



BROCHURE | 2026 - 2027

Un petit mot...

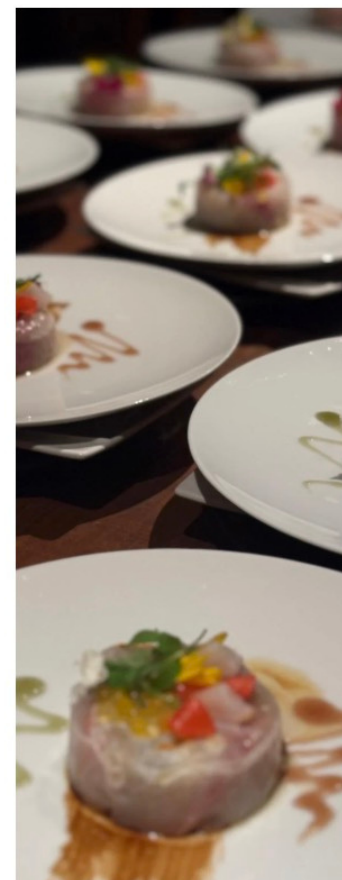
Au cœur de la Bourgogne, niché entre les vignobles envoûtants et les paysages pittoresques, le Traiteur Citron Vert est né de notre passion pour la cuisine et de notre amour pour les moments précieux de la vie.

Au fil des années, nous avons eu l'honneur de partager des moments inoubliables dans des lieux prestigieux. Du Carré Saint Pierre, au Domaine de l'Abbaye de Maizières en passant par les plus grands châteaux, chaque endroit a été imprégné de notre magie.

Pour nous, **chaque évènement est unique**. Chaque sourire échangé, chaque regard complice et chaque émotion partagée deviennent les fils conducteurs de notre travail passionné.

Votre événement n'est pas seulement une date sur un calendrier, **c'est un chapitre de votre histoire** que nous avons l'honneur de coécrire avec vous.

L'équipe Citron Vert



COCKTAIL *Plénitude*

4 PIÈCES

- 2 Gougères au Comté 🌿
- 1 Feuilleté 🌿
- 1 Opéra de persillé, pointe de moutarde

5,00€/PERS

+ 1,40€ (vaisselles, verreries, serviettes incluses)
Nappage en supplément.

🌿 Végétarien | 🍷 Plat chaud



COCKTAIL *Douceur*

7 PIÈCES

- 2 Gougères au Comté 🌿
- Bouchée de persillé, pointe de moutarde
- Brochette de tomate mozzarella di bufala
- Involtini feta grecque et jambon cru
- Falafel de légumes aux saveur d'orient 🍽️ 🌿
- Feuilleté d'escargots persillé 🍽️

10,80€/PERS

+ 2,40€ (vaisselles, verreries, serviettes incluses)

Nappage en supplément.





COCKTAIL *Plaisir*

9 PIÈCES

- 2 Gougères au Comté 🌿
- Wrap de volaille aux épices et guacamole
- Tartelette crémeux d'époisses
- Salade de petit épautre infusée au poivre de timut, crevettes et fruits exotiques
- Tartare de poire, magret fumé et chèvre frais
- Mini cheeseburger 🍔
- Involtini feta grecque et jambon cru 🍷
- Feuilleté d'escargot persillé 🍷

13,50€/PERS

+ 2,40€ (vaisselles, verreries, serviettes incluses)

Nappage en supplément.



COCKTAIL

Prestige

11 PIÈCES

- 2 Gougères au Comté 🌿
- Wrap de saumon fumé et guacamole
- Tartare de boeuf servi en coupelles
- Verrine de rouget et langoustine aux légumes méditerranéens
- Smoothie de betterave rouge
- Cuillère de Saint-Jacques saveur lactée 🍷
- Burger de foie gras et confit d'oignons 🍷
- Croquilles d'escargot persillé 🍷
- Croles de risotto crevette et légumes 🌿 🍷
- Involtini feta grecque et jambon cru

15,85€/PERS

+ 2,40€ (vaisselles, verreries, serviettes incluses)

Nappage en supplément.

