



Plaquette Restauration Affaires

Tarifs

Page 2 à 3

Menus

Page 4 à 6

Buffets

Page 7 à 9

Cocktails

Page 10 à 11

Finger food

Page 12

Forfaits vins

Page 13

Pauses

Page 14

Petits déjeuners

Page 15

TARIFS DE RESTAURATION

Menus

Menu Affaires	30,00 € HT	33,00 € TTC
Menu Prestige	38,00 € HT	41,80 € TTC
Supplément Fromage	4,50 € HT	4,95 € TTC
Menu Gourmet	59,00 € HT	64,90 € TTC

Buffets

Buffets sans fromage	27,00 € HT	29,70 € TTC
Buffets avec fromages	30,00 € HT	33,00 € TTC
Buffet Victoria	35,00 € HT	38,50 € TTC

Cocktail

Cocktail Plaza – 20 pièces par personne	25,45 € HT	28,00 € TTC
Cocktail Saveur du Monde – 20 pièces par personne	30,00 € HT	33,00 € TTC
Cocktail Victoria – 25 pièces par personne	35,00 € HT	38,50 € TTC

Finger Food

6 Pièces par personne	25,45 € HT	28,00 € TTC
8 Pièces par personne	30,00 € HT	33,00 € TTC

Forfaits Vins

Forfait vin n°1 (1 bouteille pour 4 personnes)	4,50 € HT	5,40 € TTC
Forfait vin n°2 (1 bouteille pour 3 personnes)	7,50 € HT	9,00 € TTC
Forfait vin n°3 (1 bouteille pour 2 personnes)	10,50 € HT	12,60 € TTC
Forfait vin n°4 (1 bouteille pour 2 personnes)	12,50 € HT	15,00 € TTC

Pauses café

Café d'accueil	4,00 € HT	4,40 € TTC
Pause Café Classique	5,80 € HT	6,38 € TTC
Pause Café Gourmande	7,60 € HT	8,36 € TTC
Pause Café Campagnarde	9,50 € HT	10,45 € TTC
Supplément Pause Permanente	4,00 € HT	4,40 € TTC

Forfaits Canapés

4 pièces par personne (aux soins du chef)	7,00 € HT	7,70 € TTC
6 pièces par personne (aux soins du chef)	10,00 € HT	11,00 € TTC
Pièce supplémentaire	1,80 € HT	1,98 € TTC

TARIFS APÉRITIFS ET SOIRÉES

Apéritifs

Kir du Haut Poitou, jus de fruits et mélanges salés	3,33 € HT	4,00 € TTC
Kir Pétillant, jus de fruits et mélanges salés	4,16 € HT	5,00 € TTC
Coupe de Champagne, jus de fruits et mélanges salés	5,83 € HT	7,00 € TTC
Cocktail sans alcool et mélanges salés (à partir de)	5,45 € HT	6,00 € TTC
Cocktail avec alcool et mélanges salés (à partir de)	6,67 € HT	8,00 € TTC
Cocktail apéritif 1h00 (bière, anisé, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau minérale et mélanges salés)	15,00 € HT	18,00 € TTC

Tickets boissons

Ticket Boissons (1 ticket = 1 boisson non alcoolisée ou 1 bière et 2 tickets = 1 boisson alcoolisée hors digestif et cocktail)	3,20 € HT	3,84 € TTC
---	-----------	------------

Forfaits soft

Forfait Soft 1 heure	7,80 € HT	8,58 € TTC
Forfait Soft 2 heures	9,80 € HT	10,78 € TTC
Bouteille d'alcool	75,00 € HT	90,00 € TTC
Fût de Bière (120 bières)	330,00 € HT	396,00 € TTC
Droit de bouchon vin	6,67 € HT	8,00 € TTC
Droit de bouchon champagne et bouteille d'alcool	8,33 € HT	10,00 € TTC

Frais de personnel

Serveur/barman à partir de 14h00 le midi et 23h00 le soir (par serveur/barman)	42,00 € HT	50,40 € TTC
Agent de sécurité (obligatoire pour toute soirée organisée à l'Espace Victoria)	300,00 € HT	360,00 € TTC

Conditions de location de l'Espace Victoria

Si votre soirée est précédée d'un dîner à l'hôtel, la location de l'espace Victoria vous est offerte. Seul un agent de sécurité sera facturé ainsi que les heures supplémentaires par barman à partir de 23h00.

