



Jean Broche pour vos événements privés :

Le meilleur allié de vos fiestas !

Jean Broche est un type formidable, il va vous faire saliver : au menu, un jambon saumuré aux herbes, lentement revenu à la broche au goût fumé... Le tout servi dans un pain bagnat badigeonné d'une sauce miel moutarde maison et de légumes croquants.

A la fois traditionnel et innovant, il vous changera des nourritures terrestres en vous offrant un festival de goût : du jambon comme vous ne l'aviez jamais goûté avant.



❑ **Le pack de départ comprend :**

- La Broche (nécessite une prise de courant)
- Bonbonne de gaz
- Ustensiles de cuisine (une planche à découper, couteau, bain marie, une pince - nettoyage inclus)
- Sauce Miel-moutarde et crudités

Nous vous proposons un large choix d'accompagnements en option :

→ **Accompagnements :** Pomme de Terre Country / Taboulé à la Menthe et aux Poivrons / Tagliatelles gratinées aux olives & Parmesan / Salade de roquette, chicons, pommes & huile de truffe / Salade de concombre aux graines de sésame / Tomate mozzarella au basilic / Penne aux poivrons grillés & pesto rouge, ... Assortiment de sauce + pain & beurre

→ **Le concept est adaptable à votre budget et votre organisation :** vous pouvez choisir d'emporter vous-même le matériel et la nourriture ou d'être livré, mais aussi d'assurer vous-même le service ou d'être assisté par un cuisinier.

Faites le choix d'un repas convivial et authentique qui surprendra vos invités.



Tarifs

1. Pack de départ	175,00€ ttc <i>*Comprend la Broche (nécessite une prise de courant), Bonbonne de gaz, Ustensiles de cuisine (une planche à découper, couteau, bain marie, une pince-nettoyage inclus), Sauce Miel-moutarde et crudités</i>
	TOTAL :€
2. "Street Food" <i>*Comprend Pain Bagnat, Sauce Miel Moutarde, crudités</i> <i>(à nous préciser 15 jours à l'avance)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● 1x Jambon 11 €/pers. (+ - 50 pains)* ● 2x Jambon 9,5 €/pers. (+ - 100 pains)* ● 3x Jambon ou plus 8,5 €/pers. (+ - 150 pains)*
3. BUFFET <i>*Comprend le jambon et le buffet d'accompagnements (voir ci dessus)</i> <i>soit servi <u>sur assiette</u></i> <i>soit servi <u>dans pain bagnat</u></i> <i>(à nous préciser 15 jours à l'avance)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● 26,00€/pers TTC à partir de 50 pers. ● 23,50€/pers TTC à partir de 100 pers. ● 21,50€/pers TTC pour 150 PAX et plus*
	TOTAL :€
4. Service Nous avons besoin de 2h d'installation au préalable.	<ul style="list-style-type: none"> ● Half Service : 6h de service X 2 staff + déplacement = 194,00€ HTVA ● Full Service : 6h de service X 2 staffs + déplacement = 387,00€ HTVA
5. Livraison	<ul style="list-style-type: none"> ● 75,00€ TVAC (Rayon de 20Km) ● 105,00€ TVAC (Rayon de 40Km) ● 135,00€ TVAC (Entre 40 et 80Km) ● 170,00€ TVAC (Entre 80 Km et 120 Km)
	TOTAL :€
	GRAND TOTAL :€
Remarques	Au moins 4 à 5h de cuisson sont nécessaires



Pour confirmer définitivement votre réservation, il vous sera demandé un **premier acompte de 100€** en virement uniquement (non récupérable en cas d'annulation à 40 jours ou moins de la date). Veuillez nous informer par email lorsque l'acompte est versé.

Le versement de ce premier acompte nous lie contractuellement et mentionne donc l'acceptation de nos conditions de vente dont un exemplaire se retrouve en fin de document.

Un **deuxième acompte** représentant deux tiers du solde final arrondi (en fonction du nombre d'invités) devra être versé **10 jours avant le jour J**.

Sauf arrangement contraire, le solde restant sera versé le jour même en liquide ou par carte de débit Bancontact OU à la réception de la facture dans les jours qui suivent l'événement.

Coordonnées bancaires :

BNP PARIBAS FORTIS

IBAN : BE 46 0014 3429 4136

BIC : GEBABEBB

COMMUNICATION : JeanBroche + Date à l'envers + Nom

Contact

Merci de nous contacter idéalement par mail à Jean-broche@lerideaurouge.be ou via le formulaire de contact disponible sur www.jean-broche.be

En cas d'urgence ou de question nécessitant une réponse immédiate, vous pouvez contacter le 02/653.92.58

