

TARIF DES PRESTATIONS DE SERVICES



ASSOCIATION P.H.I. 14 - «La Tasserie», Le Fauquet- 14130 Le Breuil-en-Auge

<http://maison-numerique.com/Normande/>

Contact : phi@maison-numerique.com

TARIF PUBLIC NON MEMBRE DE LA MAISON NUMERIQUE CONNECTEE SUR LA BASE DE 10 PERSONNES		
Services / Prestations	Prix U HT	Description complémentaire
Mise à disposition de la maison numérique + accès au parc pour la journée	1.100 €	Comprend accueil personnel, mise à disposition d'un consultant expert pour démonstration de la Maison + présentation focus sur une thématique spécifique Café – bolée de Cidre

Options sur la base de 10 personnes		
Repas Traiteur sur place avec choix dans 9 menus proposés pour 10 personnes	390	Voir menu ci-joint page suivante
Pose petit déjeuner pour 10 personnes	70	Café / thé - jus d'orange - lait Sucre mini pain chocolat mini croissant
Restaurant Le Breuil en Auge cuisine traditionnelle pour 10 personnes	250	Plat du jour menu dessert café vin inclus
Hotel 3*Pont l'Eveque pour 10 personnes	600	Hôtel 3 étoiles à Pont-l'Évêque avec un spa proposant des soins complets et une piscine couverte
Véhicule de location minibus pour 9 personnes	120	Véhicule supplémentaire de type ford focus peut être loué pour 70 €
Ballade Nature en Quad à Pont l'Eveque pour 10 personnes	400	Ballade au coeur de la nature sur 90 hectares vue panoramique sur le lac, les prairies vallonnées



**Exemples de menus traiteur proposés
au sein de la Maison Numérique Normande Connectée (*)**

Menu 1

Nem de saumon fumé et tartare de poisson
Osso bucco de volaille et tagliatelles
Crumble Pommes Poires

Menu 2

Gourmandise d'andouille et pomme fruit sauce Camenbert
Pavé de lieu au beurre de cidre et pomme écrasées
Aumoniere de Pommes et caramel laitier

Menu 3

Mouclade Normande et sa julienne croquante de légumes
Suprême de poulet à l'estragon et moelleux de Charlotte
Salade de fruit

Menu 4

Carpaccio de Boeuf au basilic et copeaux de parmesan
Escalope de saumon à la sicilienne et fondue d 'épinard
tiramisu fruits rouges

MENU 5

Carpaccio de saumon à l'aneth et agrumes
Mignon de porc et son écrasé de pomme de terre
nougat glacé et son coulis de framboise

MENU 6

feuilleté de pétoncles sur fondue de légumes
Dos de Cabillaud à la diéppoise et son dôme de riz
Moelleux chocolat

MENU 7

émincé de tomate et mozzarella au pistou
Filet de dorade royal et son Bayaldi de légumes
Tarte fine aux pommes

- Menus proposés par le traiteur sujet à changement, dépendant de la saison.