



DU TERROIR À L'ASSIETTE, HIPPOPOTAMUS S'ENGAGE À VOUS PROPOSER NOTRE MEILLEURE VIANDE, L'AOC MAINE-ANJOU.

Chez Hippopotamus tous les morceaux de viande sont choisis avec une grande attention par nos spécialistes.

C'est pourquoi, sur le steak haché, Hippopotamus vous propose une race issue des terroirs français : l'AOC Maine-Anjou*, une viande française pour garantir la qualité, la traçabilité et soutenir nos régions.

1 DÉNICHER LA PERLE RARE

En sillonnant les terroirs français, nos spécialistes ont sélectionné l'AOC Maine-Anjou.

Présente seulement dans 8 départements autour d'Angers, c'est un élevage rare de 2000 animaux/an (soit 180 fois moins que le Charolais).



2 S'ASSOCIER AVEC LES ÉLEVEURS

Pas d'intermédiaire entre Hippopotamus et les éleveurs d'AOC Maine-Anjou : Hippopotamus a noué un partenariat d'exclusivité avec ces éleveurs et achète directement les vaches de cette race auprès d'eux. Le savoir-faire unique de nos éleveurs transmis de génération en génération fait partie des valeurs d'Hippopotamus.

3 GARANTIR UN ÉLEVAGE AU NATUREL

Les vaches Maine-Anjou sont élevées au pré pendant la majorité de l'année et nourries à l'herbe et au foin. Parce que le respect du bien-être animal est fondamental.

5 SUBLIMER LE GOÛT

La viande AOC Maine-Anjou est affinée pour en relever toute la subtilité. Chaque pièce de bœuf est découpée avec savoir-faire par nos Maîtres-Viande. Chaque matin, nos chefs préparent, assaisonnent les viandes et s'assurent de vous les proposer à leur juste cuisson.

4 CONTRÔLER LA QUALITÉ

Chaque animal est contrôlé avant son arrivage chez nous. Si un animal n'a pas les critères qualité requis pour devenir AOC Maine-Anjou, alors il ne vous sera pas proposé. Parce que chez Hippopotamus, vous ne dégustez que des viandes dont nous sommes satisfaits.

 hippopotamus

* La rareté de cette viande peut nous amener, selon les arrivages, à vous proposer du Charolais, une autre viande de qualité française.

Les Cartes Bleues, American Express, Tickets Restaurants et chèques vacances sont acceptés. Les paiements par chèques, Travellers, Eurochèques et monnaies étrangères ne sont pas acceptés.

Provincie - 02/2014

Posterscope agency - Photographies : J.B. Hall, D. Arnon - Photos non contractuelles - RCS Nanterre BP 322 565 043



LA CARTE



L'apéritif

Les entrées à partager

- PANIER GOURMAND AU FROMAGE** 10€90
Bouchées croustillantes au fromage, onion rings et potatoes, accompagnés de leurs trois sauces.
- MINI PITAS À GRIGNOTER** NOUVEAU 9€90
Houmous au parfum citronné et épicé, tomates fraîches relevées aux oignons rouges, mélange de thon et sauce cocktail, dés de carotte et de courgette et vinaigrette soja & sésame, mini pains pita.



Panier gourmand au fromage

Les boissons

Retrouvez l'intégralité de notre offre dans notre carte des boissons.

COCKTAILS

- Bacardi Mojito "The Original" (7cl)** 5€50
Rhum blanc Bacardi Superior, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, Perrier.
- Hippo Colada (20cl)** 5€50
Rhum blanc Bacardi Superior, jus d'ananas*, lait de coco, sucre de canne.
- Sex on the Beach (20cl)** 5€50
Vodka, jus d'ananas, de cranberry, de myrtille et de pêche Caralbos*.



5€50

5€50

5€50

SMOOTHIES (20cl) NOUVEAU

- Le Classic** 4€60
Fraise, banane.
- Le Summer** 5€20
Fraise, pêche, papaye.
- L'Audacieux** 5€50
Pomme, framboise, mangue, myrtille.



JUS FRAIS (25cl) NOUVEAU

- Le Vitaminé** 5€50
Pomme verte, carotte, orange.