Pour une soirée espace bar sans dîner, la location de la salle vous sera facturée 1 000,00 € HT si tout ou une partie des consommations est prise en charge par l'organisateur. En revanche, si les consommations sont en règlement sur place par les participants, la location de l'espace Victoria est facturée 1 650,00 € HT.

La location de l'espace inclut dans les 2 cas l'agent de sécurité et les heures supplémentaires du barman jusqu'à 2h00.

MENU AFFAIRES

Choix d'entrées

Tartelette de champignons et noisettes sur lit de mesclun

Tatin d'endives au miel et chèvre chaud du Poitou *

Tartare de Saumon aux algues sur son lit de riz, sauce sésame et soja

Salade de poulet salsa revisité comme un wrap

Fricassée de petits pois, fèves et pleurotes, œuf poché, espuma de lait fumé

Cassolette de la mer aux petits légumes, sauce Noilly-prat

Choix de plats

Pavé de Saumon rôti, jus vert, risotto safrané aux moules et crevettes

Pavé d'Esturgeon cuit vapeur, sauce matelote, écrasé de légumes anciens *

Filet de Carrelet en croûte d'herbes et noix de pécan, mousseline de carottes, beurre d'agrumes

Suprême de volaille en carbonara, quinoa printanier

Pièce du boucher, jus brun corsé, poêlée de pommes de terre grenaille, haricots et champignons

Rôti de Veau, sauce forestière, gratin de pommes de terre, tombée de fèves au beurre

Choix de desserts

Traditionnel Baba Bouchon au rhum, minestrone de fruits

Le cappuccino, crème arabica

L'allumette nougat framboise et son coulis fruits rouges

Le crémeux citron sur son croustillant crumble et mousse vanille

L'inspiration carachoco et caramel au beurre salé

Panacotta citron vert sur son crumble pur beurre, gelée de framboise

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Café

** Laissez vous tenter par nos saveurs régionales*

**Menu inclus dans
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

MENU PRESTIGE

Choix d'entrées

Saumon gravlax mariné à la betterave, toast de pain nordique, chantilly à l'aneth et légumes croquants
Pot au Feu de joue de bœuf en gelée, sauce tartare et herbes folles
Velouté d'artichauts au parmesan, œuf poché dans sa coque briochée
Tarte fine de filets de cailles et pleurotes

Choix de plats

Dos de Cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose, écrasé de pommes de terre
Filet de Bar rôti, jus de volaille parfumé à la cardamome, fenouil confit au safran, pois gourmands
Cuisse de Canette de Challans braisée à l'orange, mousseline d'asperges et parmesan, carottes confites
Paleron de Veau confit, jus réduit au gingembre, déclinaison de petits légumes

Choix de desserts

Omelette norvégienne au rhum Saint-James
Charlotte gourmande fruits rouges en velours
Tartelette tatin ananas au poivre du Sichuan et son glacé
Délice passion caramel beurre salé, coulis de fruits exotique

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
8,00 € HT 8,80 € TTC

MENU GOURMET

Choix d'entrées

Lingot de Foie Gras marbré au vin d'hypocras, pommes granny smith, compoté de pommes au pain d'épices
Gravlax de Lotte en fines tranches, tartare d'artichauts et herbes
Noix de Saint-Jacques et poitrine de porc poêlés, coulis de carottes à l'orange et curry

