



# LA TABLE DE **FANI**

TRAITEUR - RÉCEPTIONS - CLERMONT - FD - 63



Membre de VillageFani : Réseau de Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur



## Offre Traiteur



Nous organisons toutes vos Fêtes Familiales et Évènements d'Entreprise !

# Nos établissements en Auvergne Rhône Alpes

## DOMAINE DE LA PALLE

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - PONTGIBAUD - 63



PONTGIBAUD | 63

A 20 km de Clermont-Ferrand  
domainedelapalle@villagefani.com

## DOMAINE DES PIERRES DORÉES

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - TERNAND - 69



TERNAND | 69

A 30 km de Lyon  
domainedespierresdorrees@villagefani.com

## VILLA FANI

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - THIERS - 63



THIERS | 63

A 30 min de Clermont-Ferrand  
villafani@villagefani.com

## HOTEL DU GOLF

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - VILLEREST - 42



VILLEREST | 42

A 6 km de Roanne  
hoteldugolf@villagefani.com

## PAVILLON DU LAC

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - ST VICTOR S/LOIRE - 42



St VICTOR s/LOIRE | 42

A 10 min de Saint-Étienne  
pavillondulac@villagefani.com

## PAVILLON FANI

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - THIERS - 63



THIERS | 63

A 30 min de Clermont-Ferrand  
pavillonfani@villagefani.com

## DOMAINE DE LA SOURCE

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - OUCHES - 42



OUCHES | 42

A 6 km de Roanne  
domainedelasource@villagefani.com

Nos établissements à la campagne, au cœur de grands parcs arborés, vous accueillent pour organiser toutes vos Réceptions ! Vos événements d'entreprises, vos fêtes familiales, vos journées à la carte...

*Profitez de nos 35  
années d'expérience  
dans l'évènementiel !*



## LA BRIGADE DES V

TRAITEUR - RECEPTIONS - CHAMALIÈRES - 63



CHAMALIÈRES | 63

Au cœur du centre-ville  
labrigadedes5@villagefani.com

## BASTIDE DU CANTAL

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - SALERS - 15



SALERS | 15

Sur la route du Puy Mary  
bastideducantal@villagefani.com

## LES PORTES DU CANTAL

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - MASSIAC - 15



MASSIAC | 15

A 30 km de Saint-Flour  
lesportesducantal@villagefani.com

## HOSTELLERIE DU CANTAL

RECEPTIONS - HÉBERGEMENT - MURAT - 15



MURAT | 15

A 10 min du Lioran  
hostellerieducantal@villagefani.com

La Table de Fani : Le Service Traiteur de nos salles de Réception est aussi à votre disposition sur le lieu de votre choix.

# Notre offre traiteur



## *La Table de Fani : un service Traiteur de qualité, Fabrication Maison !*

Nous vous proposons différentes formules de restauration adaptées à vos envies, et appropriées à toutes sortes d'événements :

- *Événementiel familial*

Mariage, Communion, Baptême, Anniversaire, Cousinade, Départ à la retraite...

- *Événementiel d'entreprise*

Repas d'entreprise, Arbre de Noël, Pause déjeuner, Cocktail dinatoire, Séminaire, Teambuilding...

- *Événementiel de groupe*

Repas d'association, Organisation de sorties thématiques...

Nous vous faisons un devis en fonction de vos souhaits et de votre budget, avec ou sans prestation de service !  
Notre responsable se déplacera sur le site après la signature, pour mieux imaginer l'organisation de votre Réception.

## *Logistique de Livraison*

### *Drive*

Votre commande est récupérée par vos soins à la Table de Fani.

Tout sera organisé pour vous faciliter le transport, le réchauffage et le service.

### *Livraison simple*

Votre commande est amenée par nos soins sur le lieu de votre choix.

Nous calculons les frais de déplacement de nos équipes de façon très raisonnable. Ces frais seront indiqués dans votre devis.