VINS AU VERRE (15cl)

- Côte-de-Brouilly AOC Sélection G. Dubœuf** 4€90
Notes d'abricots et de prunes - Puissant.
- Haut Ségur Lussac St-Emilion AOC** 5€20
Notes de fruits rouges - Souple Frais.
- Petit Chablis AOC M. Laroche** 5€50
Notes de poires - Net et précis.
- Côtes de Provence AOC Cave de St-Tropez Gourmand** 4€50
Aromes d'agrumes.



4€90

5€20

5€50

4€50

* Nos jus sont à base de jus concentré et de purées de fruits.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Les entrées

Salade César



Crevettes et légumes croquants



Carpaccio et son chèvre tout chaud

Tartare de tomates au thon



Chèvre chaud à la provençale



Pour les petites faims

- TARTARE DE TOMATES AU THON** 5€20
Thon et tomates fraîches, filet d'huile d'olive.
- CREVETTES ET LÉGUMES CROQUANTS** NOUVEAU 6€20
Crevettes roses, lit de courgettes, carottes et tomates fraîches assaisonnées d'une pointe de vinaigrette soja & sésame.
- HOUMOUS ET TOMATES FRAÎCHES** NOUVEAU 5€90
Houmous au parfum citronné et épicé, tomates fraîches et pain pita.
- SALADE TOMATES MOZZA'** NOUVEAU 5€20
Salade d'épinards, tomates fraîches et billes de mozzarella.

Pour les gourmands

- CARPACCIO ET SON CHÈVRE TOUT CHAUD** 7€20
De fines tranches de bœuf marinées accompagnées d'un toast de chèvre chaud.
- CHÈVRE CHAUD À LA PROVENÇALE** 6€90
Deux crottins de chèvre aux herbes de Provence, toast chaud et salade mélangée.
- BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD** 8€20
Assaisonné au sel de Guérande.
- SALADE CÉSAR** 6€90
Salade romaine, tomates cerise, émincés de poulet mariné snackés à la plancha, copeaux de parmesan Reggiano, croûtons croquants et savoureuse sauce César.

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%.
Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Le Bœuf

Hippopotamus s'engage à vous proposer uniquement des viandes de qualité. Chaque jour, nos chefs contrôlent la conformité de chaque pièce, les assaisonnent et appliquent tout leur savoir-faire pour vous les proposer à leur juste cuisson.



FAUX-FILET 150g* ▼
Une jutosité et une tendreté remarquables.

16€90



ENTRECÔTE 190g* ▼
Saveur et moelleux pour ce grand classique du bœuf.

17€90



BASSE CÔTE ▼
Une pièce épaisse à la saveur de l'entrecôte. C'est une découpe Hippopotamus!



250g* 19€50 500g* 39€00 à 2 : 19€50/pers

Le chef s'engage à vous proposer chaque viande à sa juste cuisson

▼
BLEUE

tout juste saisie sur le grill.

▼
SAIGNANTE

bien saisie, rouge à l'intérieur.

▼
À POINT

rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur.

▼
BIEN CUITE

saisie et cuite jusqu'à l'intérieur.