ANIMATIONS *Culinaires*

DÉCOUPE DE JAMBON SUR GRIFFE • 4,90€/PERS

Découpe minute d'un jambon en chiffonade.

DÉCOUPE DE SAUMON • 4,90€/PERS

Découpe minute d'un saumon en fines tranches accompagné de citron et de beurre.

ANIMATION PLANCHA • 6,70€/PERS 🍷

Cuisson minute de 3 différents types de mini-brochettes choisis à l'avance : volaille, boeuf, St-Jacques, foie gras, gambas, porc, chorizo, ou légumes.(3 brochette d'environ 60 g)

CROQ EN BOUCHE • 3.80€/PERS 🌿

Assortiments de légumes croquants (choux fleur,radis,tomates cerise,batonnets de carottes et concomdre) accompagnés de différentes sauces (tapenade,fromage frais au fines herbes,mayonnaise maison)
Atelier en libre-service.



ANIMATIONS *Culinaires*

BAR À GASPACHO • 3,70€/PERS 🌿

Assortiments de gaspacho : Carotte au cumin, petit pois/menthe, melon/jambon et gaspacho andalou. Atelier en libre-service.

BAR À ESCARGOTS • 5.25€/PERS 🐚

L'escargot sous toutes ses formes : Fricassé d'escargot, coquille d'escargot et tapenade d'escargot. Atelier en libre-service.

BAR À FOIE GRAS • 6,70€/PERS 🐔

Terrine de foie gras et cuisson minute de morceaux de foie gras à la poêle accompagné d'un assortiment de chutney et de sel de Guérande.

BARBE A PAPA DE FOIE GRAS • 4.20€/PERS

Sucettes de foie gras entourées de leur barbe à papa.



ANIMATIONS *Culinaires*

STAND DU PÊCHEUR • 6.75€/PERS

2 Huîtres, 2 bulots et 2 crevettes par personne, accompagnés d'une sauce cocktail, de pain tranché et de beurre Normand, vinaigre aux échalotes.

STAND WOK • 7,70€/PERS 🍴

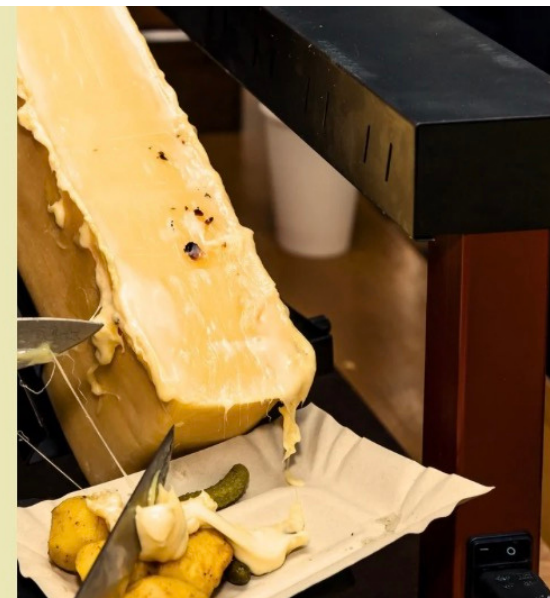
Création de votre wok sur-mesure. Viandes et poissons + 3 sauces et topping.(peut être intégré dans un buffet) - quantité ?

STAND DE FROMAGES • 5,20€/PERS

Assortiments de fromages affinés, de la région et autres, accompagnés de différents pains - 60g / pers

STAND RACLETTE • 5,80€/PERS 🍴

Appareil à raclette traditionnel, petites pommes de terres et son assortiment de charcuterie.



