



A Votre Service !
TRAITEUR



Formules Anniversaire

Tel : 01 61 38 20 92
particulier@avstraiteur.com

A Votre Service ! Traiteur

Siège social et laboratoire
6/7 rue Nicolas POUSSIN 78180 MONTIGNY le BRETONNEUX
Sarl au capital de 30 000 € RCS Versailles 484 452 875 00012

La Carte Anniversaire!

Envie d'organiser un anniversaire surprise ou d'inviter amis et famille à partager ce moment ?
Sublimez votre fête avec un de nos cocktails Finger Food ou un buffet !
Vous vous occupez de la musique, des boissons et des invitations et nous vous livrons à l'heure convenue.

Sommaire

Cocktail Lunch
Cocktail Finger Food
Buffets froids
Buffets avec plat chaud
La Cave et formules location de vaisselle
Conditions générales (extrait)



A Votre Service ! TRAITEUR est une entreprise Familiale :
Nathalie & Jean-Marc vous proposent depuis 1989 l'organisation de vos événements.
Avec l'installation du laboratoire sur Saint-Quentin en Yvelines en 2005 sur 600 m² toute l'équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement !



Pour vos événements particuliers

Découvrez aussi nos cartes avec des formules spécifiques

Retrouvez sur www.avstraitteur.com :

Formules Mariage
Formules Anniversaire
Formules Communion/Baptême
Formules Fiesta entre amis
Propositions pour les Funérailles
Carte Réception privée

Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :
France, Italie, Irlande, Argentine, Pologne, Nouvelle Zélande

«Pratiquez une activité physique régulière» www.mangerbouger.fr

«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération»



Cocktail « Lunch » Anniversaire

Minimum 15 personnes
(nbr de pièces/personne)

Les Mini brochettes 3 pcs
Tomate/mozzarella/pesto
Picador (Euf de caille/Saumon fumé
Abricot périgourdin

Ardoise du charcutier
Assortiment de charcuteries (30 grs), beurre, cornichons et pain de campagne

Pain Arc en Ciel 3 pcs
dans l'idée d'un pain surprise
Jambon /emmental
Tartinade de volaille aux épices
Rillettes méditerranéenne/surimi

Malicette Alsacienne 2 pcs
Saumon fumé/ tsatsiki concombre
Rosette/beurre/cornichon

Les mini sandwichs 2 pcs
Rôti de bœuf/béarnaise/salade
Effiloché de dinde/sauce blanche /tomate

Tortilla de Patata 2 pcs
Tomate séchée
Pastrami

Ardoise du Fromager
Assortiment de fromages (30 grs), beurre et pain de campagne

Le Gâteau d'anniversaire
un dessert de notre carte
(Fraisier, croquant Chocolat, Symphonie Exotique, Princesse Malibu ...)

Plaque photo comestible et scintillants

Formule Cocktail Lunch Anniversaire

28,70 € ttc

Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables

N'oubliez pas les verres !

*parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour





Finger Anniversaire

Minimum 15 personnes
(nbr de pièces/personne)

Canapés « classiques » 2 pcs

tomate œuf de caille - tartare de truite - *suivant la quantité et la fabrication du jour*

Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozzarella/pesto
Picador (œuf de caille/Saumon fumé
Abricot périgourdin

Pain Arc en Ciel 3 pcs dans l'idée d'un pain surprise

Jambon /emmental/beurre
Tartinade de volaille aux épices
Rillettes méditerranéenne/surimi

Les bouchées gourmandes 4 pcs

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé
Moelleux tomate/fêta
Profiterole mousson/magret
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

Ardoise du charcutier

Assortiment de charcuteries en dip(30 grs), beurre, cornichons et pain de campagne

Verrines et cassolettes 2 pcs

Coleslaw/ananas/crevette
Rougaille de pétoncles

Wood box 1 pc

Salade Camarguaise dans l'idée d'un Paella froide

Ardoise du Fromager

Assortiment de fromages en dip(30 grs), beurre et pain de campagne

Le Gâteau d'anniversaire

un dessert de notre carte

(Fraisier, croquant Chocolat, Symphonie Exotique, Princesse Malibu ...)

Plaque photo comestible et scintillants

Formule Finger Anniversaire

34,55 € ttc

Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables

N'oubliez pas les verres !

