

MINIMUM 40 PERSONNES

## Cocktail dînatoire CHF 45.-/personne

---

### Buffet froid

- 30 g./pers Foie gras maison coupé minute et ses toasts
- 1/pers Verrines de cocktail de crevettes
- 1/pers Verrines de caviar d'aubergines
- 1/pers Verrines de tzatziki et houmous
- 1.2/pers Brochettes de tomates cerise et mozzarella
- 2 /pers Jambon cru et viande séchée
- 3 /pers Fromages d'ici et d'ailleurs
- 1.2 /pers Divers canapés: saumon, jambon, salami, crevettes
- Pain maison

\* \* \* \* \*

### Buffet chaud

- 1.2/pers Feuilletés aux courgettes
- 1.2/pers Triangles aux épinards
- 1.3/pers Boulettes de bœuf à la tomate
- 1.3/pers Boulettes de porc à l'aigre doux
- 1.3/pers Brochettes de poulet tandoori
- 1.3/pers Brochettes de poulet au lait de coco
- 1.2/pers Raviolis chinois aux crevettes

\* \* \* \* \*

### Dessert

- 1/pers Mini Baklavas
- 1/pers Flûtes aux pistaches et au miel
- 1/pers Verrines de mousse au chocolat
- 1/pers Verrines de mousse de fruits de bois
- 1/pers Mini bavarois en verrine à la mangue
- 1.2/pers Mini choux à la crème
- 1/pers Verrines de salade de fruits
- 1/pers Verrines de yogourt grec au noix et au miel



## Conditions pour cocktails dînatoires

Un cocktail dînatoire consiste en un repas complet où les invités mangent debout dans des assiettes garnies de clips pour tenir les verres. Les portions sont petites afin que les gens puissent déguster de petites bouchées (Finger Food)

Ce genre de cocktail dure généralement 2 heures et il peut aisément remplacer un repas de part la variété des plats qui le composent (chaud, froid et pâtisserie)

**Nombre de personnes:** de 40 à 1000 personnes

**Commande:** à l'avance par mail [info@cuisinevasion.ch](mailto:info@cuisinevasion.ch) ou par téléphone au 027 346 34 97 ou 027 346 59 39.

**Prix:** par personne, TVA non comprise; payable dans les 10 jours

**Livraison:** CHF 50.- pour le Valais et CHF 180.- hors canton. Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité

**Personnel:** obligatoire pour le bon déroulement de la manifestation Tarif unique CHF 40.- l'heure (voir tableau ci-dessous) Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part de Conthey et se termine à leur retour au même endroit. Il faut compter au minimum 2 heures de mise en place avant le début de chaque manifestation. Pour tous les banquets qui ont lieu un dimanche ou un jour férié, la facturation des heures du personnel sera majorée de 10% ainsi que toutes les heures supplémentaires dès 23h00.

**Matériel:** nous n'avons besoin d'aucune infrastructure particulière si ce n'est des tables pour poser les plats de nourriture; tout autre matériel lourd (frigos, bars, tables, chaise, fours etc...) est à louer ou mis à disposition par le client ainsi que toute installation électrique si nécessaire

**Tables et chaises:** prix sur demande

**Décorations, fleurs, musique:** prix sur demande

**Vaisselle:** nous utilisons exclusivement notre vaisselle et nos verres (rendus sales); les nappes et les serviettes (en papier de qualité) **sont compris** dans le prix du cocktail affiché. **Le nappage en tissu**, si nécessaire, est facturé séparément, à savoir CHF 4.- par personne (prix forfaitaire qui couvre la totalité des besoins de la manifestation)

**Nappage du buffet: compris** et fait le jour même ou la veille selon les arrangements établis. Les tables du buffet doivent être entreposées dans un endroit à l'abri des intempéries (vent, pluie etc...) pour assurer le bon déroulement du cocktail et sont à la charge du client

**Pain: compris**

**Boissons:** fournies par le client sans aucun droit de bouchon ou apportées par nos soins; dans ce cas, nous mettons gratuitement à disposition une caravane frigorifique.

