



La Boule d'Or

Traiteur & Restaurant

— Donnez le choix à vos envies —

Votre réception au cœur de notre passion



✓ Notre objectif
Vous faire plaisir et
vous surprendre

✓ Notre engagement
Fraicheur, qualité et
éco-responsable

✓ Notre savoir-faire
Exigence et passion autour
des produits locaux

Traiteur événementiel
pour vos réceptions
professionnelles et
privées

Petits déjeuners, brunch,
déjeuners, coffrets repas,
cocktails, diners, séminaires ...



Cocktail & Vin d'Honneur Inspiration & Saison

Côté METS



Côté BAR



Pour étoffer votre réception

Décoration personnalisée selon votre thème et vos couleurs

COTÉ SALÉ ... TARIF PAR CONVIVE

•Bar Découverte de légumes 3.00 € EN LIBRE-SERVICE

Déclinaison de légumes, à croquer & à boire - A déguster sans modération

•Atelier « Foie gras » - 4.50 €

Cuisson de foie gras frais et découpe du foie gras mi- cuit et marbré, mini fusettes et pain d'épices

•Atelier « Bar à huîtres » - 7.50 € - PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR DEVIS

Ouverture d'huîtres en fonction de l'arrivage et de la saison

Servi avec pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre de vin et échalotes, citron

•Atelier « Bar à makis et California Rolls » - 7.50 €

Réalisation à la demande suivant les goûts de vos convives

•Atelier « Bar à salades » - 5.50 €

Composition de salades en cornet suivant l'inspiration du cuisinier et de vos convives

•Atelier « Découpe » à discrétion - 3.50 €

Jambon Serrano artisanal sur pied OU Saumon mariné en duo, toast au beurre aillé

•Atelier « Plancha Côté Mer ou Côté Terre » - 4.50 €

Mini brochette de bœuf, cuisse de caille,

Pic de Noix de Saint Jacques, Pic de gambas marinées, ail et persil

•Atelier « Bar à panini » - 4.50 €

Réalisation et cuisson de paninis

Idées : Noix Saint jacques mozzarella et pesto verde, coppa & poivrons, chèvre & tomate

•Atelier « Samoussas » - 5.50 €

Originaire du nord de l'Inde, très variées avec des épices indiennes comme la coriandre et le curcuma.

Fine pâte de blé qui enrobe une farce de légumes ou de viande, de piment et d'épices.

COTÉ SUCRÉ ... TARIF PAR CONVIVE

•Bar à bonbons » 3.50 € EN LIBRE-SERVICE

Variétés de bonbons d'hier et d'aujourd'hui - 50g par personne

•Atelier « Crêpes » 3.50 €

Cuisson des crêpes, accompagnées de marmelades, pâte à tartiner, cassonade

•Atelier « Fruits » 5.50 €

Découpe, jus de fruit bio et réalisation de smoothie à la demande

6 variétés de fruits agrémentés de menthe, basilic, sirop d'érable, lait de coco

TARIF PAR ATELIER

•Atelier « Barbe à papa » 155.00 € ou 295.00 avec chariot

Forfait 50 bâtons + 2 kg de sucre - 65€ - Forfait 100 bâtons + 4 kg de sucre - 100€

•Atelier « Fontaine au chocolat » 75.00€ et location 190.00€

Ganache au chocolat, fruits frais & guimauve à piquer

MISE A DISPOSITION DE MINI ASSIETTES

Côté ATELIER

Accord vins

4.50€ par convive

Dégustation de 2 verres

Bar à cocktail

2 cocktails au choix

9.50€ par convive



Carte Cocktail Exemple idée Inspiration & Saison

Pour une durée de 1h00 à 2h30, de 6 à 14 pièces par convive

Côté Salé



• Pain Surprise 60 pièces 40.50 € --- Pain Nordique Surprise 60 pièces 41.50 €

• Navettes moelleuses 0.75 €

Idées: Parisien jambon blanc & emmental, Confit de poissons aux herbes & yuzu, Rillettes de volaille à l'estragon
Viande de grison & confit d'oignons, Magret au beurre aillé, Mousse de chèvre, Lard grillé & éclats de noix de cajou

