



## Service Traiteur

Afin de profiter pleinement de vos vacances, réservez notre service traiteur - 'le catering' : terminés les soucis de courses, de ménage, de préparation de repas et vaisselle ! Nous proposons un service unique dans nos chalets et grands appartements dans les Alpes.

Un hôte de maison prépare le chalet avant votre arrivée, il vous concocte les repas pendant votre séjour (pour 6 soirs), prépare le petit déjeuner (7 jours de la semaine), range le chalet après votre départ au ski (5 jours de la semaine) et vous offre un accueil et un service personnalisés. Grâce à 13 années d'expérience et une équipe importante sur place dans les Alpes, nous vous assurons un service professionnel et une cuisine de qualité. Différentes options sont proposées et vous permettent de choisir la formule la mieux adaptée.

### Service Classique:

#### Petit-déjeuner continental- (7 jours/semaine (1 self-service)

Pain frais et sélection de confitures

Choix de céréales

Jus de fruits

Boissons chaudes (thé, café, chocolat chaud)

#### Goûter (6 jours de la semaine)

Gâteaux et biscuits

Pain frais et sélection de confitures

Boissons chaudes et sirops

#### Apéritif (1 soir)

#### Dîner 3 plats (6 soirs/semaine)

Vin de table à volonté durant le repas

Café ou thé

#### Ménage (5 jours/semaine)

#### Lits faits à l'arrivée et serviettes fournis

### Prestige Service:

#### Petit-déjeuner continental/anglais -7 jours/semaine (1 self-service)

#### Goûter - 6 jours/semaine comme pour Service Classique

#### Apéritif et canapés- 6 soirs/semaine

#### Dîner (4 plats) avec vin prestige illimité (6 soirs/semaine)

Soirée savoyarde (1 nuit)

Un plateau de fromage chaque jour

Café ou thé, infusions, chocolats et digestifs

#### Ménage (5 jours/semaine)

#### Lits faits à l'arrivée et serviettes fournis

avec changement de serviettes mi-semaine

#### Et en plus:

Sélection de produits de toilette, journaux, une corbeille de fruits chaque jour et eau minérale dans les chambres

# TROIS EXEMPLES DE MENUS

## Menu 1

ENTREE: Salade savoyarde

PLAT PRINCIPALE: Papillote de saumon au beurre blanc, un classique, servie avec du riz sauvage et une julienne de légumes

DESSERT: Pudding croissant et pain au chocolat, servi avec crème anglaise



## Menu 2

ENTREE: Salade gourmande de notre région

PLAT PRINCIPAL: Boeuf Bourguignon, servi avec des échalotes caramélisées et un gratin dauphinois

DESSERT: Mousse au chocolat blanc et noir



## Menu 3

ENTREE: Soupe Roquefort et brocoli, accompagnée de croûtons à l'ail

PLAT PRINCIPAL: Confit de canard à l'orange, accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts au beurre

DESSERT: Crêpes Suzette, servie avec de la glace à la vanille ou de la crème chantilly



Le service traiteur est proposé à partir de 6 personnes

Produit/option	Description	Prix TTC par personne par semaine
Service Classique	Notre service classique	199€
Service Prestige	Notre service prestige	279€
Menu enfant (3-9) ans	Prix s'applique sous réserve d'avoir 6 adultes payants	140€

*Dynamisez votre service traiteur grâce aux options suivantes: petit déjeuner anglais, petit déjeuner continental, menu enfant, menu végétarien, ou menu pour d'autres régimes alimentaires (sans gluten, végétalien etc).*

Réservez avec votre chalet au **04 79 65 07 65** ou sur **madamevacances.com**.

Une fois que votre réservation est confirmée par nos services, veuillez contacter notre équipe catering: [catering@nbvleisure.com](mailto:catering@nbvleisure.com) pour nous fournir des informations sur des régimes alimentaires spécifiques.