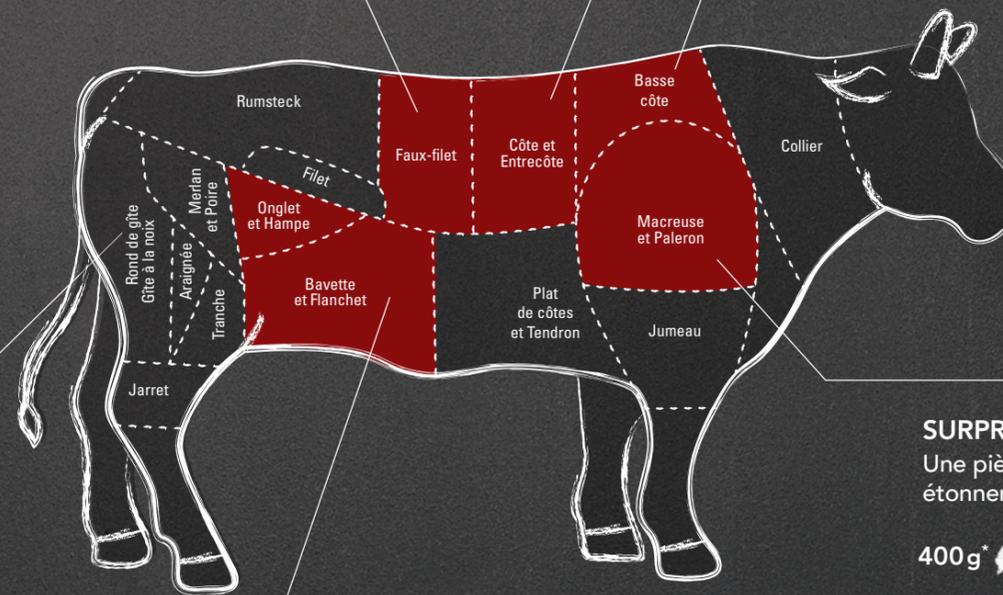
BROCHETTE 180g* ▼
La gourmandise d'une brochette tendre.

17€50



BAVETTE 180g* ▼
Un morceau aux fibres longues véritablement goûteux.

15€90



SURPRISE ▼
Une pièce maigre, étonnement juteuse!



400g* 30€00 à 2 : 15€00/pers

LA PIÈCE
— du Chef —
180G*

Choisie chaque jour par notre chef pour vous faire découvrir toute la diversité du bœuf : rumsteck, poire, merlan... N'hésitez pas à demander à l'hôtesse la pièce du jour.

15€90



STEAK HACHÉ D'AOC MAINE-ANJOU ŒUF À CHEVAL ▼
Viande finement hachée et coiffée d'un œuf au plat.

12€90



Demandez à votre hôtesse quel est l'arrivage du jour.

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%. Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Le Bœuf

Hippopotamus a sélectionné pour vous des morceaux issus de Viandes de Race. C'est l'assurance de déguster une viande contrôlée et de qualité. De plus, nous travaillons des découpes exclusives afin que votre expérience chez Hippopotamus soit unique !



VIANDE DE RACE

T-BONE 400g* ▼
Toute la saveur d'une cuisson à l'os pour ce morceau à la découpe originale.

28€90



CÔTE DE BŒUF ▼
Juteuse et moelleuse, l'une de nos pièces les plus nobles.

340g* 23€90

1kg* 59€00 à 3 : 19€70/pers



VIANDE DE RACE

ENTRECÔTE 320g* ▼
Une pièce incontournable, persillée et moelleuse.

23€90



CŒUR D'ALOYAU ▼
Un faux-filet d'exception tendre et peu gras dont on ne laisse pas une bouchée !

250g* 21€90

700g* 55€00 à 3 : 18€40/pers



FILET DE CHATEAUBRIAND 180g* ▼
Une pièce réputée pour sa tendreté et son fondant exceptionnel.

23€90



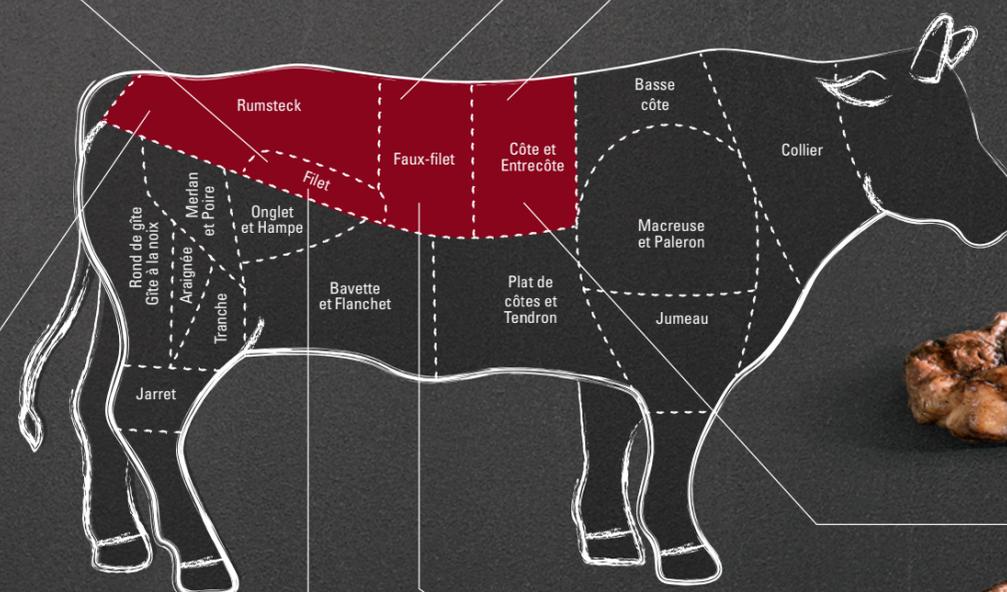
CŒUR DE RUMSTECK 180g* ▼
Un morceau épais et peu gras, particulièrement goûteux.

