

exceptional MOMENT

QUESTIONNAIRE INTERACTIF · ÉDITION 2026

TRAITEUR

L'ART DE MARIER LES CŒURS ET LES SAVEURS

Particuliers ou professionnels, vos préférences guideront une expérience gourmande sur mesure : cocktail, repas, animations, boissons, brunch et service.

→ CLIQUER · CHOISIR · ÉCRIRE · ENREGISTRER

À compléter dans un lecteur PDF compatible avec les formulaires.

TR-2026-COMPLET · 01 / 31

01 • L'ÉVÉNEMENT

Les informations essentielles

Chaque événement porte une ambition ; nous sommes à vos côtés pour en sublimer chaque détail.



EXCEPTIONAL MOMENT

Depuis près de dix ans, nous créons des prestations clés en main pour particuliers et professionnels. Élégance, savoir-faire, organisation, produits frais de saison et approvisionnement local guident notre cuisine.

→ CONTACT & FACTURATION

NOM DE L'ENTREPRISE / ORGANISME

NOM ET PRÉNOM DE LA PERSONNE EN CHARGE

FONCTION

ADRESSE POSTALE POUR LE DEVIS

TÉLÉPHONE / WHATSAPP

ADRESSE E-MAIL

→ INFORMATIONS PRATIQUES

DATE DE L'ÉVÉNEMENT

LIEU DE L'ÉVÉNEMENT

TYPE D'ÉVÉNEMENT

NOMBRE APPROXIMATIF DE PARTICIPANTS

HEURE D'ARRIVÉE SOUHAITÉE

HEURE DE FIN PRÉVUE

CONTRAINTES ALIMENTAIRES, ACCÈS, CUISINE SUR PLACE ET CONTRAINTES TECHNIQUES / LOGISTIQUES CONNUES

02 • LE FORMAT

La façon de recevoir

Le bon format donne le rythme et façonne l'expérience des invités.



MODE D'EMPLOI

Pour chaque proposition, cliquez dans un carreau pour afficher la flèche ; recliquez pour l'effacer. Écrivez librement dans chaque zone « Autre ».

→ **FORMAT DU REPAS**

FORMAT PRINCIPAL

Cocktail

Dîner à l'assiette

Buffet

Cocktail + dîner

MOMENTS COMPLÉMENTAIRES

☐ Accueil boissons

☐ Vin d'honneur

☐ Atelier culinaire

☐ Chef privé

☐ Souper tardif

☐ Brunch du lendemain

☐ Coffee break

☐ À définir / être conseillé(e)

→ **SERVICE SOUHAITÉ**

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	OUI	À CHIFFRER	NON
Personnel de service			
Maître d'hôtel			
Chef sur place			
Verrerie & vaisselle			
Mobilier buffet			
Nappage & serviettes			
Mise en place des tables			

AUTRE FORMAT, MISE EN SCÈNE OU ATTENTE DE SERVICE

03 • LES CONVIVES

Régimes, allergies & préférences

La précision alimentaire fait partie intégrante de l'hospitalité.



→ CONTRAINTES ALIMENTAIRES

choix multiples

À PRENDRE EN COMPTE

- | | |
|---|--|
| ☐ Halal | ☐ Casher |
| ☐ Végétarien | ☐ Végane |
| ☐ Sans gluten | ☐ Sans lactose |
| ☐ Allergie fruits à coque | ☐ Allergie poissons / fruits de mer |
| ☐ Sans alcool | ☐ Menu enfants |
| ☐ Aucune contrainte connue | ☐ Autre |

NOMBRE DE MENUS SPÉCIFIQUES

NOMBRE DE MENUS ENFANTS

DÉTAIL DES ALLERGIES, INTOLÉRANCES ET PERSONNES CONCERNÉES

→ ÉQUILIBRE DU MENU

ORIENTATION GÉNÉRALE

Cuisine française

Cuisine marocaine

Fusion

À définir

NIVEAU DE GOURMANDISE

Léger & frais

Équilibré

Généreux

Très festif

SAVEURS APPRÉCIÉES / INGRÉDIENTS À ÉVITER ABSOLUMENT

04 • COCKTAIL CHAUD

Les signatures incontournables

Une première impression généreuse et immédiatement festive.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Mini cheeseburger ou chicken burger			
Brochette de volaille teriyaki			
Finger de poisson, jus de poivrons			
Nems de poulet ou de crevette			
Feuilleté de saumon, fromage frais			
Noix de Saint-Jacques à la bretonne			
Samoussa de bœuf			
Samoussa de poulet			
AUTRE BOUCHÉE CHAUDE / ADAPTATION SOUHAITÉE			

05 • COCKTAIL CHAUD

Croquants, épicés & produits de la mer

Texture et précision pour varier les sensations.