Choix de plats

Pavé de Veau de lait façon Rossini, jus truffé, tartelette de légumes du moment
Filet de Saint-Pierre juste saisi, jus de carapace, riz vénéré et fèves de soja, julienne de poireaux frits
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus à la tapenade, piperade de légumes en cannellonis, bouton d'artichauts rôti

Choix de fromages

Brie de Meaux au lait cru farci aux fruits du mendiant, petite salade verte
Assortiment de trois fromages et son mesclun

Choix de desserts

L'inédit céréale et mousse yaourt au cœur coulant orange-bergamote
Le Surprenant mandarine, kalamansi, café
Le Kube chocolat et sorbet cerise griottes

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
29,00 € HT 31,90 € TTC

BUFFET DU RELAIS
À partir de 50 personnes

Filet de saumon Bellevue
Salade César
(filet de poulet, croûtons, tomates confites, parmesan, salade et sauce César)
Salade de haricots verts, magret fumé, dés de fourme et noix
Assortiment de charcuteries
Éventail de crudités

Dos de lieu au beurre blanc
Suprême de volaille à l'estragon

Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison

Sélection de fromages
(Supplément 3.00 € HT – 3.30 € TTC)

Tarte aux pommes
Mini financier griotte
Cannelé mi cuit chocolat
Mini sablé figue
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

BUFFET RÉGIONAL
À partir de 50 personnes

Tarif
27,00 € HT - 29,70 € TTC

Saumon en gravlax mariné au jus de betteraves
Salade paysanne, pommes de terre, œuf poché et gésiers
Terrine de lapin à l'ancienne et son chutney
Salade chèvre
(salade, croûtons, pignons, lardons, chèvre)
Velouté farci poitevin ou gaspacho de melon *(selon la saison)*

Pavé d'esturgeon cuit vapeur sauce matelote
Paleron de bœuf braisé à la bière de Bellefois

Pommes de terre vapeur persillées
Carottes glacées

Sélection de chèvres du Poitou
(Supplément 3,00 € HT- 3, 30 € TTC)

Tarte feuilletée aux poires
Mini clafoutis cerise
Mini palet chocolat caramel
Assortiment de mini-macarons
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
1,55 € HT 1,70 € TTC

BUFFET PLAZA
À partir de 50 personnes

Carpaccio de saumon aux baies roses
Salade de pétoncles et crevettes, segments d'agrumes
Salade piémontaise
Assortiment de charcuteries
Terrine de légumes et ses sauces d'accompagnements

Pavé de saumon sauce beurre d'agrumes
Médaille de mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne

Grafin dauphinois
Haricots verts

Sélection de fromages
(Supplément 3,00 € HT – 3,30 € TTC)

Tarte abricot feuilletée
Mini sablé chocolat
Assortiment de verrines gourmandes
Panaché de mini choux chocolat
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

BUFFET DU SUD
À partir de 50 personnes

Tarif
27,00 € HT - 29,70 € TTC

Tomate mozzarella sauce pesto
Pain de poisson du marché, mayonnaise safranée
Taboulé
Salade du Sud-Ouest
(salade verte, gésiers, foie gras, magret fumé)
Salade de pétoncles au basilic et tomates confites

Dos de loup de mer sauce vierge
Cuisse de canard confite

Pommes de terre sautées
Tian de légumes

Sélection de fromages
(supplément 3,00 € HT - 3,30 € TTC)

Tarte citron meringuée
Mini sablé fruits rouges
Poêlée d'ananas flambés au Rhum
Mini Tropézienne
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
1,55 € HT 1,70 € TTC

Buffet Victoria

À partir de 50 personnes

Pôle Saumon

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre (Blinis, tarama beurre, crème ciboulette)
Saumon farci aux petits légumes

Pôle Charcuterie

Assortiment de charcuteries
Découpe de jambon cru entier sur griffe et ses condiments

Crevettes et bulots

Salade de queues d'écrevisses et pétoncles aux agrumes

Queue de lotte sauce Bisque

Rôti de veau et sa crème de girolles

Riz parfumé aux petits légumes

Poêlée de pois gourmands et fèves

Sélection de fromages

(Supplément 3,00 € HT – 3,30 € TTC)

