

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA BRASSERIE PRINTEMPS

UN GRAND MAGASIN PARISIEN CHARGÉ D'HISTOIRE...

Dans le IX^e arrondissement, en plein cœur de la capitale, Paris offre un écrin aux multiples facettes : le Printemps Haussmann. Trésor historique, il est l'illustration vivante de la vie parisienne, de la mode et de l'élégance.

À la **Brasserie Printemps**, le spectacle saisissant de la Coupole Art Déco, datant de 1923, illustre l'une des plus jolies pages du patrimoine que constitue ce symbole parisien. Site incontournable de l'événementiel, le volume impressionnant de 800 m² permet d'imaginer un événement original.

En journée, le restaurant accueille les groupes de toutes tailles sans privatisation... A partir de 19h00 ou après la fermeture du magasin, la privatisation totale permet d'accueillir jusqu'à 450 personnes en cocktail ou en dîner, simples ou dansants, jusqu'à 02h00 du matin...

Privatisation en soirée possible tous les jours, hors dimanches et jours fériés.



CONTACT

Cristelle Lemoine-Ganneau
01 42 82 50 53
c.ganneau@groupe-bertrand.com

BRASSERIE PRINTEMPS
Printemps de la Mode Femme ,
6ème étage,
58/60 Bd Haussmann - 75009 Paris

INFORMATIONS PRATIQUES

Métro: - Havre Caumartin (Lignes 3 et 9)
- Opéra (Lignes 7 et 8)
- Saint-Lazare (Lignes 3, 12, 13 et 14)

RER:
- Auber (Ligne A)
- Haussmann-Saint-Lazare (Ligne E).

Gare SNCF: - Saint-Lazare

Parking Printemps - à proximité

UN GRAND MAGASIN PARISIEN CHARGÉ D'HISTOIRE ...

Dans le IXe arrondissement, en plein cœur de la capitale, Paris offre un écrin aux multiples facettes : le Printemps Haussmann. Trésor historique, il est l'illustration vivante de la vie parisienne, de la mode et de l'élégance.

À la **Brasserie Printemps**, le spectacle saisissant de la Coupole Art Déco, datant de 1923, illustre l'une des plus jolies pages du patrimoine que constitue ce symbole parisien. Site incontournable de l'événementiel, le volume impressionnant de 800 m2 permet d'imaginer un événement original.

En journée, le restaurant accueille les groupes de toutes tailles sans privatisation... A partir de 19h00 ou après la fermeture du magasin, la privatisation totale permet d'accueillir jusqu'à 450 personnes en cocktail ou en diner, simples ou dansants, jusqu'à 02h00 du matin...

Privatisation en soirée possible tous les jours, hors dimanches et jours fériés.



NOS MENUS DÉJEUNERS GROUPES

(DE 10 A 200 PERSONNES)

Apéritif : Coupe de Champagne:	12,00 € TTC (10,00 € HT)
Kir Vin Blanc :	7,00 € TTC (5,83 € HT)
Cocktail Alcoolisé:	12,00 € TTC (10,00 € HT)
Cocktail sans Alcool:	8,50 € TTC (7,73 € HT)

Menu BRASSERIE à 33 € TTC (29,70 € HT)

(Répartition TVA: 29 € TTC à 10% [soit 26,37 € HT] + 4 € TTC à 20% [soit 3,33 € HT])

(Entrée + Plat OU Plat + Dessert + Eau / Vin / Café)

*

Menu MADELEINE à 40 € TTC (36,06 € HT)

(Répartition TVA: 36 € TTC à 10% [soit 32,73 € HT] + 4 € TTC à 20% [soit 3,33 € HT])

(Entrée + Plat + Dessert + Eau / Vin / Café)

Entrée

- Traditionnelle soupe à l'oignon gratinée
- Salade de haricots verts frais, magret de canard fumé maison, champignon de Paris, tomates cerise et noisettes
- Salade César, poulet crispy aux graines, Parmesan et croustons

Plat

- Ravioles du Dauphiné, crème de Morilles, Comté AOP (maxi 80 pax)
- Suprême de volaille à la normande, pommes de terre charlotte rôties
- Filet de daurade royale, légumes croquants, beurre blanc citronné
- Plat du jour :

Lundi : Confit de canard, pommes de terre grenaille
Mardi : Joue de bœuf braisée, carotte Vichy
Mercredi : Boudin noir aux deux pommes
Jedi : Poitrine de veau confite, purée de pomme de terre
Vendredi : Brandade de morue aux piquillos, œuf poché, beurre blanc