**Forfait minérales:** CHF 4.- par personne

**Vins:** Fendant et Gamay **forfait de CHF 12.-** par personne

- Dépôt de 30% de la somme estimée à la signature du contrat
  - Si l'annulation a lieu dans les 30 derniers jours, le dépôt sera restitué.
  - Confirmation du nombre de convives dans les 5 derniers jours.
  - Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
  - Paiement comptant dans les 10 jours suivant la fin de la manifestation.
  - Le client s'engage à rendre le matériel mis à sa disposition dans le même état qu'il l'a loué.
- Les prix, les arrangements et les conditions sont valables jusqu'à l'émission du prochain catalogue.
- Néanmoins, nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du catalogue sans avis préalable. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.
- Les mets, le matériel et le personnel sont transportés aux risques et périls de Cuisine Evasion. Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf. Cuisine Evasion décline toute responsabilité en cas d'intempéries ou d'accident empêchant la livraison.
  - Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison, Cuisine Evasion s'engage à rembourser tout dépôt versé (30% normalement).

Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation. Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Cuisine Evasion

Nbre de personnes	Chef de cuisine CHF 40.-/ heure	Sous-chef CHF 40.-/ heure	Cuisinier CHF 40.-/ heure	Maître d'hôtel CHF 40.-/ heure	Service CHF 40.-/ heure	Aide CHF 40.-/ heure	Sécurité sur demande
25-35		1			1	1	
35-55		1		1	1	1	
55-75		1	1	1	2	1	
75-95		1	2	1	2	1	
95-115		1	2	1	4	2	
115-155		2	2	1	4	2	
155-200		2	3	1	5	2	



# BUFFETS FROIDS À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

**Omega** CHF 28.-/pers.

Saumon en bellevue  
Cocktail de crevettes  
Jambon cru et pain de seigle  
Fromages d'ici et d'ailleurs  
Rémoulade de céleri  
Salade de maïs  
Salade de carottes  
Salade de choux rouges  
Salade croquante et ses sauces  
Triangles aux épinards  
Feuilletés aux courgettes  
Tzatziki  
Tomates et mozzarella de buffle  
Pain Maison

**Evasion** CHF 32.-/pers.

Roastbeef sauce tartare  
Aubergines grillées au basilic  
Poulpes en salade  
Taboulé de quinoa aux crevettes  
Salade de rucola aux copeaux de parmesan  
Salade de tomates et mozzarella de buffle  
Salade de pâtes au curry  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Saumon fumé  
Salade de maïs et carottes  
Jambon cru et melon  
Pain maison





# BUFFETS FROIDS À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

**Grand Bleu** CHF 37.-/pers.

Vitello tonnato  
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes  
Salade de tomates à la feta  
Caviar d'aubergines aux amandes  
Triangles aux épinards  
Houmous  
Feuilletés aux courgettes  
Tzatziki  
Salade de lentilles  
Salade de haricots géants à la tomate  
Fava  
Taboulé de quinoa aux crevettes  
Tomates séchées, olives de Kalamata  
Aubergines grillées au basilic  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Pain maison

**Comme un repas** CHF 40.-/pers.

Duo de saumon fumé et en bellevue  
Rémoulade de céleri  
Roastbeef sauce tartare  
Jambon cru, viande séchée  
Salade de maïs et carottes  
Salade de pommes de terre aux fines herbes  
Salade de pâtes au curry  
Salade de tomates à la mozzarella de buffle  
Triangles aux épinards  
Caviar d'aubergines aux amandes  
Tzatziki  
Houmous  
Salade croquante et ses sauces  
Salami piquant, saucisses à l'ail  
Fromages d'ici et d'ailleurs  
Pain maison

**Comme un repas / végétarien** CHF 40.-/pers.

Triangles aux épinards  
Caviar d'aubergines aux amandes  
Tzatziki  
Houmous  
Salade croquante et ses sauces  
Salade de maïs et carottes  
Salade de pommes de terre aux fines herbes  
Salade de pâtes au curry  
Salade de tomates à la mozzarella de buffle  
Lentilles à la Grecque  
Haricots géants à la tomate  
Taboulé de quinoa  
Feuilletés aux courgettes et feta  
Aubergines grillées au basilic  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Pain maison