### *Livraison avec service*

Votre commande est amenée par nos soins sur le lieu de votre choix et nous restons sur place selon les horaires fixés pour servir vos convives.

Les frais de livraison et de service seront indiqués dans votre devis.

Nous pouvons vous louer uniquement ce dont vous avez besoin, nous mettons en place une logistique sur mesure !

Tout le matériel loué ou prêté devra être restitué à la Table de Fani sous 3 jours.

## *Modalités de Règlement*

Un acompte de 30% sera encaissé à la Réservation définitive de la date de votre Événement.

### **Échéances des règlements :**

- 50% du montant de votre réception sera donné 30 jours avant la Réception.
- Le solde ajusté en fonction du nombre définitif de convives, donné 10 jours avant l'évènement, seront remis la veille de la prestation et jour de l'installation.

### **Dépôt de Garantie :**

Ce même jour, un chèque d'un montant de 10€/ personne sera demandé et non encaissé. De ce chèque seront déduits les éventuels frais liés au matériel manquant ou rendu détérioré.

# Formules Cocktail



**Hors Vaisselle et Nappage**  
**Hors Service et Livraison**  
**Hors Boisson**

## Cocktail Apéritif

10 pièces

### Mises en Bouche Froides

- Canapé de Saumon fumé maison au Beurre citronné
- Toast de Fromage onctueux aux Fines herbes
- Foie Gras sur duo de Pain de mie et Pain d'épice
- Wrap au Chorizo et Pesto
- Verrine de Mousse d'Avocat et Crevettes en cocktail

### Mises en Bouche Chaudes

- Feuilletés au Gruyère - Feuilletés aux Saucisses
- Accras de Morue
- Cake aux Olives ou Lardons ou Poivrons
- Assortiment Mini Quiches et Pizzas

10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
18€	15€	12€

## Cocktails

Les cocktails sont servis en Bonbonnes...  
Environ 3-4 verres par personne soit 0,7 litre

Mojito au Rhum Blanc et Menthe Fraiche	11€/litre
Soupe Champenoise	11€/litre
Punch Planteur des Iles	11€/litre
Sangria aux Fruits Frais	11€/litre
Kir au Bourgogne Aligoté	11€/litre
Virgin Punch	8€/litre
Virgin Mojito	8€/litre



**Hors Vaisselle et Nappage**  
**Hors Service et Livraison**  
**Hors Boisson**

## Cocktail Dinatoire

17 pièces

### Mises en Bouche Froides

- Canapé de Saumon fumé maison au Beurre citronné
- Toast de Fromage onctueux aux Fines herbes
- Foie Gras sur duo de Pain de mie et Pain d'épice
- Wrap au Chorizo et Pesto
- Verrine de Mousse d'Avocat et Crevettes en cocktail

### Mises en Bouche Chaudes

- Feuilletés au Gruyère - Feuilletés aux Saucisses
- Accras de Morue
- Cake aux Olives ou Lardons ou Poivrons
- Assortiment Mini Quiches et Pizzas

### Ateliers animés

- Mini Quenelle de Brochet sauce Homardine
- Mini Cassolette de Ris de Veau aux Quenelles
- Mini Tajine de Poulet aux Olives et Citron
- Gratin de Saucisses au Vin rouge

### Fromage

- Plateau de 3 Fromages du Pays
- et cerneaux de Noix

### Dessert

- Bouchés de Royal Chocolat
- Mini tartelette aux fruits
- Tiramisu

10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
30€	27€	24€

# Formule en Buffet



**Hors Vaisselle**  
**Hors Service**

**Hors Livraison**

**Hors Nappage**  
**Hors Boisson**

## Buffet Convivial

### Salades composées

Crudités assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombres – Radis – Tomates cerises

Salade de Pâtes au Thon, Œuf, Tomate et dés d’Emmental

Salade de Tomates



### Plateaux

(2 au choix)