19€90



FILET À L'OS 400g* ▼
Une pièce rare d'une tendreté incomparable. Sa découpe est une exclusivité Hippopotamus.

28€90



Demandez à votre hôtesse quel est l'arrivage du jour.

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%. Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Les salades

SALADE DU CHEF

Salade verte, tomates cerise, jambon cuit supérieur, comté et cheddar, œuf, dés de courgette et carotte, le tout relevé d'une vinaigrette Savora.

13€90

SALADE CÉSAR

Salade romaine, tomates cerise, émincés de poulet mariné snackés à la plancha, copeaux de parmesan Reggiano, croûtons croquants et savoureuse sauce César.

15€50

SALADE DE POULET FRUITÉE **NOUVEAU**

Émincés de poulet mariné, dés de courgette et carotte, méli-mélo d'oranges et de pamplemousses, chou-fleur agrémentés d'une vinaigrette citron & mandarine aux zestes de citron.

15€20

SALADE THAÏ **NOUVEAU**

Crevettes roses, nouilles, chou blanc, carottes, pousses de haricot, petits pois et poivrons rouges agrémentés d'une vinaigrette soja & sésame relevée de graines de sésame grillées.

16€90



Salade du Chef



Salade César



Salade de poulet fruitée



Salade thaï

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Les burgers

L'Hippo Burger



L'Original



Le Poulet-Pesto



Le 5th Avenue

L'HIPPO BURGER **NOUVEAU**

Osez l'expérience : filet de bœuf de Charolais, rondelles d'oignon rouge, salade, sauce cheddar et sauce américaine.

17€50

L'ORIGINAL

Redécouvrez l'authenticité : steak haché frais d'AOC Maine-Anjou*, tomate fraîche, rondelles d'oignon rouge, sauce cheddar, salade et sauce américaine.

13€90



Boeuf

LE 5TH AVENUE

Craquez pour l'inéluctable : steak haché frais d'AOC Maine-Anjou*, tranches de lard croustillantes, sauce cheddar, salade et double sauce américaine & barbecue.

16€90



LE SAVOYARD

Fondez pour la gourmandise : steak haché frais d'AOC Maine-Anjou*, reblochon AOP, oignons caramélisés, salade.

15€90

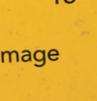


Poulet

LE POULET-PESTO **NOUVEAU**

Optez pour l'évasion : tendre filet de poulet mariné, pesto, feuilles d'épinard et sauce fromage blanc & ciboulette.

15€90



* La rareté de cette viande peut nous amener, selon les arrivages, à vous proposer du Charolais, une autre viande de qualité française.

L'Atelier burger

Déclinez à volonté toutes vos envies de burgers : un zeste de créativité et savourez la composition de vos rêves!

