



★ ORÇAMENTO CREPE FRANCÊS

DE 25 A 250 CONVIDADOS

CREPE SERVIDO NO CONE, SEM BEBIDAS

- Até 4h de evento.
- 24 ingredientes para livre escolha do convidado.
- 1 Crepeiro (a cada 40 convidados)

◇ Casquinha de queijo. Valor: R\$6,00 (por pessoa)

R\$37,90
por pessoa

CREPE SERVIDO NO CONE, COM BEBIDAS

- Até 4 horas de evento
 - 24 ingredientes para livre escolha do convidado.
 - Bebidas: Coca cola zero e normal, Fanta laranja, Guaraná e Sprite. Sucos sabores diversos.
 - 1 Crepeiro (a cada 40 convidados)
 - 1 Auxiliar de cozinha para colocar as bebidas nos copos descartáveis.
- ◇ Casquinha de queijo. Valor: R\$6,00 (por pessoa)
- ◇ Serviço de garçom opcional. Valor: R\$ 150,00 (cada)

R\$47,90
por pessoa



ORÇAMENTO CREPE FRANCÊS

CREPE SERVIDO NO CONE COM BEBIDAS E SALGADOS

- Até 4 horas de evento
 - 24 ingredientes para livre escolha do convidado.
 - Salgados sendo fritos na hora durante todo o evento (podendo escolher até 4 sabores)
 - Bebidas: Coca cola zero e normal, Fanta laranja, Guaraná e Sprite. Sucos sabores diversos.
 - 1 Crepeiro (a cada 40 pessoas, acima dessa quantidade será cobrado valor adicional para cada colaborador que se fizer necessário).
 - 1 Auxiliar de cozinha para colocar as bebidas nos copos descartáveis e salgados nas cestinhas,
 - 1 Profissional (fritadeira).
- ◇ Serviço de garçom opcional. Valor: R\$ 150,00 (cada)
- ◇ Casquinha de queijo. Valor: R\$6,00 (por pessoa)

R\$55,90
por pessoa



ORÇAMENTO CREPE FRANCÊS

CREPE PREMIUM

- Até 4 horas de evento
- 35 ingredientes para livre escolha do convidado
- 1 Crepeiro (a cada 40 convidados)

R\$44,99
por pessoa

CARDÁPIO

◇ Salgados:

- • Presunto
- • Mussarela
- • Bacon
- • Frango Desfiado
- • Tomate
- • Azeitonas
- • catupiry e cheddar
- • Calabresa
- • Cebola
- • Pimentão
- • Cheiro Verde
- • Atum
- • Palmito
- • Milho
- • Manjeriçã
- • Ervilha
- • Pimenta Calabresa

◇ Doces:

- • Banana, Chocolate, coco Ralado, Goiabada, doce de leite.

◇ Premium: (contratado a parte) (Todos os ingredientes da fileira anterior e mais):

- • Camarão cremoso
- • Queijo Gorgonzola
- • Carne Seca
- • Azeitonas pretas
- • Champion
- • Tomate Seco
- • Uvas passas
- • Confetes
- • Morangos
- • Biscoito OREO
- • Chocolate branco
- • Abacaxi



ORÇAMENTO CREPE FRANCÊS

REGRAS DO EVENTO

Quantidade mínima de pessoas pagantes para realização do evento: 25.

- Duração do evento com ATÉ 30 CONVIDADOS: 3H
- Duração do evento À PARTIR DE 30 CONVIDADOS: 4H.
- A cada 40 convidados é necessário incluir novo serviço de crepeiro, sendo cobrado o valor de R\$ 150,00 por cada profissional extra que se fizer necessário.
- O serviço de garçom é opcional, enviamos um profissional para organizar as bebidas e/ou salgados para o convidado retirar na bancada junto com o crepe.
- O valor do Deslocamento é de acordo com a localização do evento.
- Crianças de até 6 anos não pagam.
- Para realização do evento é necessário disponibilizar um espaço com mesas e/ou balcão, tomadas e preferencialmente pia para higienização dos materiais utilizados pela equipe, em caso de contratação de copeira, é necessário fornecer cozinha (caso não possua e o Buffet precise levar, será cobrado valor a parte).
- NÃO TRABALHAMOS COM BEBIDAS ALCOÓLICAS



ORÇAMENTO CREPE FRANCÊS

SERVIÇOS ADICIONAIS

- ◇ Crepe com casquinha de queijo: R\$ 6,00 (por pessoa)
- ◇ Pratos de porcelana e talheres (garfo e faca): R\$ 2,00 por pessoa
- ◇ Copos de vidro (comum): R\$ 1,00 por pessoa
- ◇ Serviço de garçom, e/ou copeira: R\$ 150,00 (cada)
- ◇ Ilha extra: valor de acordo com a quantidade de convidados.

* caso contrate o serviço de pratos e copos é necessário a contratação de um ou mais copeiros para reposição dos mesmos.

FORMAS DE PAGAMENTO:

- 50% no ato da assinatura do contrato e os outros 50% no dia do evento.
- Aceitamos cartões de crédito com taxa da maquininha.
- Para eventos fechados com atencedencia mínima de 3 meses o pagamento pode ser feito de forma parcelada até o dia do evento.