#### Assortiment de la Mer

Terrine de st Jacques et ses Crevettes en sauce Cocktail

Saumon fumé à la Table de Fani et sa crème de citron

#### Assortiment de Charcuterie et ses pains assortis

Terrine de Campagne – Rillettes d’Oie

Jambon Cru du Pays – Jambon Blanc - Saucisson

#### Assortiment de Viandes Froides

Tranches de Rosbeef

Rôti de Porc aux pruneaux

Gigot piqué à l’Ail

#### Assortiment de Terrines et ses pains assortis

Terrine de Canard au Poivre Vert

Jambon persillé en gelée

Mousse de Foie de Canard au Porto

### Plat chaud sur buffet

Déclinaison de Volaille aux Olives et Citrons confits

**OU** Cuisse de Canard Confite

**OU** Civet de Porcelet au vieux Vin rouge

### Accompagnements

Gratin de Pommes de Terre à la crème

Ratatouille Provençale

### Fromage

Trio de Fromages sur Salade aux cerneaux de Noix

### Dessert

Gâteau de la fête : *au choix* Forêt Noire, Framboisier, Royal Chocolat, Paris-Brest...



10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
38€	33€	28€

# Formules Conviviales

## Les Grands Plats ou Grandes Marmites

Hors Vaisselle et Nappage  
Hors Service et Livraison  
Hors Boisson



### Plats du Terroir

Soupe à l'Oignon, ses Croûtons et son Emmental râpé  
Choucroute  
Potée Auvergnate  
Andouillettes aux petits oignons confits et Purée maison  
Saucisse Cantaloupe et son Aligot  
Truffade  
Tartiflette

### Plats du Monde

Harira Marocaine  
Risotto aux Fruits de Mer  
Paëlla  
Couscous  
Tajine de Veau aux Pruneaux et Amendes grillées  
Tajine de Poulet aux Olives et Citrons confits

10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
9€	7€	5€
18€	15€	12€
18€	15€	12€
18€	15€	12€
18€	15€	12€
16€	13€	10€
16€	13€	10€
9€	7€	5€
15€	12€	9€
18€	15€	12€
20€	17€	14€
20€	17€	14€
15€	13€	10€

## Les Cuissons à la Broche Verticale au feu de Bois

La cuisson au feu de bois a de nombreux avantages en termes de saveurs, d'odeurs et de couleur, elle confère à la viande un goût fumé, une tendreté même à cœur et une enveloppe croustillante inimitable.

	15 – 49 p	+ 50 p
Jambon	18€	15€
Cochon de Lait	18€	15€
Pièce de Bœuf	21€	18€
Agneau de Lait	21€	18€
Cuissot de Veau	21€	18€

### Accompagnement inclus dans le prix

Pommes Boulangères parfumées au Thym, petits Oignons grillés et Lardons confits.



Un cuisinier est présent obligatoirement sur place pour les formules conviviales.

Tarif pour la prestation du cuisinier et la Location du matériel (broche, poêle géante...) : **180€ pour 3 heures**

**40€ / heure supplémentaire**

# Formule Servie à Table



**Hors Service**  
**Hors vaisselle**

**Hors Livraison**

**Hors Boisson**  
**Hors Nappage**

## Menu Glamour

### Mise en bouche

Mini Coquille Saint Jacques à la crème de Ciboulette

OU  
Mini Cassolette de Ris de Veau aux Morilles

### Entrée

Risotto aux Fruits de Mer sauce Homardine

OU  
Foie Gras sur canapé toasté Salade de Magret de Canard Fumé  
et confit d'oignons

OU  
Croustillant de Saumon aux Petits Légumes  
et son Coulis de Curry

### Plat

Suprême de Pintade à la Moutarde à l'Ancienne

OU  
Cuisse de Canard confite sur lit de Gésiers chauds

OU  
Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraiches

### Accompagnements

Mousseline de Carotte au Brocolis

Pommes de terre Grenaille au Sel de Guérande

### Fromage

Trio de Fromages du Pays, Petite Salade à l'huile de Noix

### Dessert

Gâteau de la fête

*au choix* Forêt Noire, Framboisier, Royal Chocolat, Paris-Brest...