17€90

Composez vous-même votre recette :

- **Bun's et ses tomates fraîches :**
Classique : brioché aux graines de sésame grillées
Rustique : le bun's dans sa version française
- **Salade :** batavia ou feuilles d'épinard
- **Viande :** steak haché frais d'AOC Maine-Anjou* ou steak haché frais d'AOC Maine-Anjou* aux épices Nouvelle-Orléans ou double steak haché frais d'AOC Maine-Anjou* (+2€) ou tendre filet de poulet mariné
- **2 ingrédients au choix parmi :** oignons caramélisés, lard croustillant, sauce cheddar, reblochon ou oignons rouges
- **Sauce :** américaine ou BBQ ou pesto ou fromage blanc & ciboulette

+1€ pour tout ingrédient supplémentaire

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Les assiettes

- TRAVERS DE PORC MARINÉS 450g*** 17€90
Toujours accompagnés de leur sauce barbecue.
- POULET GRILLÉ NOUVELLE-ORLÉANS** 16€20
Double filet de poulet mariné aux épices.
- PAVÉ DE SAUMON** 16€90
Délicieux pavé de saumon atlantique.
- FILET DE TILAPIA À LA PLANCHA** 15€50
Poisson à chair blanche moelleuse.



Travers de porc marinés

Pavé de saumon

Le cru



Tartare de Charolais au couteau

VIANDE DE RACE



Carpaccio et son double chèvre chaud

- TARTARE DE CHAROLAIS AU COUTEAU** 17€20
Finement coupé au couteau, à déguster cru ou en aller-retour.
- DOUBLÉ DE CARPACCIO CLASSIQUE** 15€20
Deux assiettes de fines tranches de bœuf marinées. Au choix : huile d'olive, basilic, câpres, parmesan.
- CARPACCIO ET SON DOUBLE CHÈVRE CHAUD** 15€20
Fines tranches de bœuf marinées coiffées d'un savoureux double chèvre chaud sur toast grillé.
- CARPACCIO AUX AGRUMES NOUVEAU** 13€20
Fines tranches de bœuf agrémentées d'un méli-mélo d'oranges et de pamplemousses, de dés croquants de courgette et de carotte et d'une vinaigrette citron & mandarine.
- CARPACCIO ET TOMATES MOZZA' NOUVEAU** 14€20
Fines tranches de bœuf marinées garnies de tomates cerise, billes de mozzarella et pousses d'épinard.

VERSION DOUBLE 3€00

VERSION DOUBLE 3€00

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

*Le poids indiqué est avant cuisson et peut varier de plus ou moins 5%.

Les sauces

Toutes les sauces sont gratuites. Elles sont préparées tous les matins par le chef Hippo.



Roquefort Barbecue Béarnaise Échalotes Poivre Moutarde à l'ancienne

Les garnitures

Les cuisinés d'Hippo

- PURÉE DE VITELOTTES** 2€50
Onctueuse purée de pommes de terre à la chair violette et sa touche de crème fraîche au subtil goût de noisette.
- TOMBÉE DE LÉGUMES CROQUANTS, NOUVEAU SAUCE SOJA** 2€50
Mélange de légumes : pois gourmands, asperges, épinards et carottes, assaisonné de sauce soja et relevé de graines de sésame dorées.



Purée de vitelottes

Tombée de légumes croquants, sauce soja

Choisissez la garniture que vous voulez pour accompagner au mieux votre plat ! Pour éviter le gaspillage, votre garniture sera à +0,50€ à partir de la 3^{ème}.

Assiette de garniture seule : 1,50€.



Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Les desserts

Les plaisirs glacés

PROFITEROLES GOURMANDES 7€20
Trois choux garnis de crème glacée Vanille & Cookie, Chocolat & Brownie et glace vanille, nappés de sauce chocolat et confiture de lait.

COUPE CARAMEL ADDICT 6€20
Duo glacé Caramel & Amandes et Beurre de cacahuète, recouvert de confiture de lait, nappé de crème fouettée et de pralins craquants.

COUPE VERY BROWNIES 6€20
Brownies sur deux boules de crème glacée Chocolat & Brownie nappés de sauce chocolat et crème fouettée.

COUPE DAME-BLANCHE 5€90
Glace vanille nappée de sauce chocolat, de pralins craquants et de crème fouettée.

COUPE GLACÉE FRUITS ROUGES NOUVEAU 6€20
Boule de crème glacée Yaourt à la grecque, Vanille & Miel et boule de crème glacée fraise, parsemées de morceaux de fraise et nappées d'un coulis fruit rouge.