• Canapés traditions 0.90 €

Idées: Fraîcheur printanière aux légumes croquants, Mini pâté en croûte, Foie gras & pistaches, Saumon & harenka
Mousse de potimarron, Viande fumée & pain d'épices, Pain noir foie gras rôti & pomme vin rouge façon club
Emincé de truite fumée & wasabi, Tomate & œuf de caille, Crème cheese à l'ail & fleur de jambon

• Mini D'wichs 2.00 €

Idées: Mini club sandwich, Wraps charcutier & légumes, Hot dog au cheddar, Muffins Veggi
Norvégien : saumon fumé & sésame torréfié, Picard : ficelle version tacos, VG : le roulé végétarien

• Eclairs & Paris Brest 1.20 €

Idées: Éclair au magret en fû-maison & agrumes, Choux craquelin crémeux foie gras au porto
Fromage frais citron vert & saumon label rouge, Mousse au poivre & jambon Serrano
Mousse au poivre & bresaola, Crème de paprika & poisson mariné sauce soja

• Autour du Monde 1.50 €

Idées: Triangle nordique, Mini kebab pita, Houmous de lentilles corail au curcuma, Sashimi de saumon gravelax
Déclinaison de Makis : VG, Saumon, Dorade, Maki de poisson fumé au chou vert croquant & yuzu

• Pics bambou 1.50 €

Idées: Millefeuille grison, cheddar & huile de truffes, Pic raisin frais, vieux comté & figues moelleuses
Cube de saumon au sésame noir juste snacké, Tomates cerises & mozzarella aux herbes, poulet aux épices
Millefeuille autour du comté, tomate cerise & bille de mozzarella au basilic, Melon charentais & jambon sec

• Verrines fraîcheurs 2.00 € unité

Idées: Tartare de bar en duo, Brunoise de butternut, Brouillade d'œufs bio de campagne, Quinoa & dés de saumon
Gazpacho andalou et œuf de caille – Gazpacho concombre, menthe & coriandre, Feta au miel & légumes du soleil
Carpaccio de poisson yuzu & pistache, Noix de Saint Jacques snackée & citron vert, Foie gras fraise rhubarbe
Tartare de saumon frais & gravelax herbes fraîches & Yuzu, Ceviche de dorade aux petits légumes & romarin

• Pièces chaudes 1.00 € unité

Idées: Mini croques, Mini hot dog, Croustille fromagère, Mini quiches, Croque saumon fu'maison, Mini samossas
Bouchée persillée pétoncles & poireaux, Croustille tofu sésame, Bouchée au maroilles, Mini bruschetta

• Brochettes chaudes 2.00 € unité

Idées: Onglet mariné et échalotes, Boudin antillais et pommes, Volaille façon yakitori, Gambas en marinade
Noix de Saint Jacques et citron vert, Chapon parfumé au foie gras

• Verrines chaudes 2.50 € unité

Idées: Cuisse de caille au maroilles - Escargots aux champignons & crème d'ail, Mousseux de panais
Velouté de saison - Noix de Saint Jacques poêlée & bisque de homard, Cassolette Noix de Saint Jacques
Huitre chaude fenouil agrumes & sabayon, Pancake escalope foie gras grillée, épinard & gingembre frais
Foie gras poêlé en cube au vinaigre balsamique, Mini brochettes Yakitori, crevettes tandoori, bœuf fromage

Carte Cocktail Exemple idée Inspiration & Saison

Vous pouvez fournir tout ou une partie des boissons. Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Côté Sucré



- **Les incontournables 0.70 €**

Idées : Chouquettes au sucre, Brioche, Mini moelleux, Mini cookie
Tuile aux amandes, Rocher à la noix de coco, Marbrée