06 →

→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Samoussa de fruits de mer, sauce aigre-douce			
Crevette tempura, sauce aigre-douce			
Croustillant d'escargot de Bourgogne			
Croustillant de mozzarella			
Accra de morue			
Rouget en chemise de pommes de terre			
Mini quiche chèvre-miel			
Quiche aux crevettes			
AUTRE BOUCHÉE CHAUDE / SAUCE OU CUISSON SOUHAITÉE			

06 · COCKTAIL CHAUD

Saveurs marocaines & végétales

Des bouchées de partage, traditionnelles ou revisitées.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Quiche aux légumes			
Mini pastilla de volaille			
Mini pastilla de fruits de mer			
Bissara en amuse-bouche			
Batbout farci			
Cuisse de poulet, sauce sucrée			
AUTRE SPÉCIALITÉ CHAUDE, VÉGÉTARIENNE OU CULTURELLE			

07 • COCKTAIL FROID

Fraîcheur & grands classiques

Des bouchées nettes, élégantes et faciles à partager.



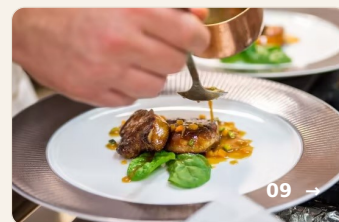
→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Carpaccio de Saint-Jacques			
Canapé de foie gras, chutney de figues, toast prestige			
Tartare de saumon aux agrumes			
Crème d'avocat, crevette au paprika			
Toast de radis noir, saumon fumé, fromage frais			
Gavettes garnies : saumon, dinde fumée, poivrons grillés			
Trio de mini malicettes : dinde, thon-mayo, tomate-mozzarella			
Bruschetta de rouget & aubergines grillées			
AUTRE BOUCHÉE FROIDE / ADAPTATION SOUHAITÉE			

08 • COCKTAIL FROID

Bouchées contemporaines & voyageuses

Tradition, fraîcheur et modernité réunies dans un même geste.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Wrap de poulet tandoori			
Petit four saumon & noix de Saint-Jacques			
Caviar d'aubergine sur toast grillé			
Maki japonais saumon-crevettes			
Wrap de poulet César			
Mini burger au thon ou au saumon			
Patate douce rôtie, yaourt, noix & miel			

AUTRE BOUCHÉE FROIDE, INSPIRATION CULTURELLE OU ATELIER SOUHAITÉ

09 · BOUCHÉES SUCRÉES

Saveurs d'enfance

Un assortiment délicat, généreux et réconfortant.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Flans, choux & mini madeleines			
Tartelettes framboise			
Éclairs au chocolat / mangue-passion			
Financiers pistache			
Financiers caramel & noix de macadamia			
Tartelettes citron & noix de coco			
Mini crème brûlée à la fleur d'oranger			
Mini moelleux tout chocolat, crème anglaise			

AUTRE SOUVENIR SUCRÉ OU PARFUM SOUHAITÉ

10 · BOUCHÉES SUCRÉES

Chocolat, fruits & praliné

Des petits formats aux textures contrastées.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

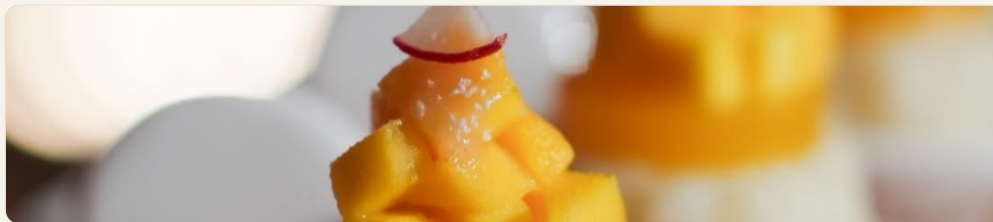
ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Tartelettes crème brûlée			
Brownies chocolat & noix de pécan			
Tartelettes mangue-passion			
Croquants & mousse au chocolat			
Financiers framboise-pistache			
Financiers chocolat & crème pralinée			
Croquants framboise			
Croquants chocolat			
Fondants pistache-griotte			