PIÈCES *Complémentaires*

- Tapenade de rouget
- Opéra de persillé, mousse de moutarde
- Navette au saumon et fromage frais
- Mini gaspacho et éclat de coppa
- Bouchée de tomate mozzarella di bufala 🌿
- Smoothie de betterave rouge 🌿
- Gaspacho et son petit chèvre, huile de noix 🌿
- Tartelette à la crème d'Epoisses 🌿
- Crevette Tempura 🍤 🌿

1,50€/PIÈCE



● PIÈCES ARTISTIQUES ●

Rosace de saumon mariné au beurre d'algues

Maki de saumon aux légumes croquants

Oeuf de caille en meurette 🍽️

Tartare de thon

Chaud-froid de volaille, citron vert

Verrine de tartare de tourteaux

Saint-Jacques rôties, crémeux de topinambours 🍽️

Tartelette de Saint-Jacques, fondue de poireaux 🍽️

Tartare de bœuf au parmesan

2,10€/PIÈCE

PIÈCES *Complémentaires*



CROMESQUIS : 🍰

- Fromage 🌿
- Fruits de mer
- Foie gras
- Escargot
- Risotto 🌿

1,80€/PIÈCE

CHAUSSENS : 🍰

- Boeuf
- Agneau
- Fromage / Epinard 🌿
- Tartare de légumes 🌿
- Volaille
- Saumon / Oseille

1,55€/PIÈCE



• PIÈCES SUCRÉES •

Secret chocolat, éclats nougat

Baba au Grand Marnier

Nage de fruits exotiques, poudre de coco

Sablé breton et crème de citron

Mini tartelette de fruits frais

Choux craquelin praliné

Verrine de chocolat noir, oranges confites

Choux chantilly à la vanille

Mini Paris-Brest

Mini tropézienne

Mini cannelé

mini moelleux chocolat

1,50€/PIÈCE



MENU éminaire



ENTRÉE AU CHOIX

Opéra de Persillé à la façon du Chef

Œuf poché, fondue de poireaux et crème de fromage 🌿

Aumonière de Saint Marcelin au bacon, salade folle

Marbré de fromage frais aux petits légumes sur son coulis de tomate 🌿

Salade froide de légumes croquants, vinaigrette perlée 🌿

PLAT AU CHOIX

Pavé de Saumon, émulsion d'oseille

Joue de Porc confite, écrasé de pomme de terre aux fines herbes

Cocotte de Boeuf à la Bourguignonne

Risotto crémeux de volaille, sauce poulette et champignons des bois

Curry de légumes, sauce lait de coco au senteur de coriandre fraîche 🌿

Triologie de fromages régionaux affinés (+4€)

DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille

Tartelette au citron meringuée

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

Poire Dijonnaise, croquant pain d'épices et sorbet cassis

Tatin de pommes et sa boule de glace vanille

Pain compris

Café en option (gobelets, touillettes, sucre fourni)

Percolateur +1 € / pers, min 25pers.

Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.

Service en tasse +0,70 € / pers, (tasse, sous tasse, cuillère moka)

22€*
/PERSONNE

PAUSE MATIN

2 mini-viennoiseries,
thé, café, eaux, jus

5,60 €/PERS

PAUSE APRÈS-MIDI

Mini-cake, madeleine,
thé, café, eaux, jus

5,60 €/PERS

* +6,90€ pour vaisselles,
verreries et serviettes
(hors livraison, service
et cuisine).

Nappage en supplément

Notre carte peut être modifiée
en fonction des saisons et
arrivages

MENU DOUCEUR

ENTRÉE AU CHOIX

Dome au deux saumon, bouquet de jeunes pousse , gel yuzu
Opera de persillé crèmes de moutarde a l'ancienne, bouquet de jeunes pousses

Œufs pochés crème fromagère ,champignons des bois et croutons ailé 🌿🍷

Gaspacho tomate en trompe l'oeil et vierge de légumes 🌿

Corolle de brochet aux écrevisses et coulis d'étrilles

Trou Bourguignon (+2.50€)

PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille farcie aux herbes fines, crème de cèpes & timbale de polenta

Croustillant de bœuf confit farcis aux girolles sauces vigneronne, écrasé d'amandines aux fines herbes