Dessert

- Crème brûlée à la vanille
- Fontainebleau du Printemps aux fruits exotiques
- Parfait glacé au café

Boissons

- Chardonnay IGP Pays d'Oc Esprit Joy Et/Ou
- Sudiste Merlot Syrah Pays d'Oc IGP (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau Minérale (50 cl)

Café ou Thé

Menu OPERA à 52 € TTC (47,97 € HT)

(Répartition TVA: 48 € TTC à 10% [soit 43,64 € HT] + 4 € TTC à 20% [soit 3,33 € HT])

(Entrée + Plat + Dessert + Eau / Vin / Café)

Entrée

- Œuf poché aux pleurotes, crème de Parmesan, croustons
- Tartare de saumon, concombre, herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes
- Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)

Plat

- Filet de saumon d'Ecosse, écrasé de pomme de terre, crème de coquillage
- Noix de Saint Jacques, risotto, crème de champignon à la truffe d'été, tuile de Grana Padano AOP
- Magret de canard rôti, purée de pommes de terre, crème de morilles (uniquement sur pré-réservation pour groupes de 12 personnes minimum)

Dessert

- Dacquoise aux marrons façon « Mont Blanc »
- Tarte aux agrumes meringuée
- Crèmeux chocolat, sablé cacaoaté, petit macaron au chocolat et caramel beurre salé

Boissons

- Chardonnay IGP Pays d'Oc Esprit Joy Et/Ou
- Sudiste Merlot Syrah Pays d'Oc IGP (1 bouteille pour 4 personnes)

Eau Minérale (50 cl)

Café ou Thé

REMARQUE : Au-delà de 12 personnes, merci de faire un choix unique pour l'ensemble des convives.

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits.

SOIREE DINER 2019

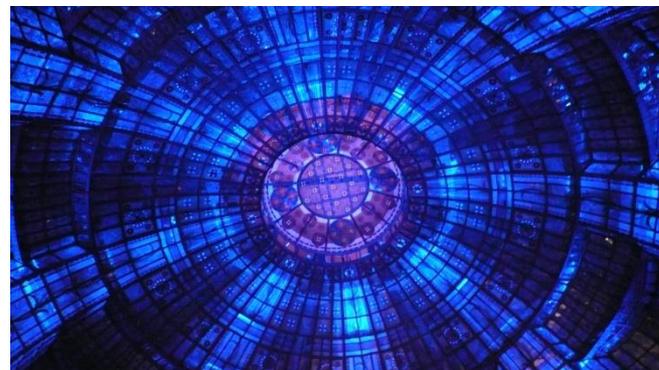
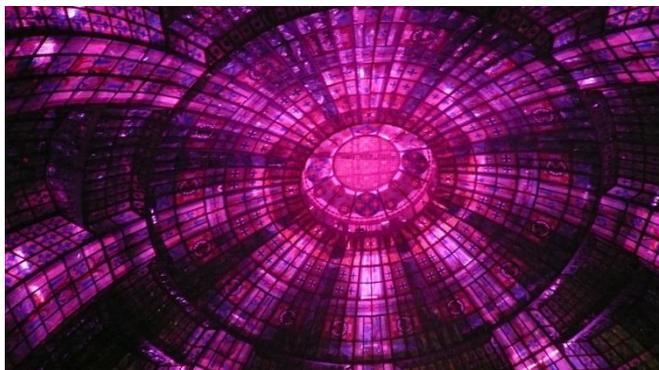
Frais de personnel Brasserie Printemps

TARIFS	de 100 à 200 pers.	de 200 à 250 pers.	de 250 à 300 pers.	de 300 à 350 pers.	de 350 à 450 pers.
Frais de matériel et personnel de 20h00 à 00h00	6108 € HT	7242 € HT	8376 € HT	9509 € HT	11210 € HT
Heure Supplémentaire	735 € HT	849 € HT	962 € HT	1075 € HT	1189 € HT

Frais de personnel Vestiaire et Sécurité Printemps

PERSONNEL	de 100 à 200 pers	de 200 à 350 pers	de 350 à 450 pers
Surveillant responsable	1	1	1
Groom (jusqu'à 00h)	1	1	1
Hotesses Vestiaires	3	4	5
Agents de Sécurité (dont 1 de 21h à 00h)	5	5	5
SIAP en contact avec les Pompiers Printemps	1	1	2
Permanences techniques (3)	1	1	1
TOTAL des frais de 20h00 à 00h00	3644 € HT	3759 € HT	3871 € HT
Heure supplémentaire après minuit	585 € HT	618 € HT	651 € HT