OU  
Assiette Gourmande de Mini Pâtisseries et Sorbet sur Coulis :

*au choix* Tiramisu, Crème Brûlée, Panacotta, Crumble aux Pommes, Crème Caramel, Mousse au chocolat...



### Forfait Vin Plaisir

Muscadet en Blanc,  
Côte de Provence en Rosé,  
Côte du Rhône en Rouge  
Eau Plate – Eau gazeuse  
Café

**12€/pers**

(1 bouteille de chaque pour 3 personnes)



10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
42€	37€	32€

**Si VillageFani s'occupe du Service,  
la boisson est à volonté le temps du  
repas pour le même tarif.**

Seuls les adultes au-dessus de 17 ans sont comptés



### Forfait Vin Magie

Sancerre en Blanc,  
Tavel en Rosé,  
St Émilien en Rouge  
Eau Plate – Eau gazeuse  
Café

**17€/pers**

(1 bouteille de chaque pour 3 personnes)

# La Carte

## Les amuses-bouches froids



### Toasts

Canapé de Saumon fumé et Beurre citronné  
 Fromage onctueux aux Fines herbes sur Pain aux noix  
 Foie gras sur Pain d'épices et Pain de mie  
 Terrine de campagne sur Pain noir  
 Mini Burger de Foie gras aux Figues  
 Petits Légumes croquants  
*Carottes et Concombres en Bâtonnets, Radis,  
 Tomate Cerise, Fleurettes de Choux Fleurs  
 Sauce fromage aux Fines herbes et Sauce Cocktail*

70g/pers

### Mini Wrap

Chorizo Pesto  
 Poulet Crudité

### Pain surprise Original

*Présentation dans un pain de Campagne*  
 Pétales de Jambon cru, Saucisson du pays, Rillettes d'Oie  
 Assortiment de trois Fromages

### Verrines

Mousse d'Avocat et Crevettes en cocktail  
 Crème de Betterave et Mousse de Chèvre  
 Mousse de Foie gras aux Pépites de figues  
 Gaspacho de Tomates

### Brochettes

Tomate cerise et Bille de Mozzarella  
 Ananas et Magret fumé  
 Melon et Jambon cru  
 Magret de Canard et Pruneau

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
Canapé de Saumon fumé et Beurre citronné	2€	1,7€	1,5€
Fromage onctueux aux Fines herbes sur Pain aux noix	1,5€	1,2€	1€
Foie gras sur Pain d'épices et Pain de mie	2,5€	2,2€	2€
Terrine de campagne sur Pain noir	2€	1,7€	1,5€
Mini Burger de Foie gras aux Figues	4€	3,5€	3€
Petits Légumes croquants	2,5€	2,2€	2€
Chorizo Pesto	1,5€	1,2€	1€
Poulet Crudité	2,5€	2,2€	2€
Pétales de Jambon cru, Saucisson du pays, Rillettes d'Oie	2,5€	2,2€	2€
Assortiment de trois Fromages	2,5€	2,2€	2€
Mousse d'Avocat et Crevettes en cocktail	2,5€	2,2€	2€
Crème de Betterave et Mousse de Chèvre	2€	1,7€	1,5€
Mousse de Foie gras aux Pépites de figues	2,5€	2,2€	2€
Gaspacho de Tomates	1,5€	1,2€	1€
Tomate cerise et Bille de Mozzarella	2€	1,7€	1,5€
Ananas et Magret fumé	2€	1,7€	1,5€
Melon et Jambon cru	2€	1,7€	1,5€
Magret de Canard et Pruneau	2€	1,7€	1,5€