Parfums **BEN & JERRY'S**

●● 2 boules: 4€90
●●● 3 boules: 5€20

Vanille & Cookie: crème glacée vanille, morceaux de pâte à cookie et pépites de chocolat.

Chocolat & Brownie: crème glacée chocolat avec des morceaux de brownies.

Caramel & Amandes: crème glacée caramel, sauce caramel et pépites croquantes aux amandes.

Beurre de cacahuète: crème glacée beurre de cacahuète et morceaux fondants enrobés de cacao croquant.

Yaourt à la grecque, Vanille & Miel: crème glacée vanille au yaourt à la grecque, sauce miel et caramel. **NOUVEAU**

CRÈME GLACÉE & SORBET PLEIN FRUIT

CARTE D'OR
Professionnel

Fraise: crème glacée avec des morceaux de fraise.
Citron jaune: sorbet plein fruit avec des morceaux de citron jaune de Sicile.

Profiteroles gourmandes



Coupe Caramel Addict



Coupe glacée fruits rouges

Crème brûlée



Tarte fine aux pommes

Salade de fruits

Les petites douceurs

SALADE DE FRUITS NOUVEAU 4€90
Mélange varié de fruits.

CRUMBLE FROMAGE BLANC CITRON 5€90
Base de crumble craquant nappée d'une gourmande mousse au citron et de fromage blanc.

CRÈME BRÛLÉE 6€50
Crème à la vanille Bourbon et sa cassonade caramélisée à la minute !

TARTE FINE AUX POMMES NOUVEAU 6€50
Tarte fine aux pommes juste tiède.

FARANDOLE DE CRÊPES 7€20
Petites crêpes chaudes accompagnées de sauce chocolat, confiture de lait et coulis fruit rouge.

Les tentations chocolat

MACARON COULANT 7€50
Recette 100% chocolat accompagnée de sa glace vanille et de son nuage de crème fouettée.

MOUSSE INTENSE 5€20
Mousse aérienne et pourtant intense en chocolat parsemée de pralins croquants.

INCONTOURNABLE MI-CUIT 6€90
Cœur coulant tout chocolat et sa boule de glace vanille.

PAIN PERDU AU NUTELLA® 7€20
Une moelleuse tranche de brioche tartinée de Nutella® et surmontée d'une boule de glace à la vanille.

CAFÉ GOURMET HIPPOTHÉOSE 7€20
Saveurs variées autour d'un café (ou d'un thé) : crème brûlée, salade de fruits, boule de glace vanille, crêpe sauce chocolat.

CAFÉ DOUCEUR 4€90
Une salade de fruits et une crêpe sauce chocolat pour accompagner votre café (ou votre thé).

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

Pain perdu au Nutella®



Macaron coulant

Les menus

HIPPO EXPRESS

Valable tous les midis du lundi au vendredi. Hors jours fériés.

Plat + boisson **11€90**

PLATS AU CHOIX

La sélection Hippo
Double filet de poulet au grill
Steak haché d'AOC Maine-Anjou œuf à cheval

BOISSONS AU CHOIX

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)
1664 Pression (25 cl)
Vittel (50 cl), Perrier fines bulles (50 cl)
Jus d'orange (20 cl)

HIPPO BURGERS

Burger + dessert + boisson **17€90**

BURGERS AU CHOIX

L'Original d'AOC Maine-Anjou
Le Poulet-Pesto

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée
Coupe Dame-Blanche
+3€ pour tout autre dessert à la carte

BOISSONS AU CHOIX

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)
1664 Pression (25 cl)
Vittel (50 cl), Perrier fines bulles (50 cl)
Jus d'orange (20 cl)

MENU DUO & TRIO

DUO
OU Entrée + plat
Plat + dessert

14€90*

TRIO
Entrée
+ plat + dessert

18€90*

ENTRÉES AU CHOIX

Salade tomates mozza'
Tartare de tomates au thon
Carpaccio

PLATS AU CHOIX

Pièce du chef 180 g
Double filet de poulet au grill
Salade du chef
Filet de tilapia à la plancha