Mise en lumière de la COUPOLE : 1 500 € HT



NOS MENUS DINER

HIVER 2018-19

APÉRITIF

- Coupe de Champagne Jacquart: 11,00 € TTC
 Pièces Cocktail Traiteur (3/pers.): 7,80 € TTC
 Pièces Cocktail Traiteur (5/pers.): 13,00 € TTC

Menu Brasserie

50 € TTC (44,85 € HT)

Entrée

- Salade de haricots verts frais, quinoa, Piquillos et parmesan Reggiano
- Blanc de poireaux ravigote, Fleur de câpres et croutons

Plat

- Dos de cabillaud rôti, beurre nantais, Courgettes compositées aux olives
- Parmentier d'effiloché de bœuf, Jus de rôti

Dessert

- Mini baba aux fruits de saison, Crème battue à la vanille
- « Carré » tout chocolat, Caramel au beurre salé

Boissons

Chardonnay IGP Pays d'Oc (1 bte / 4)

Merlot Camas Pays d'Oc (1 bte / 3)

Eaux minérales
Café

Menu Coupole

58 € TTC (51,96 € HT)

Entrée

- Œuf poché aux lentilles du Puy, Vinaigrette au Xérès
- Thon rouge mariné au soja, Sésame et citron vert

Plat

- Pavé de saumon poêlé, Pommes de terre écrasées à l'huile d'olives, Beurre blanc safrané
- Magret de canard laqué au miel, Fricassée de champignons, brocolis, Pommes grenaille

Dessert

- Feuillantine au chocolat intense
- Cheesecake aux fruits exotique

Boissons

Pinot Blanc Mise de Printemps
Domaine de Josmeyer (1 bte / 4)

Grave Chanteloiseau (1 bte / 3)

Eaux minérales
Café

Menu Haussmann

65 € TTC (58,18 € HT)

Entrée

- Saumon mariné aux épices « Marco Polo », Charlotte et crème acidulée
- Foie gras de canard mi cuit au poivre Sarawak, Chutney de figues et brioche

Plat

- Brochette de noix de Saint Jacques, Embeurrée de légumes de saison, Crème de truffe
- Quasi de veau rôti aux cèpes, Pommes de terre confites au beurre ½ sel

Dessert

- Tarte au chocolat noir, noisettes torréfiées, Mousse lactée
- Mont blanc aux marrons

Boissons

Sancerre Jolivet (1 bte / 3)

Lussac Saint-Émilion
Château Haut-Gazeau (1 bte / 3)

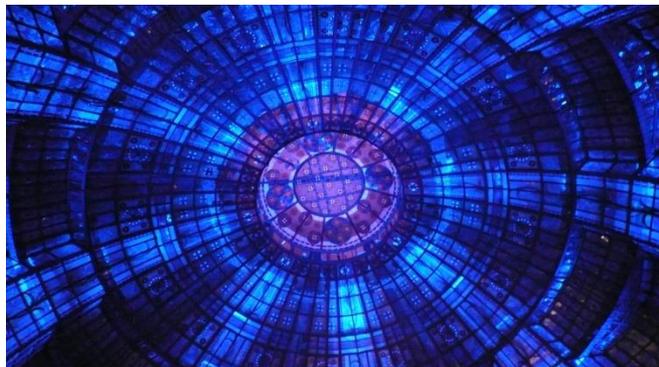
Eaux minérales
Café

Frais de personnel Brasserie Printemps

TARIFS	de 100 à 200 pers.	de 200 à 350 pers.	de 350 à 450 pers.
Personnel Cocktail de 20h00 à 00h00	3 970 € HT	4 850 € HT	5 880 € HT
Heure Supplémentaire après minuit	650 € HT	750 € HT	830 € HT

Frais de personnel Vestiaire et Sécurité Printemps

PERSONNEL	de 100 à 200 pers	de 200 à 350 pers	de 350 à 450 pers
Surveillant responsable	1	1	1
Groom (jusqu'à 00h)	1	1	1
Hotesses Vestiaires	3	4	5
Agents de Sécurité (dont 1 de 21h à 00h)	5	5	5
SIAP en relation avec les Pompiers Printemps	1	1	2
Permanences techniques (3)	1	1	1
TOTAL des frais de 20h00 à 00h00	3 644 € HT	3 759 € HT	3 871 € HT
Heure supplémentaire après minuit	585 € HT	618 € HT	651 € HT