Confit de légumes méditerranéens, sauce vierge 🌿

Pavé de lieu jaune rôti, sauce crémant, salsa de poivrons, pommes fondantes

La broche du chef, la viande est cuite devant vos invités (+1,50€)

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages régionaux affinés

DESSERT AU CHOIX

Finger aux framboises ganache chocolat blanc vanillé

Délice vanille, coeur caramel, biscuit madeleine

Parfait fruits rouges, croustillant chocolat blanc

Duo de chocolat et caramel nougat

Sablé croquant, crème de citron yuzu

Feuille à feuille d'Ananas, Poivre de Sichuan

Trilogie de desserts (+ 1,50€) / Buffet de desserts (+ 5€)

Pain compris

Café en option (gobelets, touillettes, sucre fourni)

Percolateur +1 € / pers, min 25pers.

Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.

Service en tasse +0,70 € / pers, (tasse, sous tasse, cuillère moka)



34,90€*
/PERSONNE

PIÈCE MONTÉE CHOUX

2 choux par personne

SUR DEVIS

PIÈCE MONTÉE MACARONS

1.3€/MACARON

* +8,90€ pour vaisselles, verreries et serviettes (hors livraison, service et cuisine).

Nappage en supplément.

MENU PLAISIR

AMUSE-BOUCHE AU CHOIX

Verrine de tartare de saumon, crème aigrette et guacamole
Verrine de fromage frais, jambon cru et tomate confite
Opéra de persillé de Bourgogne, mousseline de moutarde à l'ancienne
Velouté d'asperge verte, chips de lard (possibilité végétar )
Gaspacho de melon, croustillant de jambon fumé (possibilité végétar )

ENTRÉE AU CHOIX

Pressé de canard au foie gras et figues séchées, confit d'échalotes
Croustillant de truite fumée, mousse de fromage frais au basilic Thai
Tarte fine de légumes primeur, bouillon safrané et pointe de citron vert  
Cassolette de Saint-Jacques au crémant de Bourgogne 

Trou Bourguignon (+2.50€)



PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille farcie aux herbes fines, sauce morilles & timbale de polenta
Magret de canard rôti aux baies cassis des Hautes-Côtes, timbale de polenta
Risotto au lait d'amandes, assortiment de légumes primeurs 
Médailillon de lotte lardée de chorizo, sauce au crémant de Bourgogne

La broche du chef, la viande est cuite devant vos invités

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages régionaux affinés

DESSERT AU CHOIX

Délice vanille, coeur caramel, biscuit madeleine
Finger aux framboises ganache chocolat blanc vanillé
Parfait fruits rouges, croustillant chocolat blanc
Duo de chocolat et caramel nougat
Sablé croquant, crème de citron yuzu, fraîcheur du citron vert
Feuille à feuille d'Ananas, Poivre de Sichuan
Dôme chocolat Caraïbes, sauce chocolat démoniaque
Trilogie de desserts (+ 1,50€) / Buffet de desserts (+ 5€)

Pain compris
Café en option (gobelets, touillettes, sucre fourni)
Percolateur +1 € / pers, min 25pers.
Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.
Service en tasse +0,70 € / pers, (tasse, sous tasse, cuillère moka)

42,20€*
/PERSONNE

PIÈCE MONTÉE CHOUX

2 choux par personne

SUR DEVIS

PIÈCE MONTÉE MACARONS

1.2€/MACARON

* +8,90€ pour vaisselles, verreries et serviettes (hors livraison, service et cuisine).

Nappage en supplément.