Salade de fruits exotiques

Mini finger ananas citron vert

Mini finger chocolat orange

Assortiment de mini choux façon Paris Brest

Assortiment de petites verrines sucrées

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Café

Supplément sur un forfait séminaire

9,55 € HT 10,50 € TTC

COCKTAIL SAVEUR DU MONDE – 20 PIÈCES

À partir de 40 personnes

Tarif
30,00 € HT - 33,00 € TTC

PIECES SALEES FROIDES

Mini sandwichs gourmands (2/pers.)

Le Nordique: navette briochée saumon fumé, concombre

Le Français: pain aux noix, crème de brie et noix de jambon

L'Italien: chou au parmesan, légumes grillés pesto et mozzarella

L'espagnol: pain tomate paprika, fromage frais, chorizo, piquillos et manchegos

Assortiment de canapés (végétarien) (2/pers.)

Millefeuille mousseline de carotte houmous, betterave et raifort

Cake aux épinards, crème mascarpone, fèves, pois gourmand

Sablé emmental, ricotta, gelée poivron – framboise

Lingot comté, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée

Burger crème coriandre – yuzu, pois gourmand sauce teriyaki et sésame

Financier tomate, crème montée, mozzarella, tomate confite

Assortiment de verrines saveur (2/pers.)

Noix de saint jacques et concassé de tomates et chorizo

Poulet rôti et préparation fromagère au curry

Fromage de chèvre et artichaut

Assortiment de Sushis (2/pers.)

California maki rolls saumon, California maki rolls thon fumé, California maki rolls saumon fumé, fromage

PIECES SALEES CHAUDES (6/pers.)

Mini samossas assortis / Brochettes de poulet sauce sweet chili / Crevettes pop coconut

ATELIER DU MAITRE FROMAGER DU POITOU (2/pers.)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates

PIECES SUCREES « Le Paris – New York» (4/pers.)

Mini burgers cookie noisette / Muffins myrtilles / Apple pies / Carrot cakes / Mini brownies / Cheesecakes lemon

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Café

Supplément sur un forfait séminaire

4,55 € HT 5,00 € TTC

COCKTAIL VICTORIA – 25 PIÈCES

À partir de 40 personnes

PIECES SALEES FROIDES

Collection de mini sandwichs (2/pers.)

- Mini pain fougasse provençal
- Mini pain polaire saumon fumé et moutarde aux épices
- Mini pain ciabatta jambon, légumes grillés
- Mini pain bagnat œuf mimosa et thon

Canapés gourmet végétarien (2/pers.)

- Cakes aux herbes et fève
- Financier lingot tomate et mozzarella
- Cakes oignon, mascarpone, cranberry
- Lingots poivron
- Clubs sandwich aux légumes
- Burgers Thaï yuzu, coriandre

Atelier découpe de Saumon fumé maison (3/pers.)

- Saumon entier fumé par nos soins au bois de hêtre
- Accompagnement de tarama, crème ciboulette, beurre et blinis

Atelier découpe de jambon Serrano 12 mois (2/pers.)

- Jambon sec 12 mois sur griffe
- Accompagnement de condiments, antipasti et pain de campagne

Assortiment de verrines gourmet (2/pers.)

- Tartare de Saint Jacques à la compotée de mangue
- Tajine de poulet, noisettes hachées
- Saumon aux asperges grillées
- Chèvre, tomate, poivron et pignon de pin

ATELIER PLANCHA *servi en extérieur* (2/pers.)

- Filet de caille mariné au miel
- Wok de crevettes et soja

OU

ATELIER CHAFING DISH *servi en intérieur* (2/pers.)

- Filet de caille sauce girolles
- Wok de crevette au curry

BOUCHEES CHAUDES CROUSTILLANTES (3/pers.)