AUTRE GOURMANDISE CHOCOLATÉE OU FRUITÉE

11 • BOUCHÉES SUCRÉES

Petits fours & collections

Une palette de finitions pour composer le buffet sucré.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Mini calissons			
Fingers chocolat			
Tartelettes aux zestes de citron			
Carré pistache-framboise			
Petite truffe au chocolat noir			
Trio : ananas-citron, chocolat-framboise, panna cotta-framboise			
Éclairs pistache, café & chocolat			
Assortiment de macarons / petits fours fruités ou chocolatés			

AUTRE PETIT FOUR / ADAPTATION SOUHAITÉE

12 • LES ENTRÉES

Une ouverture tout en délicatesse

Fraîcheur, texture et précision pour lancer le dîner.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Burrata, basilic, roquette, parmesan, sésame & tomates cerises			
Foie gras de canard, pain d'épices & chutney de saison			
Carpaccio de saumon, basilic & fenouil à l'orange			
Tartare de thon ou duo de saumon, mangue & coriandre			
Tarte fine aux légumes méditerranéens			
Feuilleté de saumon, fromage frais & salade fine			
Pastilla croquante de poulet fermier, cannelle & amandes			
Croustillant de sandre, tomate & ananas en tartare			
AUTRE ENTRÉE / VARIANTE VÉGÉTALE SOUHAITÉE			

13 • LES ENTRÉES

Les inspirations de partage

Des assiettes fraîches, généreuses et photogéniques.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Pastilla aux fruits de mer			
Salade César revisitée			
Burrata basilic & tomates cerises			
Salade royale de fruits de mer			
Tartare de saumon & Saint-Jacques			
Pageot sauce rouge & légumes croquants			
Saumon entier, crème de champignons			
Salades marocaines traditionnelles			

AUTRE ENTRÉE DE PARTAGE / PRÉSENTATION SOUHAITÉE

14 • LES ENTRÉES

Les dernières nuances

Végétal, foie gras ou feuilleté : à vous de choisir.



15 →

→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Foie gras toasté, figue & salade			
Tarte fine aux légumes du potager			
Tarte fine aux poireaux			

AUTRE ENTRÉE, SAUCE OU ACCOMPAGNEMENT

15 • LES PLATS

Les signatures contemporaines

L'instant cœur du repas, entre générosité et élégance.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Veau basse température, morilles & écrasé truffé			
Souris d'agneau braisée, gratin dauphinois & tomates poêlées			
Filet de bœuf aux girolles, patate douce, noisette, fenouil & pois gourmands			
Carré d'agneau à l'infusion de truffe, légumes au basilic & gratin dauphinois			
Risotto de gambas royales, parmesan & basilic			
Dos de cabillaud, petits pois, fenouil & sauce crémant			
Croustillant de sandre à l'unilatéral, céleri & ratatouille			
Daurade, saumon & gambas, riz safrané, tapenade d'olive & basilic			
AUTRE PLAT / CUISSON / ACCOMPAGNEMENT SOUHAITÉ			

16 • LES PLATS

Poissons & viandes de caractère

Des cuissons précises et des sauces maîtrisées.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Cabillaud, purée de petits pois & beurre citron			
Carré d'agneau en croûte d'herbes			
Filet mignon de veau, sauce aux champignons			
Filets de bar cuits à l'unilatéral			
AUTRE POISSON, VIANDE, SAUCE OU GARNITURE			

17 • LES PLATS

Les inspirations marocaines

Des classiques généreux, servis avec finesse et fidélité aux saveurs.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Tajine de poulet, olives & citrons confits			
Tajine de caille, semoule & fruits secs			
Tajine de veau, pruneaux & abricots			
Agneau braisé façon méchoui			
Seffa aux amandes & fruits secs			
Rfissa : poulet, oignons & raisins secs			
Couscous : agneau, poulet ou légumes			
Tanjia de bœuf au safran / tfaya			
AUTRE SPÉCIALITÉ, PLAT FAMILIAL OU RECETTE À INTÉGRER			

18 • LES DESSERTS

Le final sucré tout en poésie

Une dernière émotion, légère ou intensément gourmande.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Exquis pistache & cœur fruits rouges			
Exquis trois chocolats			
Fondant tout chocolat & glace vanille			
Macaron framboise			
Crème brûlée			
Tartelette citron meringuée			
AUTRE DESSERT / PARFUM SOUHAITÉ			

19 • LES DESSERTS

Chocolat, café & fraîcheur

Un final à choisir entre intensité et légèreté.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À GOÛTER	NON
Tiramisu au café & spéculos			
Dôme chocolat-noix de coco, cœur gourmand			
Sphère au chocolat, cœur coulant & crème anglaise			
Plateau de fruits frais			
Dessert / petit four adapté aux enfants			
AUTRE DESSERT, TABLE SUCRÉE OU CONTRAINTE DE PRÉSENTATION			

20 • FROMAGES & PIÈCE MONTÉE

Les grands rituels de fin de repas

Composez le service de fromages et le gâteau qui signera la célébration.