# BUFFETS FROIDS, CHAUDS, PÂTISSERIES À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

**Buffet Classique** CHF 48.-/pers.

**Méditerranéen** CHF 48.-/pers.

## Buffet froid

Roastbeef sauce tartare  
Saumon en bellevue  
Jambon cru et viande séchée  
Cocktail de crevettes  
Salade de maïs et carottes  
Rémoulade de céleri  
Salade de tomates et mozzarella de buffle  
Salade croquante et ses sauces  
Aubergines grillées au basilic  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Pain maison

\* \* \* \* \*

## Buffet chaud

Epaule de veau à l'infusion de romarin  
Gratin dauphinois  
Ratatouille croquante

\* \* \* \* \*

## Dessert

Vacherin glacé

## Buffet froid

Vitello tonnato  
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes  
Salade de tomates à la feta  
Caviar d'aubergines aux amandes  
Triangles aux épinards  
Houmous  
Feuilletés aux courgettes  
Tzatziki  
Salade de lentilles  
Fava  
Taboulé de quinoa  
Tomates séchés, olives de Kalamata  
Aubergines grillées au basilic  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Pain maison

\* \* \* \* \*

## Buffet chaud

Cou de bœuf braisé à l'infusion de thym  
Riz basmati aux pignons ou gratin dauphinois  
Ratatouille croquante

\* \* \* \* \*

## Dessert

Bavarois aux fruits des bois et son coulis





# BUFFETS FROIDS, CHAUDS, PÂTISSERIES À L'EMPORTER

MINIMUM 20 PERSONNES

**Grec** CHF 48.-/pers.

## **Buffet froid**

Saumon cru mariné à l'aneth  
Salade de poulpes  
Salade de tomates à la feta  
Caviar d'aubergines aux amandes  
Triangles aux épinards  
Houmous  
Feuilletés aux courgettes  
Tzatziki  
Salade de lentilles  
Fava  
Rouleaux à la viande  
Tomates séchées, olives de Kalamata  
Aubergines grillées au basilic  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Pain maison

\* \* \* \* \*

## **Buffet chaud**

Boulettes de bœuf à la tomate  
Agneau aux aubergines  
ou estouffade de veau à la cannelle  
Riz basmati aux pignons  
ou pommes de terre à la grecque  
Ratatouille croquante

\* \* \* \* \*

## **Dessert**

Baklavas, triangles à la semoule,  
flûtes à l'orange et pistaches





# Conditions

## pour nos buffets à l'emporter

Ces buffets sont conçus comme un repas complet lors d'une occasion spéciale: baptême, anniversaire, Nouvel An, Noël ou autre...

**Nombre de personnes:** dès 20 personnes.

**Commande:** minimum une semaine à l'avance par téléphone au restaurant  
Le Grand Bleu: Tél. 027 346 34 97

**Prix:** par personne, TVA comprise; payable à la réception des marchandises;  
enfants de moins de 6 ans gratuit et jusqu'à 10 ans demi-prix;  
nous n'acceptons pas les cartes de crédit

**Livraison:**

à l'emporter uniquement; le client vient chercher les plateaux sur place, à l'heure convenue au préalable; la nourriture est entreposée dans des thermoports fermés afin que la chaîne du froid et du chaud soit respectée. Supplément de CHF 80.- pour la livraison.

**Matériel:**

ramené le lendemain ou a convenir; toute perte ou détérioration sera facturée au prix du matériel neuf.





## Les cinq continents CHF 62.-/pers.

Salade d'avocats «Guacamole»  
Tartare de tomates à la coriandre et citron vert  
Tortillas farcies au poulet (chaud)  
Salade de yaourt et concombre râpé  
Trio de salades: carottes, rucola, croquante et ses sauces  
Rémoulade de céleri  
Salade de germes de soja et crevettes au basilic thaï  
Saumon en bellevue  
Roastbeef sauce tartare  
Taboulé de quinoa noir à la menthe  
Duo de raviolis chinois aux crevettes (chaud)  
Poulet tandoori et mango chutney (chaud)  
Triangles aux épinards et feta (chaud)  
Salade de lentilles  
Salade d'épinards frais et mozzarella de buffle  
Aubergines grillées et poivrons à la coriandre  
Mini boulettes au curry indien (chaud)