MENU PRESTIGE

AMUSE-BOUCHE AU CHOIX

Verrine de tartare de saumon, crème aigrette et guacamole
Galantine de caille truffes et foie gras
Saint jacques safranée, polenta à l'encre de seiche 🌊
Velouté d'asperge verte, chips de lard (possibilité végétan 🌱)
Gaspacho de melon, croustillant de jambon cru (possibilité végétan 🌱)

ENTRÉE AU CHOIX

½ Homard patte bleu, salade de légumes croquants pincés en tempura sauce homardine en vinaigrette
Mille-feuille de foie gras et pain d'épices, coulis de mangue au gingembre confit
Ceviche de dorade royal perles de citrons poivré et salade de petite épeautre aux fruits exotiques
Carpaccio de thon rouge à l'huile d'Argan, salade de boulgour aux éclats de truffes

Trou Bourguignon (+2.50€)



PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille farcie aux herbes fines, sauce morilles & timbale de polenta
Pavé de bar de ligne fumée, sauce au crémant et légumes du moment
Risotto au lait d'amandes assortiments de légumes primeurs 🌱
Fondant de veau cuit pendant 7h, écrasé d'Amandine aux éclats de truffes
La broche du chef, la viande est cuite devant vos invités

FROMAGES

Assortiment de 3 fromages régionaux affinés

DESSERT AU CHOIX

Finger aux framboises ganache chocolat blanc vanillé
Délice vanille, coeur caramel, biscuit madeleine
Parfait fruits rouges, croustillant chocolat blanc
Duo de chocolat et caramel nougat
Sablé croquant, crème de citron yuzu
Feuille à feuille d'Ananas, Poivre de Sichuan
Dôme chocolat Caraïbes, sauce chocolat démoniaque
Trilogie de desserts (+ 1,50€) / Buffet de desserts (+ 5€)

Pain compris

Café en option (gobelets, touillettes, sucre fourni)

Percolateur +1 € / pers, min 25pers.

Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.

Service en tasse +0,70 € / pers, (tasse, sous tasse, cuillère moka)

49,90€*
/PERSONNE

PIÈCE MONTÉE CHOUX

2 choux par personne

SUR DEVIS

PIÈCE MONTÉE MACARONS

1.2€ / MACARON

* +8,90€ pour vaisselles, verreries et serviettes (hors livraison, service et cuisine).

Nappage en supplément.

UN ZESTE *d'originalité*



220€

FONTAINE À CHOCOLAT

100 personnes max
ou 2.20€/ pers



65 €

FONTAINE À COCKTAILS

+ 15 €/Litre



3,80 €
/PIÈCE

STAND À HOT-DOGS

40 personnes min



100€
-
70 PERS

FONTAINE À CHAMPAGNE

+ 0,30€ par personne supplémentaire.
Champagne en supplément.



3,50 €
/PERSONNE

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES

Prix en supplément du fromage
min 40 pers



5,50 €
/PERSONNE

BAR À COCKTAILS

50 personnes min
1 cocktail / pers (en autonomie)



160 €
AVEC
FÛT 20L

TIREUSE À BIÈRES

Fût de 20 litres supplémentaire : 140€

COCKTAIL *enfants*

4 PIÈCES

- Gougères au Comté 🌿
- Feuilletés divers 🌿
- Mini-burger
- Brochette tomate-mozzarella 🌿

3,80€/PERS

+ 0,90€ (vaisselle du cocktail enfant).



MENU *Enfants*



ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de charcuterie

Melon à l'italienne

Salade de crudité

PLAT AU CHOIX

Volaille ou Steak haché ou Poisson pané maison

Écrasé de pomme de terre ou Haricots verts ou Riz

DESSERT AU CHOIX

Glace

Gâteau au chocolat

Bavarois aux fruits

* +3,50€ pour vaisselles, verreries et serviettes
(hors livraison, service et cuisine).

Nappage en
supplément.

13 € *
/PERSONNE

BUFFET *terroir*

- 3 salades au choix
- Assortiment de charcuteries (rosette, chorizo, persillé, terrine du Chef, saucisson à l'ail et jambon cru)
- Assortiment de viandes froides (roti de boeuf, roti de porc et volaille)
- Fromages (Brie - Tome - Emmental)
- Mini desserts (3 à choisir dans nos pièces sucrées)

Café en option (gobelets, touillettes, sucre fourni)

Percolateur +1 € / pers, min 25pers.

Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.