FROMAGES AOP

Tomme, chèvre, comté, brie, munster et roquefort, accompagnés de pain aux noix et de chutneys de figues et de raisin ; assortiment ajusté aux goûts du client.

SOUHAITEZ-VOUS DES PLATEAUX DE FROMAGES ?

Oui, à l'assiette

Oui, en buffet

Non

FROMAGES APPRÉCIÉS

☐ Tomme

☐ Chèvre

☐ Comté

☐ Brie

☐ Munster

☐ Roquefort

→ PIÈCE MONTÉE / GÂTEAU

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À ÉTUDIER	NON
Pièce montée personnalisée			
Pièce montée en choux : caramel / crème pâtissière			
Wedding cake			
Entremets à la française			

PARFUMS SOUHAITÉS

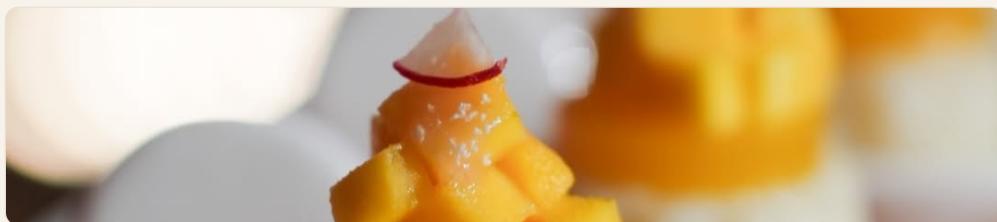
NOMBRE DE PARTS

DESIGN, COULEURS, DÉCORATION, LIVRAISON OU CONTRAINTES DU GÂTEAU

21 • ANIMATIONS SUCRÉES

La gourmandise devient spectacle

Des ateliers vivants, généreux et personnalisables.



→ ANIMATIONS

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À CHIFFRER	NON
----------------------	------------	------------	-----

Fontaine à chocolat

Plancha glace

ACCOMPAGNEMENTS FONTAINE

- | | |
|---|---|
| ☐ Brochettes de fruits de saison | ☐ Marshmallows |
| ☐ M&M's | ☐ Fraises Tagada |
| ☐ Barbe à papa | |

PLANCHA GLACE : PARFUMS & GOURMANDISES

- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Fraise | ☐ Framboise | ☐ Kiwi |
| ☐ Banane | ☐ Mangue selon saison | ☐ Chocolats |
| ☐ Biscuits chocolatés | ☐ Cookies | ☐ Autre gourmandise |

AUTRE ANIMATION SUCRÉE, TOPPINGS OU PERSONNALISATION

22 • ANIMATIONS SALÉES

Planchas, huîtres & crustacés

Le geste minute apporte fraîcheur, rythme et convivialité.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

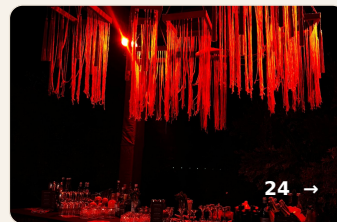
ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À CHIFFRER	NON
Saumon cru au citron yuzu			
Crevettes marinées aux épices			
Sandre au citron vert & baies roses			
Saint-Jacques au miel			
Bar à huîtres			
Moules			
Coquillages / crustacés			
Pain de seigle, beurre, citron & vinaigre d'échalotes			

AUTRE ANIMATION MARINE / QUANTITÉ OU PROVENANCE SOUHAITÉE

23 • ANIMATIONS SALÉES

Foie gras, tapas & charcuterie

Des produits de caractère servis comme un moment de dégustation.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À CHIFFRER	NON
Animation foie gras, pain d'épices ou pain de campagne			
Chutney de saison			
Jambon / charcuterie accompagné de tapas			
Pains spéciaux & tartare de tomate			
Poivrons marinés, olives & mini chorizo			
Terrine de foie gras			
Foie gras maison, figues fraîches & banane séchée			

AUTRE TAPAS, CHARCUTERIE, PAIN OU CONDIMENT

24 • ANIMATIONS SALÉES

Viandes, volailles & découpe

Une animation généreuse, préparée sous le regard des invités.