**parfums et variétés suivant le nombre total et la production du jour*



Buffet Anniversaire

Minimum 15 personnes

Formule buffet froid uniquement 26,95 €
Formule cocktail + buffet froid 34,10 €

Le Cocktail 6 pcs



Les bouchées Gourmandes
Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole mousson/magret
Blinis au saumon fumé
Moelleux fromage frais/poivron gouté



Mini brochettes :
Tomate/mozzarella al pesto
Abricot Périgourdin

Le Buffet Froid

Assortiment de charcuteries

Jambon de pays - rosette - saucisson à l'ail - Chorizo doux - rillettes
Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Terrine Océane sauce Cocktail et son voile de Saumon fumé
Salade coleslaw et corolle de tomates

Méli-Mélo de Céréales comme un taboulé

Blé, épeautre, orge, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin

Salade de Serpentes à la toscane

Serpentes, tomate, aubergines et courgettes grillées...

Salade de riz à la Camarguaise

Riz, courgette, poivrons, tomate, oignons

Rôti de Bœuf Pesto et copeaux de Parmesan Béarnaise
Effeillé de dinde aux épices Ibérique
Saumon à l'unilatérale, sauce cocktail

Buffet de fromages (4 sortes)
et Salade de saison aux noix

Le Gâteau d'anniversaire
un dessert de notre carte
(Fraisier, croquant Chocolat, Princesse Malibu ...)

Plaque photo comestible et scintillants offerts

Pain en option : petit pain individuel 55 grs et 60 grs campagne tranché 1,50 €/pers



Buffet avec plat chaud Anniversaire

Minimum 15 personnes

Formule buffet froid uniquement 29,95 €

Formule cocktail + buffet froid 37,10 €

Le Cocktail 6 pcs



Les bouchées Gourmandes

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Profiterole mousson/magret

Blinis au saumon fumé

Moelleux fromage frais/poivron gouté



Mini brochettes :

Tomate/mozzarella al pesto

Abricot Périgourdin

Le Buffet Froid

Assortiment de charcuteries

Jambon de Vendée - rosette - saucisson à l'ail - mortadelle pistache

Terrine Océane sauce Cocktail et son voile de Saumon fumé

Salade coleslaw à l'ananas

Taboulé aux fruits de mer

Plat chaud (à choisir identique pour tous les convives) possibilité de location de Chaffindish

Fricassée de volaille vallée d'Auge

ou

Estouffade de boeuf à la provençale

ou

Fondant de volaille aux champignon d'Ile de France

ou

Confit de canard à la Vigneronne

Gratin du moment et flan de légumes

Buffet de fromages (4 sortes)

et Salade de saison aux noix

Le Gâteau d'anniversaire

un dessert de notre carte

(Fraisier, croquant Chocolat, Princesse Malibu ...)

Plaque photo comestible et scintillants offerts

Pain en option : petit pain individuel 55 grs et 60 grs campagne tranché 1,50 €/pers



Carte des Boissons

| | | | | |
|-----------------------|-------|-----------|------|--------|
| Cristaline | 50cl | 0,95 € | 1,5L | 1,60 € |
| Cristaline Pétillante | | | 1,5L | 1,70 € |
| Vittel | 50 cl | 1,25 € | 1,5L | 2,60 € |
| Badoit | 33 cl | 1,25 € | 1L | 2,75 € |
| Perrier | 33 cl | 1,35 € | 1L | 2,86 € |
| Jus d'orange | 33 cl | 1,60 € | 1L | 5,28 € |
| Coca-Cola | 33 cl | 1,30 € | 1,5L | 4,73€ |
| Heineken | 33cl | 1,80 € ht | | 2,15 € |

Alsace

| | |
|-------------------------|---------|
| Riesling AOC..... | 15,78 € |
| Gewurztraminer AOC..... | 16,62 € |

Val de Loire

| | |
|--|---------|
| Muscadet de Sèvres et Maines AOC | 9,96 € |
| Sancerre AOC | 27,00 € |
| Petit Chablis AOC | 46,80 € |

Bourgogne

| | |
|-----------------------------|---------|
| Bourgogne Aligoté AOC | 18,60 € |
| Saint Véran AOC..... | 21,00 € |

Rosé

| | |
|-------------------------|---------|
| Gaillac rosé AOC | 9,96 € |
| Bandol rosé AOC | 23,04 € |
| Tavel rosé AOC..... | 15,25 € |

Val de Loire

| | |
|----------------------------|---------|
| Saumur Champigny AOC | 18,36 € |
| Bourgueil AOC | 15,30 € |

Vallée du Rhône

| | |
|----------------------|---------|
| Saint Amour AOC..... | 15,84 € |
| Brouilly AOC..... | 17,52 € |
| Chiroubles AOC..... | 19,30 € |

Bordeaux

| | |
|----------------------------------|---------|
| Pavillon Royal Bordeaux AOC..... | 11,40 € |
|----------------------------------|---------|

Champagne

| | |
|----------------------------|---------|
| Veuve Pelletier Brut | 33,60 € |
|----------------------------|---------|