- Mini brochette de poulet pané coco et curry Massaman
- Crevettes enrobées d'une panure panko
- Corolles de Saint Jacques Tomate Basilic et saveur truffe

ATELIER DU MAITRE FROMAGER DU POITOU (3/pers.)

- Sélection de chèvres frais, nature et aromates
- Farandole de pains spéciaux

Assortiment de petits fours sucrés (6/pers.)

- Lingo marron cassis
- Carré 3 chocolats
- Financier abricot vanille
- Finger panacotta coco mangue passion
- Financier amande fruits rouges
- Mini chou praliné
- Mini cheesecake caramel
- Mini tiramisu fraise et framboise

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
9,55 € HT 10,50 € TTC

FINGER FOOD

6 pièces par personne **Tarif 25,45 € HT - 28,00 € TTC**

Incluse dans nos forfaits séminaires

8 pièces par personne **Tarif 30,00 € HT - 33,00 € TTC**

Supplément sur un forfait séminaire > 4,55 € HT - 5,00 € TTC

SALES FROIDS

Bruschetta escalope de foie gras poêlée sur tombée de choux rouges / Mini kebab pain pita
Wrap poulet César / Eclair salé périgourdin / Croustillant de poulet au curry rouge

POISSONS et CRUSTACES

Salade de pétoncles et écrevisses aux éclats de mandarines / Tartare de saumon crème wasabi / Corolles de noix de Saint Jacques
Crevette et pousses de soja sautées au Wok (pièce chaude) / Noix de pétoncles aux petits légumes sauce Noilly-Prat (pièce chaude)

VIANDES

Émincé de dinde sauté aux légumes méridionaux (pièce chaude) / Parmentier de canard et céleri en petit pot (pièce chaude)

FROMAGES

Croustillant de figue, chèvre et miel (pièce chaude) / Assortiment de mini choux fromagers (pièce chaude)
Superposition de brie aux fruits du mendiant / Assortiment de petits chèvres bouchon aux épices

SUCREES

Mini cheesecake vanille / Mini pécan Pie
Tartelette chocolat blanc passion / Mi cuit chocolat canelé

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

FORFAITS VINS

Forfait vins n°1 - 4,50 € HT - 5,40 € TTC 1 bouteille pour 4 personnes

<u>Vin rouge :</u>	Languedoc Languedoc Côtes du Rhône Loire Loire Bordeaux Haut-Poitou	Corbières, Domaine de Fabert Saint-Mont Les Hauts de Bergelle Côtes du Rhône, Louis Joubier Terra Ligéria Bourgueil Marie Dupin La Petite Borie Marigny 9 (Gamay ou Cabernet)
<u>Vin blanc :</u>	Gascogne Loire Loire Loire	Colombelle l'Original Pléiade Sauvignon Muscadet la Divatte Terra Ligéria
<u>Vin rosé :</u>	Loire Haut-Poitou Côte de Provence	Réserve des Vignerons Marigny 9 La Folenvie

Forfait vins n°2 - 7,50 € HT - 9,00 € TTC 1 bouteille pour 3 personnes

<u>Vin rouge :</u>	Loire Loire Bourgogne Bordeaux Haut-Poitou	Saumur Champigny, Réserve des Vignerons Chinon, Marie Dupin Bourgogne, Pinot Noir Côtes de Bourg, Château Guiraud Domaine de la Rôtisserie Gamay
<u>Vin blanc :</u>	Haut-Poitou Loire Bordeaux	Marigny 9 Sauvignon Saumur Réserve des Vignerons Château Menuts
<u>Vin moelleux :</u>	Sud-Ouest	Pacherenc Vic-Bilh 1 verre de 12 cl
<u>Vin rosé :</u>	Haut-Poitou	Domaine de la Rôtisserie