## Les amuses-bouches chauds

### Bouchées

Assortiment de mini Quiche et Pizza 80g  
 Cake aux Olives ou Lardons ou Poivrons 80g  
 Accras de Morue 80g  
 Feuilleté au Gruyère 80g  
 Feuilleté Saucisse 80g  
 Mini Croque-monsieur 60g  
 Mini Gratin de Légumes 60g  
 Mini Burger 60g  
 Mini Bouchée Jambon Emmental 50g  
 Mini Aumônière d'Escargots 50g  
 Mini Gratin de Moules au Cantal 50g  
 Mini Soupière de Ris de Veau Quenelles et Morilles 50g  
 Mini Quenelle de Brochet sauce Homardine 50g  
 Mini Saucisse au Vin rouge 50g  
 Mini Coquille St Jacques à la Crème Ciboulette 50g  
 Crevettes Pil Pil 50g

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
Assortiment de mini Quiche et Pizza	2,5€	2,2€	2€
Cake aux Olives ou Lardons ou Poivrons	2,5€	2,2€	2€
Accras de Morue	5€	9€	13€
Feuilleté au Gruyère	2,5€	2,2€	2€
Feuilleté Saucisse	2,5€	2,2€	2€
Mini Croque-monsieur	3,5€	3,2€	3€
Mini Gratin de Légumes	2€	1,7€	1,5€
Mini Burger	3,5€	3,2€	3€
Mini Bouchée Jambon Emmental	2€	1,7€	1,5€
Mini Aumônière d'Escargots	3,5€	3,2€	3€
Mini Gratin de Moules au Cantal	2,5€	2,2€	2€
Mini Soupière de Ris de Veau Quenelles et Morilles	4€	3,7€	3,5€
Mini Quenelle de Brochet sauce Homardine	3€	2,7€	2,5€
Mini Saucisse au Vin rouge	2€	1,7€	1,5€
Mini Coquille St Jacques à la Crème Ciboulette	4,5€	4,2€	4€
Crevettes Pil Pil	3,5€	3,2€	3€



## Ateliers (Service Obligatoire en supplément)

Plancha de Foie Gras aux Pommes fruits 60g  
 Plancha de Crevettes et St Jacques à l'Aneth 60g  
 Barbecue *Mini saucisse, Mini Merguez, Brochette de Volaille* 60g  
 Plancha de Viandes *Filet de Bœuf, Filet de Volaille, Magret de Canard* 60g

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
Plancha de Foie Gras aux Pommes fruits	6€	5,5€	5€
Plancha de Crevettes et St Jacques à l'Aneth	5€	4,5€	4€
Barbecue <i>Mini saucisse, Mini Merguez, Brochette de Volaille</i>	5€	4€	3€
Plancha de Viandes <i>Filet de Bœuf, Filet de Volaille, Magret de Canard</i>	7€	6€	5€



# La Carte



## Les plateaux



### Assortiment de la Mer

1 plateau pour 10 pers  
A définir selon vos souhaits  
Bar à huîtres

### Assortiment de Charcuteries

1 plateau pour 10 pers (env. 100 g/pers)  
Jambon Cru, Jambon Blanc,  
Rosette,  
Terrine, Rillettes d'Oie

### Assortiment de Terrines

1 plateau pour 10 pers (env. 100 g/pers)  
Terrine de Canard au Poivre vert,  
Jambon Persillé en gelée,  
Mousse de Foie de Canard au Porto

### Assortiment de Viandes Froides

1 plateau pour 10 pers (env. 200 g/pers)  
Tranches de Rosbeef,  
Rôti de Porc aux pruneaux,  
Émincé de Volaille rôti aux Herbes,  
Gigot piqué à l'Ail