- **Mignardises assorties 1.00 €**

Idées : Mini baba rhum, Eclair noisette, Eclair chocolat & crumble Eclair café, Mini financier spéculos, Mini choux pistache, Paris-Brest cassis citron, Mini tartelette fruits de saison, Lingot vanille chocolat blanc, Opéra chocolat Sablé citron, pécan torréfié caramel dulcey, Marron suprême orange confite, Carré 3 chocolats Financier abricot vanille, Financier amande fruits rouges, Financier spéculos & crème vanille Finger pana cotta coco mangue passion, Sablé cacao croquant & noix de coco, macaron, Sablé aux épices crème chocolat noir, Chou craquelin pistache, insert framboise, Dôme exotique & sablé coco Paris Brest praliné & caramel - Miroir mandarine, dacquoise noisette, Coque meringuée citron vert Financier chocolat au lait, pistache torréfiées, Sablé chocolat blanc

- **Brochettes de fruits frais 1.50 €**

Idées : (Option fontaine au chocolat sur demande)
Fraise/Banane à la menthe, Ananas/Melon/Pastèque, Ananas flambé au rhum et pommes

- **Les verrines saveurs 2.50 €**

Idées : Finesse d'ananas - Tartare kiwi et mangue - Brunoise de fruits frais - Mousse passion et litchi Mousse citron vert et lit de framboise - Chocolat blanc et fraises - Crème pistache et chocolat Tiramisu aux spéculos - Crème catalane - Mousse au chocolat et pralin - Douceur pain d'épices Panna cotta aux fruits rouges - Brunoise de pommes caramel beurre salé et galette - Flan antillais

UN PETIT PLUS L'arbre à fruits !! *sur devis*



Le coin des Petits ...

- **Pain Surprise 30 pièces 19.50 €**

Jambon emmental, saucisson à l'ail, fromage frais, saumon fumé

- **Les incontournables 0.70 €**

Duo de chouquettes nature et chocolat, brioche, mini cookie, mini palmier

- **Navettes chocolat 0.60 €**

Le préféré des petits & des grands !!

- **Bar à bonbons Sur devis**



La Boule d'Or Restaurant

Fondé en 1946 par Maria et Procolo Tonini

Pour un déjeuner gourmand, dans un lieu rempli d'histoire
Expérience, Générosité, Passion, Créative, Unique

L'art de recevoir, inscrit dans notre ADN
Lara & Xavier - 4ème génération



Le Diner

Le secret du chef et de son équipe ...
De bons produits locaux et de saison et surtout... de la créativité
Pour vous offrir des mets aux saveurs authentiques

Nos principaux producteurs et partenaires ...

- Le Fournil bio des bocages d'Antoine à Thiescourt
- Les œufs de campagne de Mr chevalier à Campagne
- La ferme de la petite Solle de Clément à Mortemer
- Viandes et charcuteries de Mr Duquenne à Ressons sur Matz
- Les légumes Bio du lycée horticole de Ribécourt
- L'agneau Bio de Mr Syrin à Guiscard
- La Miellerie de la Divette à Thiescourt

Régalez vous en respectant l'environnement

Le Diner

Proposez-nous vos idées & nous réaliserons VOTRE menu.
Pour vous accompagner, en voici une sélection ... Donnez le choix à vos envies ...

L'Epicurien



Entrées froides : AU CHOIX

Pâté en croûte, foie gras, canard, veau, magret fumé, condiment acidulé, carottes en pickles
Lieu noir pétale au paprika fumé, aioli légère & mesclun
Saumon en duo : rillette & fleur de saumon fumé, crème légère au citron vert
Crumble de lentilles corail au lait de coco & fondue de poireaux

Entrées chaudes : AU CHOIX

Œuf parfait de campagne, champignons & croustillant d'agria
St Vaast vapeur, mousseline de céleri rave, poire Williams, noisettes torréfiées
Risotto crémeux au parmesan, brunoise de carottes & chiffonnade de jambon sec
Maquereaux mi cuit, mousseline de brocoli cajun & salade d'herbes

Plats : AU CHOIX

Filet de dorade à la plancha sauce vierge
Suprême de poulet jaune au thym, carottes glacées & jus crémé
Médaille de bœuf flambé au cognac, jus à la crème de marrons
Mignon de porc mariné au café & sirop d'érable, sauce aigre douce
Accompagnement selon saison ou proposition du chef

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs : AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais & sa verdure