→ SÉLECTION DÉTAILLÉE

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À CHIFFRER	NON
Bœuf rouge à la plancha			
Veau à la citronnelle			
Escargot au beurre d'ail de Lautrec			
Volaille ananas-curry			
Jambon Serrano ou ibérique à la découpe			
Figue fraîche, tapenade d'olive, pains aux olives ou aux noix			

AUTRE VIANDE, CUISSON, SAUCE, ANIMATION OU ACCOMPAGNEMENT

25 • LES BOISSONS

Eaux, softs & jus

Une sélection précise pour accompagner chaque temps de la réception.



26 →

→ EAUX

choix multiples

SÉLECTION

- | | | |
|---|---|---|
| ☐ Carola bleue - plate | ☐ Carola rouge - gazeuse | ☐ Carola verte - légèrement pétillante |
| ☐ Perrier | ☐ San Pellegrino | ☐ Autre eau |

→ SOFTS / GAZEUX

choix multiples

SÉLECTION

- | | |
|---|---|
| ☐ Lipton Ice Tea | ☐ Oasis |
| ☐ Coca-Cola | ☐ Coca-Cola Cherry |
| ☐ Coca-Cola Light / Zéro | ☐ Schweppes |
| ☐ Limonade artisanale | ☐ Autre soft |

→ JUS & NECTARS

choix multiples

SÉLECTION

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ Jus d'orange | ☐ Jus de mangue | ☐ Nectar d'abricot |
| ☐ Nectar de pêche | ☐ Jus de pomme | ☐ Autre jus |

MARQUES, FORMATS, QUANTITÉS OU AUTRE DEMANDE

26 • LES BOISSONS

Chaud & mixologie sans alcool

Une pause douce ou un cocktail fruité, selon le rythme de l'événement.



→ BOISSONS CHAUDES

choix multiples

SÉLECTION

- | | |
|--|--|
| ☐ Café | ☐ Thé à la menthe |
| ☐ Infusions : verveine, camomille, fruits rouges... | ☐ Chocolat chaud |

→ COCKTAILS SANS ALCOOL

choix multiples

SÉLECTION

- | | |
|---|---|
| ☐ L'Exception : fraise, menthe, citron, yuzu, orange | ☐ Detox : concombre, menthe, kiwi |
| ☐ Virgin Piña Colada : ananas-coco | ☐ Sex on the Beach : orange, ananas, grenadine |
| ☐ Virgin Mojito | ☐ L'Amour : goyave, maracuja, grenadine |
| ☐ Ice tea maison | |

BAR À COCKTAILS AVEC ALCOOL

Oui

À chiffrer

Non

COCKTAIL SIGNATURE, VINS, CHAMPAGNE, MARQUES OU COMMENTAIRE LIBRE

27 • MENU ENFANTS

Une table pensée pour les plus jeunes

Des formats simples, ludiques et adaptés à leur rythme.



→ COCKTAIL DÎNATOIRE ENFANT

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	JE RETIENS	À ADAPTER	NON
Mini club sandwich jambon-fromage			
Navette garnie			
Tomate-mozzarella			
Mini cheeseburger maison			
Petits moelleux au chocolat			
Chouquettes			
Guimauves			
Bonbons Haribo			

NOMBRE D'ENFANTS

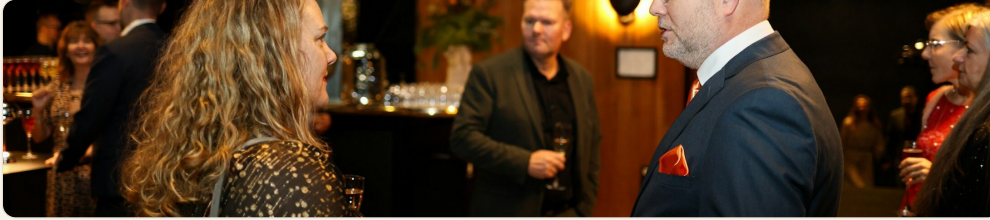
TRANCHES D'ÂGE

ALLERGIES, HORAIRES, PRÉSENTATION OU AUTRE PLAT ENFANT

28 • BRUNCH DU LENDEMAIN

Prolonger le moment avec simplicité

Un repas convivial peut être mis à disposition au réfrigérateur dès la veille.