DESSERTS AU CHOIX

Crème brûlée
Coupe glacée 2 boules Ben & Jerry's
Salade de fruits
Mousse intense au chocolat
+3€ pour tout autre dessert à la carte

BOISSONS AU CHOIX (+2€)

Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)
Vittel (50 cl), Perrier fines bulles (50 cl)
Sprite (33 cl), Fanta orange (33 cl), Nestea (20 cl)
Jus d'orange (20 cl), Thé glacé citron et concombre (20 cl)
1664 Pression (25 cl)

*Boissons non comprises
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

MENU SÉLECTION

Entrée + plat + dessert + boisson **27€90**

ENTRÉES AU CHOIX

Bloc de foie gras de canard (+1€50)
Chèvre chaud à la provençale
Tartare de tomates au thon
Crevettes et légumes croquants

PLATS AU CHOIX

Entrecôte 220 g
Faux-filet 190 g
Basse côte 250 g
Pavé de saumon
Salade César
Poulet grillé Nouvelle-Orléans

DESSERTS AU CHOIX

Incontournable mi-cuit
Crumble fromage blanc citron
Tarte fine aux pommes
Coupe Dame-Blanche
+3€ pour tout autre dessert à la carte

BOISSONS AU CHOIX

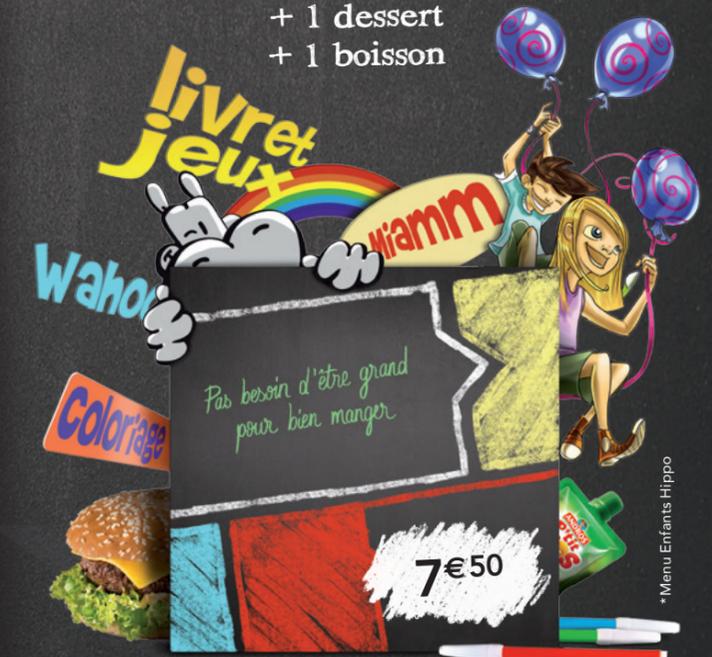
Coca-Cola, *Coca-Cola zero*, *Coca-Cola light*. (33 cl)
Vittel (50 cl), Perrier fines bulles (50 cl)
Fanta orange (33 cl), Jus d'orange (20 cl), Nestea (20 cl)
Thé glacé citron et concombre (20 cl)
Un verre de Crozes-Hermitage AOC « Petite Ruche » - M. Chapoutier (15 cl)
Un pichet de Cépage Merlot IGP Bouches du Rhône (25 cl)
1664 Pression (25 cl)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MENU HIPPOKIDS*

(jusqu'à 12 ans)

1 plat + 1 garniture
+ 1 dessert
+ 1 boisson



Retrouvez le détail de ce menu dans la carte enfants.

MA
CARTE

AVEZ-VOUS VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ ?

À CHAQUE VISITE, CUMULEZ 10% DE VOTRE ADDITION SUR VOTRE CARTE*.

*Offre non cumulable avec d'autres offres et réductions en cours. Voir conditions générales sur www.hippopotamus.fr/macarte

Dans les restaurants ouverts après 0h30, nos formules et nos prix sont majorés de 15%. Prix nets, service compris. Photos non contractuelles.