LE DELICE EN DUO : AU BUFFET

1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (CAFE, THE, INFUSION), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU Epi 1 **37.00 €** : Entrée, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus
MENU Epi 2 **39.50€** : Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus
MENU EPI' TENTATION **58.00€** : Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus
Forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert *champagne non inclus*

Supplément à appliquer pour un intermède : 2.00 € par convive

Le Diner

 Votre réception, un événement unique

AFIN D'APPRECIER LA QUALITE DES METS, UN DINER TEST EST OFFERT* (6 PERSONNES MAXIMUM)

**Modalités à voir lors du premier rendez-vous - mets en fonction de la saison*

Le Raffinement



Entrées froides : AU CHOIX

Tartare de dorade, poivrons confits, coulis piquillos & focaccia
Mi cuit de foie gras au naturel, confit de tomates cerises façon pomme d'amour
Marbré de foie gras, fine gelée de porto blanc, chutney pêche abricot au poivre de Madagascar
Tartare de veau français en cube, harissa fraîche façon Maxime, sauce tartare en espuma
Saumon gravelax, betteraves, agrumes, radis noir & vinaigrette de chanvre

Entrées chaudes : AU CHOIX

Bar en écaille, condiment thon blanc, sauce vierge tomate grenade
Raviole de gambas, shitaké, râpé de radis, consommé asiatique
Gambas vapeur, épices, houmous de lentille corail, suprême de pamplemousse, vinaigrette au miel
Mozzarella fumée, risotto, légumes du soleil en 2 façons, gressin & salade d'herbes
Escalope de foie gras poêlée, champignons Shimeji au vinaigre, raviole croustillante & bouillon

Plats : AU CHOIX

Lotte au chorizo Léon en bouillon, piperade, tapenade, ails en chemises confites
Noix de Saint Jacques snackées, arroz negro & caponata
Sifflet de poulet local, crème d'écrevisses à l'estragon & jeunes carottes
Filet de bar cuit sur peau, marinère de coquillages, risotto, asperges
Médaille de veau juste cuit, fenouil cuit & cru, jus de veau au whisky tourbé
Magret de canard, salade de légumes cru à la coriandre, sauce Apicius
Filet de bœuf poêlé, asperge croquante, jus réduit à la bordelaise

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs : AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais et sa verdure
Le petit plus : la pièce montée de fromages (suppl. 2.50 €)

LE DELICE EN TRILOGIE : AU BUFFET

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake)
1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (CAFE, THE, INFUSION), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU Raff 1 46.50 € : Entrée, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus

MENU Raff 2 51.50 € : Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus

MENU RAFF' TENTATION 65.50 € : Entrée froide & chaude, plat chaud, fromage, dessert, café, service inclus

Forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert – *champagne non inclus*

Supplément à appliquer pour un intermède : 2.00 € par convive

Le Diner

Appréciez chaque moment

Mettre en valeur les meilleurs mets exige esthétique. Buffets aux finitions raffinées & personnalisées

Le Séduction



ENTREE SOUS FORME DE BUFFET DEGUSTATION

Verrines : 2 Au Choix

Mi cuit de foie gras au naturel, confit de tomates cerises façon pomme d'amour

Saumon gravelax, betteraves, agrumes, radis noir & vinaigrette de chanvre

Ceviche de dorade aux petits légumes & romarin

Tartinades aux légumes du soleil & brebis, toast

Bar à salades "P'tit jardin"

Crème de chèvre, sucrine grillée, romaine émincée, tomates,

Rattes du Touquet, radis, haricots verts, petits pois,

Tagliatelles de carottes, légumes croquants de saison,

Fruits secs & vinaigrette, sauce caesar, citron vert, miel, olives

Jambon de Bayonne & finesse de melon

INTERMEDE GLACE : AU CHOIX DANS LISTE PAGE 13

PLAT SERVI A L'ASSIETTE : AU CHOIX DANS LE MENU EPICURIEN PAGE 7

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs : AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais et sa verdure

Le petit plus : la pièce montée de fromages (suppl. 2.50 €)

LE DELICE EN TRILOGIE : à l'assiette ou au buffet

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake)

1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (CAFE, THE, INFUSION), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU S 50.50 € : Buffet d'entrées, intermède, plat chaud, buffet de fromages, dessert, café, décoration buffet