Supplément sur un forfait séminaire > 5,00 € HT - 6,00 € TTC

Forfait vins n°3 - 10,50 € HT - 12,60 € TTC 1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge :</u>	Haut-Poitou Loire Côtes du Rhône Bordeaux	Vielles Vignes, Domaine de la Rôtisserie Chinon Vieilles Vignes « Cuvée sélection » Côtes du Rhône, Guigal 1er Côte de Blaye, Château Haut Terrier
<u>Vin blanc :</u>	Côtes du Rhône Bordeaux	Côtes du Rhône, Guigal 1er Côte de Blaye, Château Haut Terrier
<u>Vin rosé :</u>	Provence Loire	Château La Gordonne Chinon, Moulin A Tan

Supplément sur un forfait séminaire > 8,00 € HT - 9,60 € TTC

Forfait vins n°4 - 12,50 € HT - 15,00 € TTC 1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge :</u>	Loire Sud-Ouest	Saumur Champigny Vieilles Vignes Madiran, Château Laffitte Teston
<u>Vin blanc :</u>	Sud-Ouest Loire Loire	Pacherenc, Château Laffitte Teston Saumur Champigny, Domaine de Nerleux Vouvray Domaine Aubert
<u>Vin moelleux :</u>	Sud-Ouest	Pacherenc Collection

Supplément sur un forfait séminaire > 10,00 € HT - 12,00 € TTC

PAUSES

Café d'accueil - 4,00 € HT - 4,40 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Mini viennoiseries assorties
(1 pièce / personne)

Pause café gourmande - 7,60 € HT - 8,36 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Crêpes et gaufres servies tièdes
(coulis caramel, fruits rouges, chocolat...)
Confiseries
(guimauves, barres chocolatées, bonbons...)
Corbeille de fruits de saison

Pause café classique - 5,80 € HT - 6,38 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Le matin

Mini viennoiseries assorties (2 pièces / personne)

L'après midi

Assortiment de mignardises (2 pièces / personne)
Confiseries (meringues, bonbons...)
Corbeille de fruits de saison

Pause café campagnarde - 9,60 € HT - 10,56 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Ardoise de fromages de chèvre du Poitou
(nature, aux herbes, aux épices)
Panier de mini rillons
Jambon de pays, saucisson
Assortiment de condiments (moutarde, cornichons, petits oignons...)
Pains spéciaux (céréales, complet, viennois...)
Corbeille de fruits de saison

Incluse dans nos forfaits séminaires

PETITS DÉJEUNERS

Petit déjeuner buffet

Boissons chaudes en distributeur automatique

Café, eau chaude, thé (sélection Compagnie Coloniale), cappuccino, lait chaud et froid, chocolat

Jus de Fruits en distributeur manuel

Orange, pomme, ace (orange-carottes-citron)
Eau minérale

Confitures

Fraise, abricot, groseille/framboise, cerise, miel
Pâte à tartiner

Pôle Boulanger

Sélection de pains (baguette, pain viennois, pain complet)
Brioche et pain de mie en tranche (grille-pain à disposition)
Mini viennoiseries assorties (croissant, pain au chocolat)
Quatre quarts à la découpe

Sélection de céréales

Corn-flakes, miel pops, coco pops, mueslis
Pruneaux (fruit sec)
French pudding « maison »

Sélection de laitages

Yaourt nature, aux fruits, zéro pourcent
Beurre doux et demi-sel

Sélection de fromages

Brie, emmental, chèvre du Poitou, cantal

Sélection de Charcuteries

Jambon de porc, jambon de dinde, coppa

Fruits

Corbeille de fruits

Fruits coupés : orange, ananas, pamplemousse,
(Melon en saison sur juillet et aout en remplacement du pamplemousse)

Compote BIO

Pôle salés

Tomates entières, œuf dur et salade verte
Œufs brouillés, mini saucisse fumée

Petit déjeuner continental

Café

Thé (sélection Compagnie Coloniale)

Lait (froid et chaud)

Jus de fruits

Eau minérale non gazeuse

Pain

Assortiment de mini viennoiseries

Yaourts variés (nature et aux fruits)

Corbeille de fruits

Beurre

Confitures (3 variétés)