\* \* \* \* \*

Filet de bœuf au pinot noir  
Magret de canard à l'orange  
Poulet à la citronnelle et feuilles de bergamote  
Riz parfumé, gratin dauphinois  
Ratatouille croquante à l'huile d'olive

\* \* \* \* \*

Bavarois aux fruits de la passion et mangue  
Tarte aux fruits exotiques et noix de coco  
Tiramisu à l'amaretto  
Mousse aux fruits des bois  
Salade de fruits frais  
Duo de mousses au chocolat  
Mini choux à la crème  
Diverses petites pâtisseries grecques

**OFFRE CHF 88.-/pers.**  
**ALL INCLUSIVE**

Transport - Buffet - Personnel  
Nappage - Vaisselle - TVA





## **Grec** CHF **65.-**/pers.

Filets d'anchois frais marinés - Gavros  
Moules à la coriandre, huile d'olive et vinaigre doux  
Tagliata de saumon en bellevue à l'aneth  
Crevettes décortiquées à la sauce tomate et feta – Saganaki (chaud)  
Salade de poulpes façon Paros  
Feuilles de vigne farcies maison sauce œuf-citron (chaud)  
Triangles aux épinards et feta (chaud)  
Feuilletés aux courgettes (chaud)  
Rouleaux à la viande de bœuf et pignons (chaud)  
Boulettes de bœuf à la menthe (chaud)  
Caviar d'aubergines et aubergines grillées au basilic  
Roulade de courgettes grillées au feta et à l'aneth  
Salade paysanne grecque au fromage de brebis  
Yaourt et concombres râpés - Tzatziki  
Poivrons grillés aux graines de coriandre  
Haricots géants mijotés à la tomate (chaud)  
Salade de haricots «œil noir»  
Taramas  
Fava  
Houmous  
Haloumi grillé et salade de rucola

\* \* \* \* \*

Agneau et aubergines au four et pommes de terres «lemonates»  
Estouffade de veau aux oignons doux et cannelle  
Moussakas  
Riz aux pignons et kritharaki (pâtes grecques cuites au four)

\* \* \* \* \*

Yaourt grec au miel et aux noix  
Flûtes aux pistaches et à l'orange  
Mini triangles «galactoboureko» à la crème de semoule  
Baklavas  
Salade de fruits frais  
Duo de mousses au chocolat  
Gâteau au chocolat et mousse aux fruits



## Méditerranéen CHF 68.-/pers.

Carpaccio de filet de bœuf, huile d'olive, basilic et copeaux de parmesan

Filet de dorade crue marinée à la coriandre

Moules géantes à l'huile d'olive et jus de fruits de la passion

Tagliata de saumon en bellevue

Taboulé de quinoa rouge et noir et crevettes sautées

Rôti de dinde «tonnato»

Tortellinis aux épinards et ricotta (chaud)

Mini boulettes de bœuf à la tomate (chaud)

Triangles aux épinards (chaud)

Caviar d'aubergines aux amandes

Poivrons et aubergines grillés

Feuilletés aux courgettes (chaud)

