

Tarifs des Prestations

Tarif TTC

Restaurant (lundi-mardi-jeudi-vendredi midi & vendredi soir)	
Amuse Bouche + Entrée+ Plat	28 €
Amuse Bouche + Plat + Dessert	25 €
Amuse Bouche + Entrée+ Plat + Dessert	35 €
Menu Enfant (sirop+ Plat+ Dessert) moins de 10 ans	12 €
Plat du jour + Café (uniquement les midis)	15 €
Menu Dégustation :Amuse Bouche + Entrée+ Poisson+ Viande+ Dessert ou Fromage	50 €
Option assiette de Fromages	7 €
Vente à emporter du lundi au vendredi de 11h à 19h30 et le samedi 10-13h /17h-19h30	
(à réserver le matin ou la veille pour des quantités supérieures à 5)	
Entrée (entrée à 5 € pour une salade ou 10 € pour une entrée plus recherchée)	De 5 à 10 €
Plat	13 €
Plat végétarien (sur demande préalable)	10 €
Dessert	De 3 à 5 €
Menu Enfant à emporter Plat+ Dessert	10 €
Menu complet (entrée/ plat/ dessert)	De 23 à 30 € selon les matières premières

Tarifs Livraison (valable pour un minimum de 10 menus complets)	
Moins de 15 kms A/R	10 €
Entre 15 et 30 kms A/R	20 €
Entre 30 et 50 kms A/R	35 €
Entre 50 et 80 kms A/R	50 €
Entre 80 et 120 kms A/R	65 €
Pour d'autres distances, nous consulter.	

Privatisation de la salle du lundi au jeudi soir, samedi et dimanche midi et soir	Minimum 20 pers.
Menu complet (amuse bouche/ entrée/ plat/ dessert) à mettre en place	35 €
Amuse Bouche + Entrée+ Poisson+ Viande+ Dessert ou Fromage en format Dégustation	50 €
Option assiette de Fromages	7 €

Chef à domicile	
Menu Chef à domicile : Amuse Bouche + Entrée+ Plat+ Dessert ou Fromage	50 €
Menu Enfant (Plat+ Dessert) moins de 10 ans	15 €
Déplacement à partir de 15 personnes, en déça : livraison ou à emporter	
Service en cuisine (3 heures comprises dès l'arrivée chez le client) puis facturation des heures supplémentaires	
Heure supplémentaire avant minuit	20 €
Heure supplémentaire après minuit	40 €
Services du Chef (par heure supplémentaire)	50 €
Service des plats & boissons par un serveur facturé dès le début de la prestation	
Heure facturée avant minuit	20 €
Heure facturée après minuit	40 €
Personnel : 1 cuisinier et 1 serveur minimum entre 8 et 19 convives	
Au delà de 20 convives	+1 personnel
Au delà de 30 convives	+2 personnels
Au delà de 40 convives	+3 personnels etc

Cours de cuisine à votre domicile : réservez nous la date au minimum 1 mois à l'avance	
Minimum 6 / Maximum 8 personnes	
Cours simple (durée 3 heures) à votre domicile	100 €
Cours de cuisine + Déjeuner (Entrée + Plat + Dessert)	150 €
Buffet : nous consulter	à partir de 30 €
Avec service ou livraison Minimum 15 convives	
Cocktail déjeunatoire ou dinatoire	à partir de 30 €
Avec service ou livraison / Minimum 15 convives / Date de réception à fixer minimum 15 jours à l'avance	
Forfait Mariage	
Rendez vous préliminaire (prise de rendez vous dans nos locaux)	1
Rendez vous final (finalisation du devis & signature du bon de commande)	1
Formule à l'assiette : Amuse Bouche + Entrée + Plat + Dessert à partir de	50 €
Formule Buffet froid & chaud (animation barbecue / plancha) à partir de	50 €
Formule mixte : buffet et repas assis	50 €
Service (3 heures comprises dès l'arrivée chez le client pour les cuisiniers)	
Service des plats et des boissons par un serveur facturé dès le début de la prestation	
Heure supplémentaire avant minuit (pour les cuisiniers)	20 €
Heure supplémentaire après minuit (pour les cuisiniers)	40 €
Heure facturée avant minuit	20 €
Heure facturée après minuit	40 €
Toute heure entamée reste due	
Location de matériel possible jusqu'à 30 convives	
Tables, chaises, vaisselle, verrerie, couvert, matériel de buffet	
Pour une table supérieure à 30 convives, merci de contacter les services de location de votre choix	
Dressage des tables et vaisselle (< 30 convives)	50 €
Dressage des tables et vaisselle (50 < < 30 convives)	100 €
Dressage des tables et vaisselle (80 < < 50 convives)	200 €
Dressage des tables et vaisselle (80 < < 120 convives)	300 €
Débarrassage des tables et vaisselle + rangement (moins de 30 convives)	100 €
Débarrassage des tables et vaisselle + rangement (50 < < 30 convives)	150 €
Débarrassage des tables et vaisselle + rangement (80 < < 50 convives)	180 €
Débarrassage des tables et vaisselle + rangement (80 < < 120 convives)	200 €

Biochef Le Restaurant
4 rue Pierre de Coubertin
13100 AIX EN PROVENCE
04.42.93.26.05
contact@biochef.fr