer, pour un supplément de 1€80 par personne le service.
**Pour la gestion de votre fin de soirée (open bar) nous pouvons vous proposer
le service 1 personne 150€00 TTC et pour 3h00 de présence****

Nous nous réservons le droit :

**De modifier certains tarifs s'il y'a lieu au mois de la prestation, dû à l'instabilité du cours de la marchandise, épidémie diverses, énergie
ou d'une hausse de TVA ou d'une baisse importante du nombre de convives
Toutefois si vous souhaitez rester dans le budget que vous aviez choisi, nous pouvons être amenés à vous proposer un choix ou un menu
différent, Les mets qui n'auront pas été consommés lors de la prestation pourront être laissés au client qui le demande, En effet, nous
avons l'obligation de jeter toute nourriture qui n'a pas été mangée sur place. Ceci afin de respecter la chaîne du froid.**

Les vins et alcools

Pour le vin d'honneur ou pour le repas pas de droit de bouchon.

Assurances

*Stéphane Butin Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son
activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.*

Pour réaliser notre prestation nos besoins sont :

*Un coin office séparé de la salle et équipé d'un point d'eau et de poubelles, Dans ce coin office (ou à moins de 8 mètres de nos
véhicules), Il nous faudra 3 ou 4 prises en 220 Volts et ou 1 a 2 prises en 380 Volts 5 fils*

Pour une réservation ferme de nos services. Il vous suffit de signer et de nous renvoyer

- un exemplaire du devis, du contrat de réservation ainsi qu'un acompte de 400€00*
- Le restant dû devra se faire le lundi matin après le mariage en ramenant flûtes et machine à café*
- Les tarifs appliqués sur le devis ont été chiffrés sur la base du nombre de personne convenue avec le client, incluant une
diminution de 15% de convives prévus à la prestation.*
- En cas de rupture de contrat qui surviendrait 8 mois avant la date convenue, l'acompte ne sera pas restitué et une
indemnité d'annulation de 40% de la somme restant dû du repas vous sera demandée,*
- Le nombre de personnes facturé sera celui commandé 2 mois avant la manifestation et il nous faudra impérativement le
nombre définitif de personnes (adultes, enfants, apéritif et suppléments)*

Stéphane Butin Traiteur

Vous remercie de votre compréhension et de la confiance que vous lui témoignez



Stéphane Butin
Artisan traiteur
Cuisine traditionnelle

Plats cuisinés à emporter et sur commande
Lunch • Cocktails • Buffets • Mariage
Communion • Repas associatifs

44, avenue René Cassin - CASTRES
face au grand cimetière Saint-Roch de Castres
Tél. 05 63 35 69 42
stephane.butin@wanadoo.fr - www.traiteur-tarn.com

Stéphane Butin Traiteur
44 avenue René Cassin 81100 CASTRES
05 63 35 69 42 ou le 06 63 37 91 32
stephane.butin@wanadoo.fr www.traiteur-tarn.com

Contrat de réservation de notre service traiteur.

Vous venez de réserver notre service traiteur

Pour la date du / / 2024

Lieu :

Nombre de personne au repas adultes :

Nombre de personne au repas enfants :

Nombre de personne à l'apéritif :

**La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation
de nos conditions générales de vente**

Nom et prénom des 2 futurs époux

.....
.....

Votre adresse

.....

Code postal :

Ville :

*** Photocopie de la carte d'identité des futurs époux**

Téléphone fixe :

Portable :

E-mail :

Date

Je m'engage au contrat de réservation pour la prestation demandée.

**Signature
Précédée de la mention**

**Signature
Précédée de la mention**

« Lu et approuvé »

« Lu et approuvé »