MENU S' TENTATION 66.50 € : Buffet d'entrées, intermède, plat chaud, buffet de fromages, dessert, café, décoration buffet

Forfait boissons Vignes, vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert

Animations culinaires possibles au buffet d'entrées en option

Le Diner Détendez-vous

La perfection est notre devoir et le détail, notre importance afin de toujours plus vous satisfaire

Le Passion



Debout dans les jardins ou en intérieur

COCKTAIL DINATOIRE 12 PIECES

A COMPOSER

CARTE COCKTAIL SALE FROID & CHAUD

ET 2 ATELIERS CULINAIRES

A DEFINIR

CARTE ANIMATIONS

Pour continuer autour de la table ...

MISE EN BOUCHE

AU CHOIX DANS LES ENTREES FROIDES DU MENU RAFFINEMENT PAGE 8

PLAT SERVI A L'ASSIETTE

AU CHOIX DANS LE MENU RAFFINEMENT PAGE 8

La palette du fromager d'ici ou d'ailleurs : AU BUFFET OU PAR TABLE

Variété de 6 fromages, grappillons de raisins frais et sa verdure

Le petit plus : la pièce montée de fromages (suppl. 2.50 €)

LE DELICE EN TRILOGIE : à l'assiette ou au buffet

Pièce montée créative pour la présentation (choux ou naked cake)

1 entremet & 1 verrine

BUFFET DU CAFETIER (CAFE, THE, INFUSION), PAINS INDIVIDUELS, SERVICE INCLUS

MENU P 59.50 € : Mets cocktail, mise en bouche, plat chaud, fromage, dessert, café
MENU P' TENTATION 81.50 € : Mets cocktail, mise en bouche, plat chaud, fromage, dessert, café

Vaisselle, verrerie, nappage, dressage offert

Forfait Bulles Cocktail & Forfait Vignes défini en fonction des mets, softs, eaux plates et gazeuses à discrétion – champagne non inclus

Ne pas oublier Notre passion au cœur de votre réception

Boissons

Soft Diner

2.50€ par convive

Jus de fruits bio
Softs artisanaux &
eaux régionales



La vigne

8.50€ par convive

Vin rouge, blanc & rosé
A discrétion jusqu'au fromage
Jus de fruits bio, softs
artisanaux & eaux
régionales



La Cave

12.50€ par convive

Vin rouge, blanc & rosé
A discrétion jusqu'au fromage
Jus de fruits bio, softs
artisanaux & eaux
régionales



Formule Enfants

MENU 10.50 €

Saumon fumé & toasts

P'tit haché ou Poulet
pané & purée

Moelleux au chocolat



BOX KIDS

12.50€

Cocktail dinatoire
Salé & sucré

Mini d'wicks & chips
Légumes à la croque
Compote à boire,
Bonbons & kinder surprise



Menus Spéciaux

REGIME PARTICULIER

Sur simple demande
Menus végétariens,
végétaliens, sans gluten ou
autres
TARIF SUR DEVIS



PRESTATAIRE

20.50 €

DJs, photographes ou
autres
Coffret repas complet,
Crudités, entrée, plat,
fromage & dessert



