

SCAPINO

Loïc Liechti

Centenaire 17

2400 Le Locle

Loic@scapino.li



Devis de base complet

APERRO

Charcuterie tessinoise, fromage et pain de campagne

12.-

ENTREE FROIDE

Truite saumonée suisse façon gravlax aux herbes du Jura

15.-

Tartare de bœufs aux olives noires, tomates séchées et piments d'Espelette

16.-

Opéra de foie gras et cassis

22.-

ENTREE OU PLAT DE PATES

Pâtes fraîches dans la meule ou pesto maison

8.-/12.-

Tortellini maison :

Ricotta-citron

14.-/21.-

Ricotta-épinards

14.-/21.-

Pecorino aux truffes

18.-/27.-

Trio de Pâtes fraîche : exemple

Gnocchi à l'ancienne, capricci dans la meule et tortellini ricotta et citron à l'italienne

20.-/30.-

Grill

Jambon rôti au miel sauce au serpolet

22.-

Rôti de veau sauce marsala

26.-

Cuissot de veau sur la broche sauce moutarde

31.-

Le tout est accompagné de pommes de terre au four et de légumes de saison

FROMAGE

Plateau de fromage

Entre 3.60 et 5.20

DESSERT

Vacherin glacé à choix :

Exemple : Framboise, absinthe et spéculos ; Beurre de cacao-café et mascarpone...

11.-

Truffé au chocolat noir

10.-

Sorbets et glaces maison 4 parfums du moment

3.50/la boule (en coupe ou en cône) ou en service continu en forfait 10.-

Tous les prix incluent un service de type buffet (pas de service à table)

Pour la vaisselle (assiette, couteau, fourchette) :

Vaisselle recyclable 0.80 par personne et par service

Vaisselle dépareillée et **nettoyage** 1.20 par personne et par service

Autre : Nous travaillons avec Festiloc.ch

Déplacement :

Le forfait total minimum est de 1500.-

Jusqu'à 100 personnes : Seulement pour pâtes et glaces, 130.- par heures de route

A partir de 100 personnes : 110.- par heure de route

A partir de 200 personnes : 50.- par heure de route

A partir de 400 personnes : pas de frais de déplacement et 5% de remise sur

le prix total (portion complète)

Les prix incluent la TVA de 2.5%

ATTENTION :

- Il est nécessaire d'avoir une prise 16 A euro et un robinet d'eau accessible et au rez-de-chaussée afin de pouvoir remplir nos bidons.

SCAPINO Loïc Liechti