Mise en lumière de la COUPOLE : 1 500 € HT

Cocktail Élégance

20 pièces : 10 Pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes, 1 plat chaud de dégustation, 5 pièces sucrées

24 pièces : 14 Pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes, 1 plat chaud de dégustation, 5 pièces sucrées

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

« Côté Terre »

- Wraps de pintade confite, citron et cumin
- Bœuf carotte, éclat de gingembre & sésame wasabi
- Pic de Bayonne, tomate confite et figue séchée
- Pince de canard, patate douce et céleri
- Lingot au foie gras & canneberge
- Foie gras au chutney de fruits secs et vin chaud, écorce d'orange

« Les Végétariennes »

- Croustille d'asperges vertes et fromage frais
- Sablé de chèvre Sainte Maure et tomate
- concombre aux milles graines
- Tartelette petit pois massala
- Bulle camembert & pain au muesli
- Mini wraps de poireaux et éclats de noix au Roquefort
- Couronne potiron, parmesan et miel

« Les Iodées »

- Carré de rouget, polenta, menthe et aubergines
- Végétal crabe cake, radis Daikon
- Cheese cake au saumon
- Craquant de saumon au raifort

« Les BB burgers »

- Mini Végé-burger
Pain sésame blanc, concassé de tomate, courgettes jaunes et vertes grillées, poivron rouge
- Mini Black-burger
Pain à l'encre de seiche, rilette de sardine au basilic et citron confit, sucrose
- Mini Chicken burger
Pain sésame blanc, volaille marinée au curry, courgette grillée, mayonnaise au curry

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

- Pic de gambas, condiment mangue verte
- Brochette de légumes
- Green burger de canard acidulé betterave
- Mini samossa de légumes
- Burger Auvergnat
Pain burger, oignons confits, viande de bœuf, Fourme d'Ambert

LES PLATS CHAUDS DE DÉGUSTATION

- Dorade, légumes, bouillon au pistou et parmesan
- Volaille façon pot au feu et son riz blanc
- Risotto de petits pois, éclat de trompette de la mort

LES PIÈCES SUCRÉES

- Cheese cake
- Tropézienne
- Tartelette crèmeux chocolat
- Le Philadelphia orange noisette
- Le Mont blanc
- Le Breton pomme rôtie
- Guimauve chocolat noisette
- Brownie pomme verte roquette
- Mini foret noire
- Dacquoise mangue coco
- Brochette de fruits frais

Prix par personne (Cocktail 20 p.) : 56,00 € HT

Prix par personne (Cocktail 24 p.) : 68,00 € HT

Incluant ½ eau minérale par pers.

Hiver 2018-19 - Susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité

LES ANIMATIONS SALÉES FROIDES

Animation Focacia Arancia, carotte & Buffala (module de 100 pièces) - **Tarif hors personnel : 450 € HT**

Le chef garnie la focacia devant les invités avec les différents ingrédients

Croustilles de Noix de Saint Jacques (module de 100 pièces) - **Tarif hors personnel : 297 € HT**

Noix de Saint Jacques marinée au thym, citron et crème de topinambour truffée

Veggie Pita (module de 100 pièces) - **Tarif hors personnel : 399 € HT**

Le cuisinier chauffe dans un grill à panini des mini pitas.

Il les garnira par la suite d'un guacamole, noix et cresson. La pita est servie tiède.

Le Crisp' Foie gras (module de 200 pièces) **Tarif hors personnel : 365 € HT**

Découpe de Foie gras mi cuit disposé sur Crisp' de pain d'épices et pain sifflet doré à l'huile d'olive. Accompagné de chutney pomme ananas, fleur de sel et mignonette de poivre

La Découverte de Saumon (module de 100 pièces) - **Tarif hors personnel : 303 € HT**

Saumons, au choix marinés ou fumés, tranchés et servis accompagnés de crème ciboulette sur des blinis cocktail tièdes ou sur des feuilles de Sucrine fraîches.

Jambon « Best of Paris » (module de 400 pièces) - **Tarif hors personnel : 700 € HT**

Découpe d'un jambon blanc à la truffe d'été, puis montage d'un sandwich jambon truffé / beurre Echiré dans une baguette Lalos.

Mise en scène avec la trancheuse italienne Noav.

Les produits sont servis piqués.