### Assortiment de Fromages du Pays

1 plateau pour 10 pers (env. 60 g/pers)  
St Nectaire, Fourme d'Ambert, Cantal

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
	A définir	A définir	A définir
	A définir	A définir	A définir
	7€/pers	6€/pers	5€/pers
	7€/pers	6€/pers	5€/pers
	12€/pers	11€/pers	10€/pers
	3€/pers	2,5€/pers	2€/pers

## Les bouchées sucrées

### Verrines

Fromage Blanc et son Coulis  
Crème Brûlée à la Vanille  
Panacotta aux Fruits  
Tiramisu  
Crumble aux Fruits  
Mousse au Chocolat

### Mignardises

Madeleine au Citron  
Rocher Coco  
Financier Amandes  
Macaron  
Assortiment de 3 Mini Entremets  
Cannelé Bordelais

### Ateliers

Mini Crêpes  
Mini Pancakes  
Accompagnements atelier sucré : Nutella, Confiture, Sirop d'érable, Sucre

### Grands Desserts

Mille-feuille, Royal Chocolat, Framboisier, Forêt Noire, Paris-Brest, Entremet 80g

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
	1,5€	1,2€	1€
	2€	1,7€	1,5€
	1,5€	1,2€	1€
	2€	1,7€	1,5€
	2€	1,7€	1,5€
	1,5€	1,2€	1€
	1,5€	1,2€	1€
	1,5€	1,2€	1€
	2€	1,7€	1,5€
	4€	3,5€	3€
	2€	1,7€	1,5€
	4€	3,5€	3€
	4€	3,5€	3€
	4€	3,5€	3€

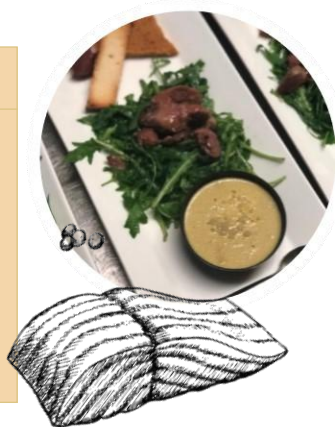
## Boissons

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
Forfait café (café en percolateur, tasses, sous-tasses, cuillères, sucre)	2,5€	2€	1,5€
Forfait softs (Coca, Ice tea, jus d'orange)	6€	5€	4€
Forfait eaux (Cristalline plate et gazeuse)	3€	2,5€	2€
Forfait eaux (Vittel et Badoit)	2,5€	2€	1,5€



# La Carte

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
<b>Salades</b> (env. 80 g/pers)			
Salade de Tomates	2€	1,5€	1€
Coleslaw	2,5€	2€	1,5€
Salade de Farfalles aux dés d’Emmental, Tomates, Thon et Œufs	2,5€	2€	1,5€
Salade de Riz au Thon, Tomates, et Œufs	2,5€	2€	1,5€
Salade Niçoise aux Haricots Verts, Tomates, Œufs, Emincé d’Oignons	2,5€	2€	1,5€
Taboulé au parfum d’orient	2,5€	2€	1,5€
Salade Piémontaise	3€	2,5€	2€
Saumon en Bellevue et sa Macédoine Fraiche	7€	6€	5€



	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
<b>Entrées</b>			
Pressé de Foies de volaille au Cognac sur lit de Verdure	8€	7€	6€
Verrine de Crème de Foie Gras et ses mouillettes sur Roquette gourmande de Gésiers confits	10€	9€	8€
Terrine de Ris de veau aux Morilles sur Roquette au parfum de Romarin frais	10€	9€	8€
Terrine de St Jacques en sauce cocktail et ses Crevettes	11€	10€	9€
Médailillon de Foie Gras et sa Salade de Magrets de Canard fumés, Confit d’oignons	12€	11€	10€
Emincé de Saumon fumé maison et sa Mousseline, Salade à l’huile d’Argan	12€	11€	10€