Service en tasse +0,70 € / pers, (tasse, sous tasse, cuillère moka)

*+ 5,50€ pour vaisselles, verreries et serviettes.

Nappage en supplément

21 €
/PERSONNE

BUFFET *prestige*

- Salade verte
- Salade de boulgour aux petits légumes, huile de noisette
- Verrine d'avocat et crevette avec sa touche d'agrumes
- Verrine de fromage frais, jambon cru et tomate confite
- Jambon persillé et terrine de saison
- Ballotine de poisson aux écrevisses, mousseline aux herbes
- Saumon fumé et crevettes, citron, beurre
- Assortiment de viandes froides
- Fromages (Brie - Tome - Emmental)
- Mini desserts (3 à choisir dans nos pièces sucrées)

PAIN BAGUETTE +0,50€ / pers

29,10 €*
/PERSONNE

38€**
/PERSONNE

Avec un plat chaud à la place des viandes froides

***+ 6,50€ pour vaisselles, verreries et serviettes.

Nappage en supplément

PAELLA

- Assortiment de tapas
- Paella royale à l'huile d'olive vierge préparée sur place
- Fromages (Brie - Tome - Emmental)
- Mini desserts (3 à choisir dans nos pièces sucrées)

21 €*
/PERSONNE

**Hors service*

+ 5,50€ pour vaisselles, verreries et serviettes.

Nappage en supplément

PAIN BAGUETTE +0,50€ / pers

Café en option (gobelets, touillettes, sucre fournis)

Percolateur +1 € / pers, min 25pers.

Bar à expresso +1,80 € / pers, min 50pers.

Service en tasse +0,70 € / pers, (tasses, sous-tasses, cuillères moka)

LA BROCHE

- Bar à salades (3 à choisir dans notre carte)
- Jambon à la Broche, sauce vigneronne
- Haricots verts, pommes de terres aux herbes
- Fromages (Brie - Tome - Emmental)
- Mini desserts (3 à choisir dans nos pièces sucrées)

24 €*
/PERSONNE

PLANCHA

- Bar à salades (3 à choisir dans notre carte)
- Plancha avec assortiments de 3 brochettes
- Haricots verts, pommes de terres aux herbes
- Fromages (Brie - Tome - Emmental)
- Mini desserts (3 à choisir dans nos pièces sucrées)

24 €*
/PERSONNE

BRUNCH

LE SUCRÉ

Assortiment de mini viennoiseries

Muffins, cookies et pancakes

Assortiment de céréales

Miel, confitures et Nutella

Assortiment de pains

Yaourts et fruits

LE SALÉ

Plateaux de tomates, mozzarella et basilic

Plateaux de charcuterie

Plateaux de fromages affinés

LA PLANCHÀ

Oeufs brouillés

Bacon, saucisses grillées

25,80 €*
/PERSONNE

Boissons

Jus de fruits

Café, thé, chocolat chaud



*+ 5,50€ pour vaisselles, verreries et serviettes.
Nappage en supplément

NOS FORMULES MIDI

DU MARDI AU VENDREDI (AVEC OU SANS LIVRAISON)

ENTRÉE - PLAT

19 €*
/PERSONNE

PLAT - DESSERT

19 €*
/PERSONNE

ENTRÉE PLAT - DESSERT

23 €*
/PERSONNE

PLATEAU REPAS FROID

18,50 €*
/PERSONNE

NOS ENTRÉES

- Salade César revisité par nos soins (poulet, sauce césar)
- Persillé de Bourgogne confit d'échalotes, crème de moutarde
- Pokebowl Végé (quinoa, avocat, tomate confite, échalote, lentille corail, brunoise exotique, ciboulette, vinaigrette)

NOS PLATS

- Risotto aux champignons des bois, légumes du moment
- Tataki de thon albacore, wok de légumes
- Blanquette de sôt l'y laisse de dinde, riz et petits légumes

NOS DESSERTS

- Ile flottante caramel, crème anglaise et éclats de pralines
- Brunoise de fruits exotiques (kiwi, fruits rouges, copeaux de coco)
- Fromage blanc en faisselle, coulis de fruits rouge

