

GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE



Vous souhaitez fêter un anniversaire ?

Notre chef ainsi que notre équipe de pâtissiers vous proposent 6 choix de gâteaux d'anniversaire, accompagnés de cierges magiques et d'une plaque d'anniversaire personnalisée.

- **Snickers** : Biscuit au chocolat, crémeux chocolat, caramel mou, cacahuètes, glaçage chocolat au lait.
- **Royal au chocolat** : Dacquoise aux amandes, croustillant feuillantine, mousse chocolat noir.
- **Sablé breton**: sablé breton, mascarpone vanillée, fruits de saison.
- **Parfait aux framboises** : Pailleté feuillantine, dacquoise pistache, mousse de framboise, glaçage rose.
- **Antillais coco et banane** : biscuit coco, mousse banane cannelle, mousse coco.

7€ La part de gâteau
Quantité minimum : 8 parts



Prenez contact avec nous

Marina ANDRÉ - All Sports Café Rouen

02.32.76.76.51 / 06.75.27.14.35 / commercial.ascrouen@gmail.com

Joignable du lundi au vendredi de 10H00 à 18H00

www.ascrouen.com

Nos Conditions



* Menu individuel/groupe



> 18 pers



Réservation J-5



Acompte 30%



Cuisine Fait-Maison



Viande origine France

Le restaurant All Sports Café vous propose un service continu 7Jours/7j. Notre carte ainsi que nos menus sont confectionnés par notre chef cuisinier Mickaël VAN POUCKE ainsi que toute sa brigade. Nous nous engageons à proposer des produits Fait-Maison, élaborés sur place à partir de produits bruts, à proposer des plats végétariens et à ce que toutes nos viandes soient exclusivement d'origine française.

- Le choix du menu devra être communiqué au moins 5 jours avant la date de l'événement et ne pourra être modifié. Toute annulation d'un menu dans un délai inférieur à 48h devra être réglé dans sa totalité.
- Toute réservation deviendra définitive après réception d'un acompte représentant environ 30% de la valeur totale de la prestation (chèque, virement, bancaire), à verser à la signature du devis, au plus tard 7 jours avant la date de la prestation. Pour le règlement, nous demandons à nos clients de régler leurs factures dans un délai de 30 jours après réception de la facture.
- Contactez Raphaëlle Hartout ou Anne-Claire MOREL pour aborder toutes les modalités (taille du groupe, heure d'arrivée, règlement...) et les éléments variables (soirées à thèmes, rencontres sportives...) qui pourraient impacter notre capacité d'accueil.

Le Chef de cuisine et son équipe vous souhaitent un bon appétit !
La liste des allergènes se tient à votre disposition sur simple demande.
Prix nets TTC, service compris