

PCIC - 6TH TO 9TH MAY 2019 HOSPITALITY SUITE F&B OFFERS

PIECES COCKTAIL/COCKTAIL PIECES

COMMANDE /ORDERING	LA COMMANDE DOIT ETRE FAITE AU PLUS TARD LE 25 AVRIL 2019 - 1 SELECTION PAR JOUR TOUTE COMMANDE DEVRA ETRE PRE PAYEE ORDERING MUST BE MADE AT THE LATEST ON 25TH APRIL 2019 - ALL ORDER WILL BE 100% PREPAID
--------------------	--

Voici 3 formules pièces cocktail pour les HS / here below 3 packages of cocktail pieces for the HS
Vous avez le maximum de pièces listées par jour mais vous pouvez en sélectionner moins (i.e. : si 3 pcs)/
The list below offers a large number of pieces but you can select less as there are 3 packages:

3 FORMULES PAR JOUR / 3 PACKAGES PER DAY

PACKAGE 1	3 pièces (dont 1 sucrée) / 3 pieces incl 1 sweet piece : rate INCL VAT: 12€ ttc pp 1 mini sandwich 2 pcs cocktail
PACKAGE 2	5 pièces (dont 1 sucrée) / 5 pieces incl 1 sweet piece: rate INCL VAT: 19.20€ ttc pp 2 mini sandwiches 3 pcs cocktail
PACKAGE 3	7 pièces (dont 1 sucrée) 7 pieces incl 1 sweet piece: rate INCL VAT: 25.30 € ttc pp 3 mini sandwich 4 pcs cocktail dont 2 sucrées / 4 cocktail pcs incl 2 sweet pieces

Jour 1/day 1	Mini wrap de poulet au curcuma / mini chicken wrap with curcuma
6th May 2019	Navette Saumon d'Ecosse / mini salmon brioche sandwich
	Mini croque végétarien / mini veggie croque (toasties)
	Millefeuille fondant de bresaola, comté et mascarpone / Bresaola, Comte cheese, mascarpone Millefeuille
	Lingot de légumes (poêlée ed légumes d'automne sur une base de pain croustillant) / mini veggie buchette (vegetable pan on mini crunchy bread)
	Ultra framboise (pâte de fruits maison et framboise fraîche sur biscuit sablé / homemade candied fruit, fresh raspberry on shortbread)
	Maracuja (crèmeux fruits de la passion sur une base croustillante aux 2 chocolats / Maracuja (creamy passion fruit on a double chocolate basis)

Jour 2/Day 2	Mini Club chèvre-figue / mini club sandwich fig and goat cheese
7th May 2019	Briochein au bœuf façon Burger / roast beef mini brioche , burger style
	Navette veggie / mini veggie wrap
	Pomme grenaille du Capitaine (mousse de haddock, pétales de haddock fumé, dans un tonneau de pommes de terre grenaille, touche d'aneth) / Potato shot (haddock mousse, smoked haddock in a mini potato shot)
	Poulet Thai au curry rouge (filet de poulet nappé d'une sauce crémeuse au lait de coco et au curry Thai rouge, zeste de citron vert) / Red Curry thai chicken (chicken breast with creamy coconut and curry milk, lime)
	Banoffee (biscuit moelleux à la banane, croustillant chocolat, banane au caramel, crème vanille) / Banoffee (soft banana biscuit, crusty chocolate, toffee banana, vanilla cream)
	Finger Explosion de chocolat (ganache chocolat grand Cru Tanzanie 72% et sa feuillantine pétillante, paillettes d'or) / Chocolate Finger (chocolate ganache Grand Cru chocolate Tanzania 72% of cocoa,)