Carte Dessert

Présentation sur chariot ou au buffet, décor personnalisé



GOURMAND

Mini 6 personnes

6.00€ la part

DOUCEUR DES ILES

Mousse fruits exotiques, mangues & passion, biscuit coco

L'INTENSE

Mousse aux fruits rouges, biscuit joconde & fruits rouges

BASQUE

Gâteau basque, crème pâtissière au rhum & jus de griotte

BABA PASSION

Savarin imbibé au rhum, crème à la passion & coco, chantilly

BELGE

Sablé spéculos, mousse chocolat lait & insert caramel coulant

ROYAL

Biscuit japonais, praliné croustillant, mousse chocolat

PISTACCIO

Flan pâtissier crémeux pistache & éclats de pistaches grillées

CARRE EXQUIS

Sablé choco, crème chocolat noire, gelée & framboises fraîches

TRADITION

Mini 6 personnes

5.50€ la part

FRAISIER OU FRAMBOISIER

Crème mousseline aux fruits, biscuit génoise

OPERA CAFE & CHOCOLAT

Biscuit Joconde café, crème au beurre café & ganache choco

MILLE FEUILLE

Pâte feuilletée & crème pâtissière : vanille, caramel ou pistache

FORET NOIRE

Crème pâtissière, crème chantilly, griottes, génoise chocolat

PARIS BREST

Pâte à choux, praliné, noisettes caramélisées, mousseline

FRUITS FRAIS A LA MENTHE

CHARLOTTE

6, 8, 10 ou 12 personnes

4.00€ la part

POIRE & CHOCOLAT

POIRE & CAMEL

AUX FRUITS DE SAISON

TARTE

6, 8, 10 ou 12 personnes

4.00€ la part

FEUILLETÉE AUX POMMES

FEUILLETÉE AUX ABRICOTS

SABLÉE AUX FRAMBOISES

SABLÉE CITRON MERINGUÉ

SABLÉE POIRES BOURDALOUE

SABLÉE ABRICOTS & VANILLE

SABLÉE FRAISES & RHUBARBE

TATIN TRADITIONNELLE

P'TITE DOUCEUR

MOELLEUX AU CHOCOLAT

4.00 €

servi individuellement, coulis de l'inspi

MIGNARDISES INSPI

20.00 €

Assortiment de 20 mignardises

VERRINES INSPI

2.50 €

Minimum de 10 par variété

- o Mousse pistache, framboises
- o Mousse chocolat & praliné
- o Panna cotta aux fruits rouges, sablé
- o Brunoise de mangue & passion, biscuit coco
- o Crémeux citron, cassis & biscuit moelleux aux zestes

PIECE MONTEE, NAKED CAKE, PYRAMIDE DE MACARONS SUR DEVIS

A déterminer : nombre de convives, forme et décor souhaité

Pour Approfondir



Le personnel

L'intermède : Sorbet ou Granité ??

Sorbet au choix

Pêche & bière, Mandarine & liqueur
Citron vert & vodka, Pomme & calvados
Litchi & Soho, Fruits de la passion & liqueur passion
Mirabelle & son eau de vie, Poire & son eau de vie

Granité au choix

Planteur, Mojito, Bourgogne, Pina Colada, Passion, Limoncello,
Autres parfums sur simple demande

P'tit creux au milieu de la nuit ??

Corbeille de fruits, Mignardises, Mini club-sandwichs – Sur devis

Plateau de charcuteries (*mini 10 personnes*) : 100g/pers, pain de campagne : 50.00 € /plateau 10 parts

Plateau de fromages (*mini 10 personnes*) 60g/pers, pain aux céréales : 40.00 € /plateau 10 parts

Gratiné à l'oignon (*mini 20 personnes*) : croûtons, fromage et vaisselle jetable : 3,50 €/personne

Notre équipe de maîtres d'hôtel est formée pour vous assurer une prestation de qualité :

1 maître d'hôtel pour 25 convives, 1 cuisinier pour 40 convives.

L'heure supplémentaire est facturée 40.00€ au-delà de 2h00 du matin.

Nos tarifs sont à titre indicatif et valable jusqu'au 30 septembre 2022.

Ils peuvent évoluer en fonction du lieu, de la logistique et conditions économiques.

Une visite du lieu de réception est généralement nécessaire afin d'évaluer les besoins éventuels. Un forfait logistique pourra être appliqué.

Nos accords avec nos partenaires de location d'art de la table nous permettent de vous proposer un large choix de vaisselle, nappage, décorations de table et mobilier selon thème ou envies.

Inclus la livraison dans un périmètre de 10 Km autour de Thourotte,

Au-delà, un forfait sera précisé sur le devis.

**LE NOMBRE DE PARTICIPANTS DEVRA NOUS ETRE CONFIRME AU MAXIMUM 7 JOURS AVANT LA RECEPTION
LORS DE LA RESERVATION, NOUS ETABLISSEONS ENSEMBLE UN CONTRAT DE PRESTATION.
ACOMPTE DE 30% A VERSER POUR VALIDER VOTRE RESERVATION**