→ SÉLECTION BRUNCH

choix multiples

BOISSONS & PAINS

- | | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| ☐ Café | ☐ Thé | ☐ Chocolat chaud |
| ☐ Tisanes | ☐ Jus d'orange | ☐ Lait |
| ☐ Eau plate | ☐ Eau gazeuse | ☐ Pain de campagne |
| ☐ Baguette | ☐ Brioches | ☐ Viennoiseries variées |

SUCRÉ, SALÉ & ACCOMPAGNEMENTS

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ Confitures | ☐ Beurre doux | ☐ Miel |
| ☐ Nutella | ☐ Olives & tapenade | ☐ Plateau de fromages |
| ☐ Œufs brouillés | ☐ Œufs durs | ☐ Œufs au salami |
| ☐ Plateau de charcuterie | ☐ Saumon fumé | ☐ Fruits de saison |

NOMBRE DE CONVIVES

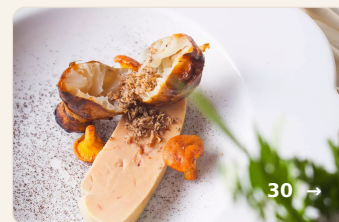
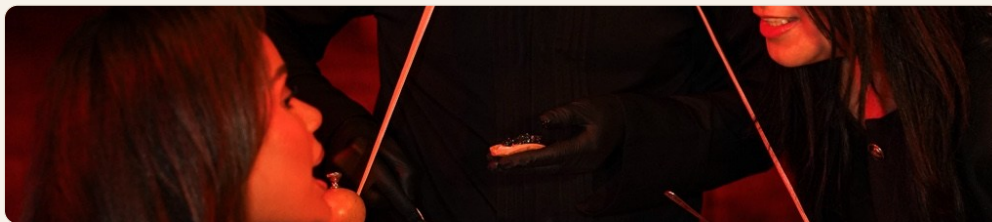
HEURE DE SERVICE / MISE À DISPOSITION

AUTRE DEMANDE BRUNCH / VAISSELLE / REMISE EN TEMPÉRATURE

29 · SERVICE & CONDITIONS

Ce qui doit apparaître au chiffrage

La plaquette indique ces éléments hors prix de base ; précisez ceux dont votre événement a besoin.



ORGANISATION DU SERVICE

Base indicative : service de 17 h à minuit et un serveur pour 25 convives, dont un maître d'hôtel responsable. Chaque poste est confirmé dans le devis personnalisé.

→ ÉLÉMENTS À PRÉVOIR

ÉLÉMENT / PRÉFÉRENCE	À PRÉVOIR	À CHIFFRER	NON
Forfait déplacement			
Service de 17 h à minuit			
Un serveur pour 25 convives + maître d'hôtel			
Tables de buffet houssées			
Mange-debout houssés			
Matériel de présentation / mise en scène			
Buffets & vaisselle complète cocktail et dîner			
Nappage : base table ronde de 10 / supplément si différent			
Service en tissu blanc			
Nappes & serviettes de couleur			
Équipement office & cuisine			
Matériel de chauffe & de dressage			

PRÉCISION SUR LA LOCATION, LE SERVICE, LES HORAIRES OU LA LOGISTIQUE

30 • SYNTHÈSE

Vos choix gourmands

Relisez, enregistrez et retournez ce document : il deviendra la base de votre proposition.



→ BUDGET & PRIORITÉS

BUDGET ESTIMÉ PAR PERSONNE

BUDGET GLOBAL ESTIMÉ

DEVISE

DATE SOUHAITÉE POUR LA PROPOSITION

VOS TROIS PRIORITÉS : GOÛT, ABONDANCE, SERVICE, PRÉSENTATION, ORIGINALITÉ, TRADITION...

COMMENTAIRE LIBRE / DEMANDE SPÉCIALE / ÉLÉMENT À NE PAS OUBLIER

☐ Je confirme que ces préférences peuvent servir de base à une proposition et à une dégustation personnalisées.

NOM DE LA PERSONNE AYANT COMPLÉTÉ LE DOCUMENT

DATE

Nous transformons vos choix en expérience.

exceptional
MOMENT

WhatsApp France +33 6 59 45 55 80 · Tél. France +33 7 68 31 41 32 · Maroc +212 6 50 87 15 18

contact@momentdexception.com · www.momentdexception.com · @exceptional_moment_