	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
<b>Poissons</b>			
Mousseline de Truite sur velouté de Poivron rouge	10€	9€	8€
Croustillant de Saumon aux petits Légumes sur coulis de Curry	11€	10€	9€
Mille-feuille de Dos de Loup au Champagne	11€	10€	9€
Risotto de Fruits de mer sauce Homardine	11€	10€	9€
<b>Viandes</b>			
Effiloché de Canard confite ou Émietté de Bœuf sur julienne de Légumes et écrasé de Pomme de terre velouté au parfum des Bois	10€	9€	8€
Fondant de Porcelet au St Amour	11€	10€	9€
Cuisse de Canard confite sur lit de Gésiers chauds	11€	10€	9€
Fondant de Joue de Porc au Vieux Vin rouge	11€	10€	9€
Blanquette de Veau au parfum des Bois	12€	11€	10€
Suprême de Pintade, Champagne et Moutarde à l’ancienne	13€	12€	11€
Magret de Canard en émincé sauce au Poivre vert	14€	13€	12€
Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes fraîches	14€	13€	12€
Médailillon de Veau à la Crème d’Armagnac	14€	13€	12€



	10 – 29 p	30 – 49 p	+ 50 p
<b>Accompagnements</b>			
Riz Sauvage	1€	1€	1€
Tomate Provençale	1€	1€	1€
Ratatouille	1,5€	1,5€	1,5€
Gâteau de Carotte au Brocolis	2,5€	2€	1,5€
Gratin de Pomme de terre	2€	2€	2€
Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande	2,5€	2,5€	2,5€
Champignons frais à la crème	2,5€	2,5€	2,5€

# Location de matériel et Service



## Tarifs location du Nappage

Nappe VillageFani 150x250 ou ronde 280x280 + Voilage effet froissé satiné	<b>9€/unité</b>
Serviette VillageFani	<b>0,7€/pers</b>
Nappe Coton 200x300 ou carrée 200x200	<b>12€/unité</b>
Serviette Coton	<b>1€/pers</b>
Housses de chaise	<b>1€/unité</b>
En cas de cire de bougie sur les nappes	<b>+5€/unité</b>
En cas de trou ou de brûlure	<b>+25€/unité</b>

## Tarifs location de Vaisselle

Couverts ( <i>Fourchettes et Couteaux pour entrée, plat, fromage et Cuillères à soupe et café</i> )	<b>2€/pers</b>
Assiettes ( <i>Entrée, plat, fromage et dessert</i> )	<b>1€/pers</b>
Verres à eau	<b>0,5€/pers</b>
Verres à vin	<b>0,5€/pers</b>
Rafraichisseur	<b>3€/unité</b>
Verres à cocktail ( <i>Coupes ou verres tubes</i> )	<b>0,5€/pers</b>
Bonbonne	<b>15€/unité</b>
Flûtes à champagne	<b>0,5€/pers</b>
Fontaine de champagne ( <i>à partir de 40 personnes</i> )	<b>40€/unité</b>
Fontaine de thé à la menthe ( <i>thé et théière inclus</i> )	<b>2€/pers</b>

## Tarifs horaires du Service

En fonction du nombre de convives présents à votre évènement et du repas choisi (en buffet ou assis à table), nous vous conseillerons le nombre de personnes nécessaire au bon déroulement du Service.

Tarif : **25€ /heure /serveur**

## Tarifs Livraison

Les frais de livraisons sont calculés en fonction de la distance et des péages.

Ils seront renseignés lors de la réalisation du devis.



# LA TABLE DE FANI

TRAITEUR - RÉCEPTIONS - CLERMONT - FD - 63



Contacts et Renseignements :

[www.villagefani.com](http://www.villagefani.com)

[latabledefani@villagefani.com](mailto:latabledefani@villagefani.com) – [info@villagefani.com](mailto:info@villagefani.com)

04 77 69 35 49 – 07 78 66 41 77 – 06 74 81 96 62