Jour 3/Day 3	Mini croque-monsieur de jambon au torchon à l'emmental / mini toasty Emmental cheese and ham
8th May 2019	Wrap veggie: crudités marinées au gingembre, cremette et citron vert / Mini veggie wrap: crudity marinated in ginger, cream and lime
	Mini pita bresaola et sauce tartare, comichon et aneth / mini pitta bread (bresaola, tartar sauce, pickle and dill)
	Tataki de Thon (thon juste snacké aux épices satav, pointe de crème acidulée / Tuna tataki (tuna snacked with satav spices, sour cream)
	Bouchée Figue farcie au foie gras, éclats de pistache / mini bouchée stuffed with duck foie gras, pistachio slivers)
	Lingot cassis (mousse fondante au cassis sur un croustillant au chocolat blanc, grains de cassis / mini veggie buchette (blackcurrant mousse on a crusty white chocolate, blackcurrant grains)
	Mont Blanc (crème aux marrons glacés sur sablé à la châtaigne, crème fouettée légèrement vanillée, éclats de marrons glacés) / Mont Blanc: chestnut purée on a chestnut shortbread, vanilla whipped cream slightly, chestnut slivers

BOISSONS / DRINKS

COMMANDE /ORDERING	Celles-ci seront facturées à la bouteille ouverte / BOTTLES WILL BE INVOICED PER OPENED BOTTLE LA COMMANDE DOIT ETRE FAITE AU PLUS TARD LE 25 AVRIL 2019 - 1 SELECTION PAR JOUR TOUTE COMMANDE DEVRA ETRE PRE PAYEE ORDERING MUST BE MADE AT THE LATEST ON 25TH APRIL 2019 - ALL ORDER WILL BE 100% PREPAID
--------------------	--

Tarif par bouteille / Rate per bottle incl VAT

WHISKY J&B 90€TTC 4 ROSES 98€TTC J. WALKER 126€TTC
--

CHAMPAGNE LANSON 90€ TTC TAITTINGER 110€ TTC LAURENT PERRIER 90€ TTC PROSECO 45€ TTC

GIN GORDON 75€TTC BOMBAY SAPHIRE 114€TTC TANQUERAY 86€TTC

VODKA SMIRNOFF 70€TTC GREY GOOSE 135€TTC

GET 27 85€TTC

VINS SUPERIEUR A 42€ TTC LA BOUTEILLE / SUPERIOR WINE 42€ INCL VAT PER BOTTLE

Rouge / Red

Petit Pont rouge, pays d'Oc
Rigal Malbec, Cahors
Château Roubeyrac, Bordeaux

Blanc / White

Petit Pont blanc, pays d'Oc
Jules Lebègue, Bordeaux
Longue Rive, Bordeaux

Rosé / Rosé

Côtes de Provence, Terres Nobles Prestige

VINS PREMIUM A 48€ TTC LA BOUTEILLE / PREMIUM WINE 48€ INCL VAT PER BOTTLE

Rouge / Red

Gigondas Dentelli
Lirac Camine
Les Perdrix, Julianas

Blanc / White

Menetou Salon Les Marcets
Chablis Brocard

Rosé / Rosé

Roubine côte de Provence, La Vie en rose

SOFTS 6€ TTC (coca cola (light, zero, rouge), Sprite, Tonic

RHUM

BACARDI BLANC 90€TTC
HAVANA CLUB 3 ANS 96€TTC

Eaux plates minérales en plastique à discrétion dans chaque suite / Small plastic bottle of mineral water at disposal in the HS
1 machine Nespresso dans chaque suite / 1 Nespresso coffee machine in each Suite at disposal

Pour les verres : il faudra nous indiquer en amont le nombre nécessaire dans chaque suite /soir
Glassery: each sponsor must indicate its needs (number of glasses) in advance, those will be setup inside the HS

PERSONNEL POUR CHAQUE SOIR - OBLIGATOIRE (pour les HS : vacation de 20h à 2h du matin)

MANDATORY STAFF FOR EACH EVENING: for the HS: from 8pm until 2am

1 MAITRE D'HOTEL : 150€ HT / 180€TTC

1 Maitre D: 150€ excl VAT / 180€ incl VAT

Heure suppl. : 72€ HT / 86,40€ TTC par heure

Extra hour: 75,2€ excl VAT / 86,40€ incl VAT

2 CHEFS DE RANG : 120€ HT / 144 €TTC

2 head waiters: 120€ excl VAT / 144€ incl VAT

Heure suppl. : 46€ HT / 55,20€ TTC par heure

Extra hour: 46€ excl VAT/ 55,20€ incl VAT