Ile flottante salée Potimarron et Châtaigne (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 896 € HT**

Se compose d'un dôme de blanc en neige à la châtaigne à partager, d'un velouté et d'une brunoise de potimarron et d'une châtaigne à râper en direct devant vos invités

Cuisinier à prévoir pour chaque animation : 295 € HT (Forfait 6h)

Hiver 2018-19 - Susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité

LES ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

Paniers croustillants d'encornet (module de 100 pièces) - **Tarif hors personnel : 268 € HT**

Le chef fait revenir les sèches et encornets dans un wok et garnie les coquilles croustillantes au fur et à mesure.

La Plancha Terre et Mer (module de 150 pièces) - **Tarif hors personnel : 600 € HT**

Mini Brochettes version cocktail, saisies minute à la plancha et facilement consommables debout : Poulet citronnelle et pointe d'asperge, bœuf et pommes grenaille à moutarde violette d'Orléans, Saumon juste saisi et petit poireau, Gambas au soja et champignons shiitake

Animation Fish & Chips (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 1290 € HT**

Filet de Saint Pierre pané et servi en cône papier, avec pommes de terres grenailles fondantes et une sauce tartare.

Cuisinier à prévoir pour chaque animation : 295 € HT (Forfait 6h)

LES PANIERS PALACES

(module de 75 pièces) - pas de cuisinier à ajouter.

- **Panier Palace Gambas aux 2 sauces : 217 € HT**
- **Panier Palace poivrons confits et chèvre de Sainte Maure sur pain grillé thym-citron : 170 € HT**
- **Panier Palace brick de mozzarella aux épices : 145 € HT**

Hiver 2018 -19 - Susceptibles d'être modifiées en fonction de la saisonnalité

LES ANIMATIONS SUCRÉES

Mille feuille nomade (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 630 € HT**

Mini cornets de feuilletage caramélisés, garnis à la minute de crème vanille et fruits frais (variable selon la saison)

Animation authentique Tarte Tatin à partager (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 688 € HT**

La tarte tatin ronde, authentique, tiédie et découpée à la minute: Pommes caramélisées & crème d'Isigny

Animation baba bulle servie au cornet (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 808 € HT**

Bulles de baba nomade servie dans des cônes, et accompagnée d'une crème chantilly à la vanille Bourbon, éclats d'ananas et feuille de menthe



Le Paris-Brest géant (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 1018 € HT**

Notre Chef Pâtissier viendra dresser garnir à la minute une chou géant de la célèbre crème ...
Ce chou laissera découvrir à la dégustation un cœur mandarine

La Tropézienne à la ronde (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 699 € HT**

Couronne généreuse de tropézienne parfumée à l'orange et à la fleur d'oranger

Cuisinier à prévoir pour chaque animation : 295 € HT (Forfait 6h)

LES ANIMATION SUCRÉES - DO IT YOURSELF !

(Pas de cuisinier à prévoir)

Animation Chouquette (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 246 € HT**

Chouquette sucrées, cuites sur pic et accompagnées de crème chantilly et sauce chocolat noire

Animation Mikkado (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 355 € HT**

Bâtonnet de pâte sucrée avec topping au choix : chocolat fondue, noisettes caramélisées, grué de cacao et feuillantine

Animation Merveilleuse (module de 200 pièces) - **Tarif hors personnel : 348 € HT**

Rouleau de meringue cuite sur pics, crème fermières et topping au choix : copeaux de chocolat blanc et chocolat noir



Champagne et Vins		
Forfaits N° 1 CV	Quantité / Pers.	Prix HT
Chardonnay, vin de pays d'Oc, Ligne B Merlot, vin de pays d'Oc, Ligne B	1 Bouteille pour 6	24.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 3	
Chardonnay, vin de pays d'Oc, Ligne B Merlot, vin de pays d'Oc, Ligne B	1 Bouteille pour 6	20.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 4	
Forfaits N° 2 CV	Quantité / Pers.	Prix HT
Petit Chablis Domaine Christophe Sébastien Côtes du Rhône Le Saut des Aigles	1 Bouteille pour 6	28.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 3	
Petit Chablis Domaine Christophe Sébastien Côtes du Rhône Le Saut des Aigles	1 Bouteille pour 6	25.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 4	
Forfaits N° 3 CV	Quantité / Pers.	Prix HT
Sancerre Les Belles Dames Domaine Pascal Gitton Lussac Saint-Emilion Château Haut-Gazeau	1 Bouteille pour 6	32.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 3	
Sancerre Les Belles Dames Domaine Pascal Gitton Lussac Saint-Emilion Château Haut-Gazeau	1 Bouteille pour 6	27.00 €
Champagne Jacquart	1 Bouteille pour 4	