Trio de salades: carottes, rucola, croquante et ses sauces

Rémoulade de céleri

Salade de tomates et mozzarella de buffle

Jambon cru et melon

Salade de lentilles

Houmous

Tzatziki

Cailles grillées aux pignons, basilic et sauce balsamique

\* \* \* \* \*

Filet de bœuf à l'infusion de thym

Cou de Boeuf aux oignons doux et romarin

Epaule de veau au pinot noir et olives

Ratatouille

Riz parfumé ou gratin dauphinois

\* \* \* \* \*

Trio de mousses au chocolat

Baklavas

Tiramisu à l'amaretto

Mini profiteroles et mini millefeuilles à la crème

Tarte aux poires

Gâteau au chocolat

Bavarois aux fruits des bois et fruits de la passion

**OFFRE CHF 94.-/pers.**  
**ALL INCLUSIVE**

Transport - Buffet - Personnel  
Nappage - Vaisselle - TVA





## Impérial CHF 70.-/pers.

Terrine de foie gras maison coupé minute  
Duo de tartares de thon et saumon aux jeunes légumes  
Coquilles St-Jacques à l'ouzo (chaud)  
Moules à la coriandre, huile d'olive et jus de fruits de la passion  
Saumon fumé d'Ecosse  
Poulpe aux dés de tomates et à l'aneth (chaud)  
Roastbeef sauce tartare  
Trio de salades croquantes et sauces  
Jambon cru et viande séchée  
Tomates cerise et mozzarella de buffle  
Feuilletés aux aubergines (chaud)  
Mini boulettes de bœuf à la tomate (chaud)  
Rôti de veau «Vitello tonnato»  
Aubergines grillées au basilic  
Courgettes grillées, huile d'olive, pignons et piments  
Yaourt et concombre râpé  
Mousse de petits pois blancs et lentilles en salade

\* \* \* \* \*

Carré de veau aux délices des bois  
Filet de bœuf au poivre  
Pommes de terre à la grecque ou gratin dauphinois  
Roulade de légumes croquants

\* \* \* \* \*

Buffet de 10 sortes de fromages d'ici et d'ailleurs  
accompagnés de pain maison aux olives et aux tomates séchées

\* \* \* \* \*

Bavarois à la framboise  
Meringues et fraises à la double crème de Gruyère  
Salade de fruits frais  
Tiramisu à l'amaretto  
Gâteau au chocolat  
Mini millefeuilles  
Mousse aux fruits de la passion et mangue  
Mini pâtisseries grecques

**OFFRE CHF 96.-/pers.**  
**ALL INCLUSIVE**  
Transport - Buffet - Personnel  
Nappage - Vaisselle - TVA





## Royal CHF 80.-/pers.

Carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffes, basilic et copeaux de parmesan  
Tagliatta de thon à l'huile d'olive, rucola et basilic thaï  
Filet de saumon mariné à l'aneth et jus de citron vert  
Terrine de foie gras maison coupé minute et confiture de pétales de roses  
Homard décortiqué en bellevue  
Magret de canard fumé et chorizo piquant  
Cocktail de crevettes sauce Calypso  
Mini brochettes de poulet satay à la citronnelle (chaud)  
Mini filet de poulet à la mode indienne (chaud)  
Duo de raviolis chinois aux crevettes sauce aigre-piquante (chaud)  
Feuilletés aux courgettes et sauce tzatziki (chaud)  
Roastbeef sauce tartare  
Trio de salades de saison et ses sauces  
Salade de tomates, feta et olives  
Taboulé de quinoa rouge et noir  
Salade de lentilles au vinaigre balsamique et fava à l'huile de truffes

\* \* \* \* \*

Entrecôte ou filet de bœuf cuit à basse température au poivre  
Filet de veau grillé en portions individuelles au délices des bois  
Magret de canard à l'orange  
Gratin dauphinois ou pommes de terre nouvelles sautées au romarin  
Roulade de légumes croquants à l'huile d'olive

\* \* \* \* \*

Buffet de 10 sortes de fromages d'ici et d'ailleurs  
accompagnés de pain maison aux olives et aux tomates séchées

\* \* \* \* \*

Bavarois à la framboise  
Meringues et fraises à la double crème de Gruyère  
Salade de fruits frais  
Tiramisu à l'amaretto  
Gâteau au chocolat  
Mini millefeuilles  
Mousse aux fruits de la passion et mangue





