

# Tarifs des Prestations

**Bio** Chef 2019  
Tarif TTC

<b>Restaurant : lundi au samedi midi , vendredi &amp; samedi soir</b>	
Entrée	11 €
Plat	22 €
Plat en suggestion	25€ à 27 €
Dessert ou planche de fromages	8 €
Menu : Amuse Bouche + Entrée+ Plat + Fromage ou Dessert	37 €
Menu Enfant (sirop+ Plat enfant+ Dessert enfant)	12 €
Plat du jour + Café (uniquement les midis en semaine)	15 €
Plat végétarien	15 €
Plat végétarien (dîner)	18 €
Menu Dégustation : Amuse Bouche/Entrée/Poisson/Viande/ Dessert ou Fromage	50 €
<b>Vente à emporter du lundi au jeudi de 9h à 16h, le vendredi 9h-19h30 et le samedi 9h-19h30</b>	
Entrée	7 €
Plat	13 €
Plat végétarien ou Salade	10 €
Dessert	Entre 2 € et 5 €
Menu complet (entrée/ plat/ dessert/ pain/ couverts) pour les commandes supérieures à 10 menus	25 €
<b>Tarifs Livraison (valable pour un minimum de 10 menus complets)</b>	
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.	
<b>Privatisation de la salle du lundi au jeudi soir, dimanche midi et soir</b>	
	<b>Minimum 20 pers.</b>
Menu complet (amuse bouche/ entrée/ plat/ dessert) selon la carte	37 €
Amuse Bouche + Entrée+ Poisson+ Viande+ Dessert ou Fromage en format Dégustation	50 €
Option assiette de Fromages	8 €
<b>Chef à domicile ( déplacement dès 15 convives)</b>	
Menu Chef à domicile : Amuse Bouche + Entrée+ Plat+ Dessert ou Fromage	50 €
Menu Enfant ( Plat+ Dessert)	15 €
Déplacement à partir de 15 personnes, en déça : livraison ou à emporter	
<b>Service en cuisine &amp; en salle</b>	
Heure avant minuit	20 €
Heure après minuit	40 €
Services du Chef	50 €
Personnel : 1 cuisinier et 1 serveur minimum entre 10 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

## Tarifs des Prestations (suite)

<b>Buffet : nous consulter</b>	<b>à partir de</b>	<b>30 €</b>
Avec service (à partir de 25 personnes sur demande 15 jours à l'avance) ou livraison Minimum de livraison de 15 convives (voir tarif livraison)		
<b>Cocktail déjeunatoire ou dinatoire</b>	<b>à partir de</b>	<b>30 €</b>
Avec service ou livraison / Minimum 15 convives / Date de réception à fixer minimum 15 jours à l'avance		
<b>Forfait Mariage</b>		
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 pour les cuisiniers et les serveurs		
Service des plats et des boissons compris		
Heure facturée avant minuit par personnel		20 €
Heure facturée après minuit par personnel		40 €
Toute heure entamée reste due		
<b>Options de mariage</b>		
Tables, chaises, vaisselle, verrerie, couvert, matériel de buffet à la charge du client : nous pouvons vous aider à dresser une liste selon vos besoins Pour la location de matériel (vaisselle, tables, chaises, nappages), 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](mailto:contact@biochef.fr)