SUPPLÉMENT FROMAGE (+4€ PAR PERSONNE)

- *Prix sans livraison*

LES BOISSONS

CHAMPAGNES ET CRÉMANT

Crémant Blanc de Blanc - André Delorme	17 €
Champagne Nicolo & Paradis	28 €
Champagne Veuve Pellettier	26 €

VINS BLANCS

Macon Igé « Château London » - Prosper Maufoux	16 €
Haute Côte de Nuits - Guy Simon	16 €
St Romain « Sous Le Château » - Prunier Damy	25 €
Pernand Vergelesses « Les Belles Filles » - Girard JJ	27 €
Montagny 1er Cru « Les Burnins » - Château de Chamilly	29 €

Le prix pour les vins, champagnes et crémants s'entendent à la bouteille.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VINS ROUGES

Haute Côte de Nuits - Guy Simon	16 €
Bourgogne Pinot Noir - Girard JJ	14 €
Auxey Duresses « Largillas » - Prunier Damy	25 €
Mercurey « Les Monthelons » - Château de Chamilly	28 €
Savigny les Beaune 1er Cru - Girard JJ	29 €
Monthelie 1er Cru « Les Duresses »	29 €

EAUX MINÉRALES ET SOFTS

Forfait Cocktail soft (soda, jus de fruits, eau)	2,70 € / PERS
Forfait Repas eau plate et gazeuse (verre)	2,60 € / PERS
Forfait Repas eau plate et gazeuse (plastique)	1,90 € / PERS
Café (minimum 30 personnes)	0,80 € / PERS



ART DE LA TABLE

NAPPAGES

Nappe blanche pour table ronde 8 personnes	11 €
Nappe blanche pour table ronde 10 personnes	13 €
Nappe blanche pour table rectangulaire	15 €
Serviette de table	1 €

FORFAIT MISE EN PLACE

A PARTIR DE 150€ POUR 100 COUVERTS
AU DELÀ 1.5€/ COUVERTS SUPPL

COMPOSITION FLORALE

SUR DEVIS

Nous pouvons également étudier avec vous toute demande de thème spécifique pour une occasion bien particulière, et transformer votre événement en un moment unique.

MOBILIER



4€*
/PIÈCE

Chaise pliante blanche



7€*
/PIÈCE

Chaise chivari blanche



7€*
/PIÈCE

Chaise napoleon crystal



9€*
/PIÈCE

Chaise champêtre bois



Table ronde 6-8
personnes (ø 152 cm)

Table ronde 8-10
personnes (ø 180 cm)

11€*
/PIÈCE

13€*
/PIÈCE



Table rectangulaire
6 personnes
(180 x 76 cm)

10€*
/PIÈCE

*Prix hors livraison

MOBILIER



100€^{*}
/PIÈCE

VITABRI



35€^{*}
/PIÈCE

ARCHE RONDE FER BLANC
HT : 2.10 M LARG : 2.3 M



26€^{*}
/PIÈCE

MANGE-DEBOUT

Avec Lycra Noir ou Blanc



50€^{*}
/PIÈCE

**PARASOL
DEPORTÉ**



140€^{*}
/PIÈCE

ÉTUVE



150€^{*}
/PIÈCE
Pour 24H

REMORQUE FRIGORIFIQUE

*Prix hors livraison



Serveurs
33€/HEURE



Chef de cuisine
36€/HEURE



Chef à domicile
250€ POUR 7H
DE PRESTATION

PERSONNEL



Personnel arrivant 1 heure avant le début de la prestation.

CONTACTEZ-NOUS !



07 69 05 35 74



contact@traiteur-citronvert.fr



www.traiteur-citronvert.fr



BUREAUX ET LABORATOIRE

Lieu-dit La Chaume,
21700 MAREY-LES-FUSSEY

SIÈGE SOCIAL

47 Avenue Charles Jaffelin
21200 BEAUNE