## Conditions des buffets et menus «accompagnés»

**Nombre de personnes:** de 25 à 1000 personnes

**Commande:** 4 semaines à l'avance au 027 346 34 97 ou 027 346 59 39 ou info@cuisinevasion.ch

**Prix:** par personne, TVA non comprise; payable dans les 10 jours

**Pain:** compris

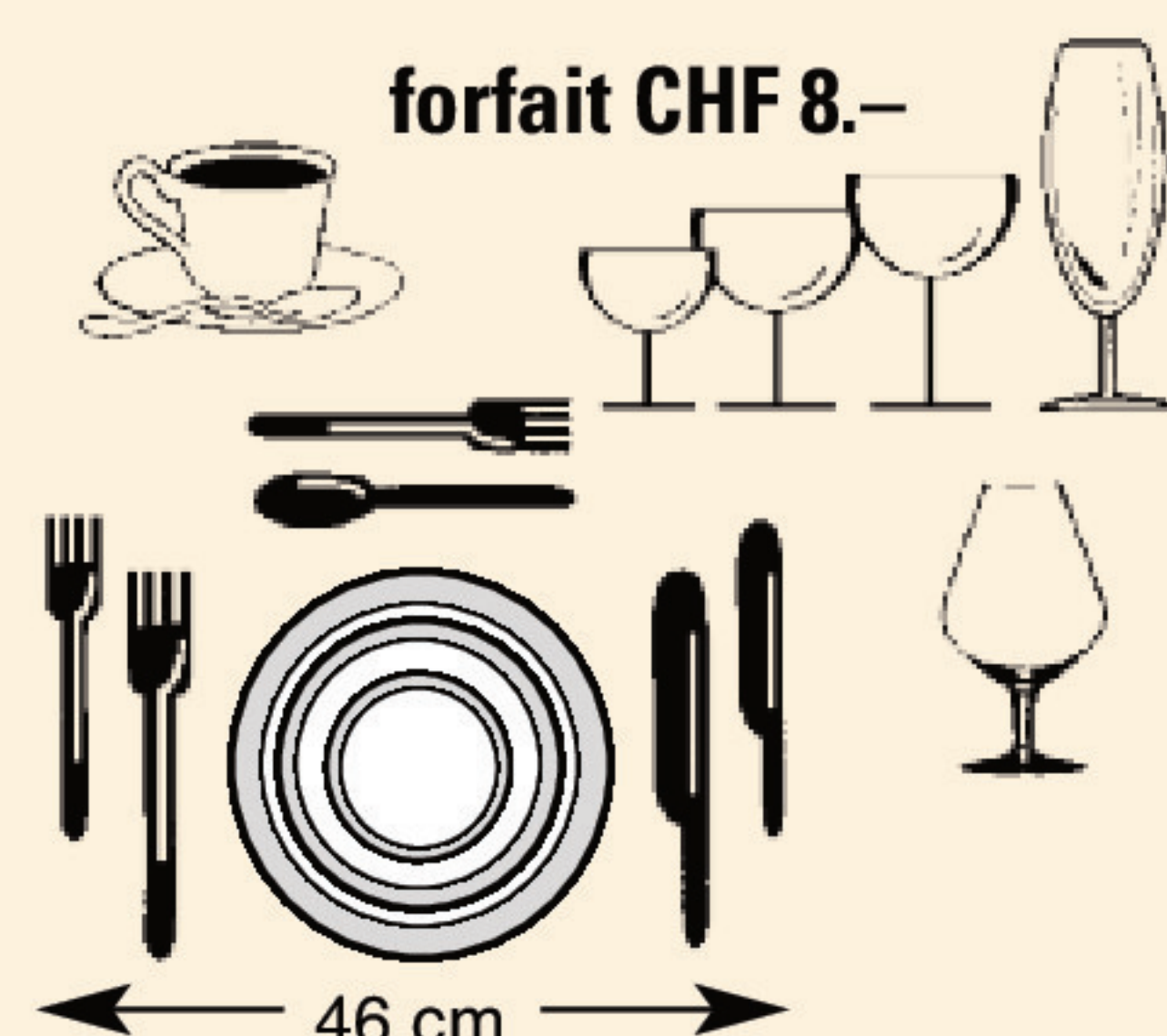
**Livraison:** CHF 50.- pour le Valais et CHF 180.- hors canton. Bon de livraison à signer à la réception de la marchandise; dès ce moment, nous déclinons toute responsabilité.

**Personnel:** obligatoire pour le bon déroulement de la manifestation Tarif unique CHF 40.- l'heure (voir tableau ci-dessous) Le décompte des heures commence dès le moment où le personnel part de Conthey et se termine à leur retour au même endroit. Il faut compter au minimum 2 heures de mise en place avant le début de chaque manifestation. Pour tous les banquets qui ont lieu un dimanche ou un jour férié, la facturation des heures du personnel sera majorée de 10% ainsi que toutes les heures supplémentaires dès 23h00.