Droit de bouchon sur Champagne :
8,00 € HT

Droit de bouchon sur Vin :
4,00 € HT

(par bouteille ouverte de 75cl)



Frais de Location Brasserie Printemps

TARIFS	de 100 à 350 pers	de 350 à 450 pers
Location Brasserie de 20h15 à 00h00	6000 € HT	
Supplément Jeudi & Samedi	2000 € HT	
Personnel de surveillance jusqu'à 00h00	1095 € HT	1845 € HT
Heure Supp. Location après minuit	500 € HT	
Personnel Heure Supp. après minuit	175 € HT	275 € HT

Frais de personnel Vestiaire et Sécurité Printemps

PERSONNEL	de 100 à 200 pers	de 200 à 350 pers	de 350 à 450 pers
Surveillant responsable	1	1	1
Groom (jusqu'à 00h)	1	1	1
Hotesses Vestiaires	3	4	5
Agents de Sécurité	5	5	5
SIAP en relation avec les Pompiers Printemps	1	1	2
Permanences techniques (3)	1	1	1
TOTAL des frais de 20h00 à 00h00	3644 € HT	3759 € HT	3871 € HT
Heure supplémentaire après minuit	585 € HT	618 € HT	651 € HT

Mise en lumière de la COUPOLE : 1 500 € HT


Synthèse Tarifs Location Brasserie
 (HORS ECLAIRAGE COUPOLE)

de 100 à 200 pers.

de 200 à 350 pers.

de 350 à 450 pers.

Soirée de 20h15 à 00h00	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
Privatisation Brasserie	6 000.00 €	7 200.00 €	6 000.00 €	7 200.00 €	6 000.00 €	7 200.00 €
Personnel de surveillance Brasserie	1 095.00 €	1 314.00 €	1 095.00 €	1 314.00 €	1 845.00 €	2 214.00 €
Frais de sécurité Printemps	3 644.00 €	4 372.80 €	3 759.00 €	4 510.80 €	3 871.00 €	4 645.20 €
TOTAL (hors Jeudi & Samedi)	10 739.00 €	12 886.80 €	10 854.00 €	13 024.80 €	11 716.00 €	14 059.20 €
Supplément nocturne du jeudi	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €
TOTAL Jeudi & Samedi	12 739.00 €	15 286.80 €	12 854.00 €	15 424.80 €	13 716.00 €	16 459.20 €
Soirée de 20h15 à 01h00	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
Privatisation Brasserie	6 500.00 €	7 800.00 €	6 500.00 €	7 800.00 €	6 500.00 €	7 800.00 €
Personnel de surveillance Brasserie	1 270.00 €	1 524.00 €	1 270.00 €	1 524.00 €	2 120.00 €	2 544.00 €
Frais de sécurité Printemps	4 229.00 €	5 074.80 €	4 377.00 €	5 252.40 €	4 522.00 €	5 426.40 €
TOTAL (hors Jeudi & Samedi)	11 999.00 €	14 398.80 €	12 147.00 €	14 576.40 €	13 142.00 €	15 770.40 €
Supplément nocturne du jeudi	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €
TOTAL Jeudi & Samedi	13 999.00 €	16 798.80 €	14 147.00 €	16 976.40 €	15 142.00 €	18 170.40 €
Soirée de 20h15 à 02h00	HT	TTC	HT	TTC	HT	TTC
Privatisation Brasserie	7 000.00 €	8 400.00 €	7 000.00 €	8 400.00 €	7 000.00 €	8 400.00 €
Personnel de surveillance Brasserie	1 445.00 €	1 734.00 €	1 445.00 €	1 734.00 €	2 395.00 €	2 874.00 €
Frais de sécurité Printemps	4 814.00 €	5 776.80 €	4 995.00 €	5 994.00 €	5 173.00 €	6 207.60 €
TOTAL (hors Jeudi & Samedi)	13 259.00 €	15 910.80 €	13 440.00 €	16 128.00 €	14 568.00 €	17 481.60 €
Supplément nocturne du jeudi	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €	2 000.00 €	2 400.00 €
TOTAL Jeudi & Samedi	15 259.00 €	18 310.80 €	15 440.00 €	18 528.00 €	16 568.00 €	19 881.60 €

Privatisation possible à partir de 19h00: coût supplémentaire sur devis (variant selon les jours et périodes de l'année...)

Tarifs établis hors toutes décorations & installations techniques diverses ...

