

OFFRE DECOUVERTE

Du 2 Mai 2019
au 3 Juin 2019

10 PLATEAUX
ACHETES = 1 PLATEAU
OFFERT

CONDITIONS DE VENTE

RESERVATION

Pour commander il vous suffit de remplir le bon de commande au dos de cette feuille et de l'envoyer par mail à contact@hotellaferriere.fr.

En cas de demande par téléphone, une confirmation par mail est impérative.

Toute réservation de plateaux repas doit s'effectuer 72h à l'avance.

Sauf le plateau du moment où il est possible de réserver jusqu'à 12h la veille de la livraison.

COMPOSITION

La composition des plateaux n'est pas modifiable.

Les plateaux repas sont composés de produits frais et doivent être consommés aussitôt leur livraison ou conservés au frais.

LIVRAISON

Les plateaux repas peuvent être retirés directement à la réception de la Ferrière.

La livraison est possible à partir de 10 plateaux repas (coût calculé en fonction de la distance kilométrique et du nombre de plateaux commandés).

ANNULATION - AJOUT

Aucune annulation de commande ne sera acceptée après 17h00 la veille de la livraison.

FACTURATION

Les plateaux sont à régler à réception de la facture.

CHATEAU DE LA FERRIERE

Rue Winston Churchill - 41110 CHATEAUBRIANT
02 40 28 00 28
contact@hotellaferriere.fr
www.laferriere.fr



NOUVEAUTÉ

LA FERRIERE
LANCE SES PLATEAUX REPAS !



LA FERRIERE
HÔTEL*** - RESTAURANT - TRAITEUR
CHATEAUBRIANT

PARTAGEZ AVEC VOS COLLABORATEURS
UN MOMENT DE PLAISIR GUSTATIF
AU BUREAU



DÉCOUVREZ NOS OFFRES ENTREPRISES



PLATEAU TERRE

Salade de tomates et Jambon sec
Filet mignon de porc et légumes de saison
Fromage
Dessert au choix*

14.50€

Livré avec pain, couverts cristal, serviette, sel et poivre



PLATEAU MER

Rillettes de crabe
Pavé de merlu et légumes de saison
Fromage
Dessert au choix*

14.50€

Livré avec pain, couverts cristal, serviette, sel et poivre



PLATEAU DU MOMENT

Entrée, plat, fromage et dessert du jour
En fonction des arrivages du marché

14.00€

Livré avec pain, couverts cristal, serviette, sel et poivre



PLATEAU VEGETARIEN

Emincé de Melon
Salade de quinoa, tomates confites et mozzarella
Fromage
Crumble aux fruits

13.50€

Livré avec pain, couverts cristal, serviette, sel et poivre



PLATEAU SANS GLUTEN

Saumon fumé à la crème de yuzu et jeunes pousses
Suprême de volaille et ses légumes de saison
Salade de fruits de saison

14.50€

Livré avec pain sans gluten, couverts cristal, serviette, sel et poivre

- Possibilité de réchauffer le plat principal au micro-onde.
- Desserts au choix* : Salade de fruits (1), tiramisù (2), fromage blanc coulis de fruits rouges (3), royal au chocolat et sa crème anglaise (4).
En option : bouteille d'eau, jus d'orange, jus de pommes, tropical (2.50€ l'unité).

BON DE COMMANDE - Plateaux Repas

Livraison

Entreprise :

Contact sur place :

Adresse :

Codes, étages, bâtiment :

Code postal : Ville :

Tél. : Email :

Facturation (si différente du lieu de livraison)

Entreprise (entité à facturer) :

Contact comptabilité :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél. : Email :

DATE ET HEURE DE LIVRAISON SOUHAITÉES :

COMMENTAIRES / OBSERVATIONS :

Plateaux Repas	Quantité	Choix dessert*				TOTAL
		(1)	(2)	(3)	(4)	
Plateau Terre					€
Plateau Mer					€
Plateau du moment					€
Plateau Végétarien					€
Plateau sans gluten					€
TOTAL					€

Tous nos plateaux sont livrés avec pain, couverts, serviettes, sel et poivre.
*Desserts au choix : Salade de fruits (1), tiramisù (2), fromage blanc coulis de fruits rouges (3), royal au chocolat et sa crème anglaise (4).

Softs	Quantité	Softs	Quantité
Eau plate		Jus d'oranges	
Eau gazeuse		Jus de pommes	
Coca		Tropical	