**Matériel:** pour des grandes manifestations (dès 150 personnes) Electricité et eau chaude à votre charge  
Four à air chaud à CHF 250.- pièce  
Chauffe-assiettes à CHF 80.- pièce  
Foyer à gaz à CHF 50.-  
Unité frigorifique: caravane à CHF 180.- ou camion à CHF 200.-

### Vaisselle:

nous utilisons exclusivement notre vaisselle (rendue sale), nos verres (rendus sales) au **prix forfaitaire** de CHF 8.- (qui couvre la totalité des besoins de la manifestation) ou 0,50 ct par pce.



**Nappes et serviettes:** en papier de qualité à **CHF 4.-** par personne ou en tissu à **CHF 6.-** par personne.

Le buffet doit être entreposé dans un endroit à l'abri des intempéries (vent, pluie etc...) pour assurer le bon déroulement du banquet et il doit mesurer au minimum 13 mètres (de 25 à 100 convives) et le double pour 100 convives de plus.

L'espace de la salle doit être suffisant pour assurer un bon service à table. Un local de cuisine doit également être mis à notre disposition pour pouvoir travailler dans de bonnes conditions.

Nappes rondes en tissus supplément **CHF 2.-**

**Boissons:** fournies par le client sans aucun droit de bouchon ou apportées par nos soins et dans ce cas, nous mettons gratuitement à disposition une caravane frigorifique.

**Forfait minérales:** CHF 4.- par personne

**Vins:** Fendant et Gamay **forfait de CHF 14.-** par personne (autre choix sur demande)

**Café Nespresso:** CHF 3.- par personne (machine, tasse, sous-tasse)

**Boissons du bar:** prix forfaitaire de **CHF 10.-** par personne

**Tables et chaises:** prix sur demande

**Décorations, fleurs, musique:** prix sur demande

- Dépôt de 30% de la somme estimée à la signature du contrat
- Si l'annulation a lieu dans les 30 derniers jours, le dépôt sera restitué.
- Confirmation du nombre de convives dans les 5 derniers jours.
- Le nombre de couverts commandés constituera la base pour la facturation.
- Paiement comptant dans les 10 jours suivant la fin de la manifestation.
- Le client s'engage à rendre le matériel mis à sa disposition dans le même état qu'il l'a loué.
- Les prix, les arrangements et les conditions sont valables jusqu'à l'émission du prochain catalogue.
- Néanmoins, nous nous réservons le droit de changer une partie ou le total du catalogue sans avis préalable. Dans ce cas, il est entendu que tous les contrats signés et tous les accords conclus seront maintenus.
- Les mets, le matériel et le personnel sont transportés aux risques et périls de Cuisine Evasion. Tous les dégâts et pertes de notre matériel survenus sur le lieu de la manifestation et causés par le client seront facturés à la valeur à neuf. Cuisine Evasion décline toute responsabilité en cas d'intempéries ou d'accident empêchant la livraison.
- Dans le cas d'accident survenu sur la route le jour de la livraison, Cuisine Evasion s'engage à rembourser tout dépôt versé (30% normalement).
- Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les dommages causés aux appareils de cuisine mis à disposition par le client et utilisés lors de la manifestation. Cuisine Evasion n'est pas responsable pour les pertes et disparitions de matériel mis à disposition par le client à moins qu'un inventaire n'ait été établi au préalable et signé par Cuisine Evasion.

Nbre de personnes	Chef de cuisine CHF 40.-/ heure	Sous-chef CHF 40.-/ heure	Cuisinier CHF 40.-/ heure	Maître d'hôtel CHF 40.-/ heure	Service CHF 40.-/ heure	Aide CHF 40.-/ heure	Sécurité sur demande
25-35		1			1	1	
35-55		1		1	1	1	
55-75		1	1	1	2	1	
75-95		1	2	1	2	1	
95-115		1	2	1	4	2	
115-155		2	2	1	4	2	
155-200		2	3	1	5	2	