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Location de Vaisselle

Formule Cocktail

(par tranche de 10 personnes) :

20 flutes à Champagne (ou verres à sangria/punch) / 10 verres à soda/jus de fruits / Petites serviettes cocktails offertes

Formule Eco :

1 fourchette - 1 couteau - 1 cuillère à dessert - 1 grande assiette - 1 assiette à dessert - 2 verres à pied - 1 flute à champagne . Avec couverts de service pour les plats du buffet

Formule Confort :

1 fourchette - 1 couteau - 1 fourchette à fromage - 1 couteau à fromage - 1 cuillère à dessert - 2 assiettes - 1 assiette à dessert - 3 verres à pied - 1 flute à champagne. Avec couverts de service pour les plats du buffet

**Nous pouvons vous proposer des formules plus complètes, mais aussi tables, chaises, nappes, étuves, personnel...
N'oubliez pas de nous commander les Glaçons !**



Conditions générales de vente de la société (extrait)

A Votre Service ! Traiteur sarl

Sarl 30 000,00 € RCS Versailles 484 452 875 000 12
6/7 rue Nicolas Poussin - 78180 Montigny le Bretonneux
tel 01.61.38.20.92 - fax 01.61.38.20.93

Article 1 : Application des Conditions Générales de vente.

Sauf stipulation contraire, les présentes conditions générales de vente régissent toutes les commandes effectuées entre le service commercial A **Votre Service TRAITEUR** ; pour les plateau-repas, cocktails, petit-déjeuner, buffets, repas ; et le Client.

Et prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment, sur des conditions générales antérieures ainsi que sur les éventuelles conditions générales d'achat du Client.

Le Client déclare avoir parfaite connaissance des Conditions Générales de vente et les accepte sans réserve.

Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos catalogues ou figurant sur un autre support ne sont données qu'à titre indicatif, et n'ont aucune valeur contractuelle et pourront être modifiées à tout moment.

Article 2 : Commandes et modifications

La date butoir de confirmation du devis (pour les cocktails, buffets, repas,...) est communiquée lors de l'envoi de celui-ci.

Nos prix et notre engagement de réalisation deviennent caducs si l'accord arrive après cette date.

Le nombre définitif de convives (s'il diffère du nombre annoncé au moment de la commande) doit être communiqué au moins 5 jours ouvrés avant la date de l'évènement.

Toute commande de la gamme des coffrets-repas doit être adressée la veille de la livraison, avant 16 heures.

Les commandes passées le jour même seront exécutées en fonction de la disponibilité des produits et sous le formats définis de « Dépanneurs » (menus, conditions de livraisons etc.... spécifiques).

Article 3 : Acompte et annulation

Toute commande validée par le client au moyen de mail, fax ou courrier devra être accompagnée d'un acompte de 30 % du prix total TTC du devis (cet acompte pourra être versé par chèque, espèces, carte bleue via système Paypal) sauf accord préalable 30 % supplémentaires devront être versés 8 jours avant la prestation et le solde à réception de la facture.

Si l'annulation de la commande intervient dans les 30 jours précédant la livraison, **A Votre Service TRAITEUR** sera habilité à conserver 50 % du prix total de la commande.

Si l'annulation intervient dans les 8 jours précédant la date de la livraison, une indemnité forfaitaire égale à 100% du montant de la commande sera facturée par **A Votre Service TRAITEUR**.

En cas de pandémie entraînant la fermeture ou l'interdiction de réunion, les sommes versées seront conservées mais pourront être reportées pour une nouvelle réception (un nouveau devis sera établis une fois les règles établies et la date coordonnée avec nos disponibilités).

Article 4 : Prix

Sauf stipulation contraire, les prix applicables à la commande sont ceux en vigueur à la date d'émission de la commande.

Les prix en euros (€) sont indiqués "hors taxes" (HT) et "toutes taxes comprises" (TTC), lesdites taxes étant à la charge exclusive du Client.

La TVA en vigueur est de 10 % pour les produits alimentaires, les boissons non alcoolisées et les frais de livraisons alimentaires.

Les boissons alcoolisées supportent une TVA à 20 %. Ces TVA sont susceptibles d'être modifiées par le gouvernement, le prix de référence est le prix HT.

La location de matériel implique une TVA au taux de 20 % sauf si **A Votre Service TRAITEUR** se voit confier le service (maître d'hôtel, cuisinier,...). Dans ce cas, la totalité de la facture est calculée sur une base de TVA à 10 %, exceptées les boissons alcoolisées.

Les tarifs mentionnés et le millésime des vins peuvent varier en raison d'événements exceptionnels indépendants de la volonté de A Votre Service TRAITEUR. Ces prix s'entendent livraison non comprise.

Article 5 : Livraison

A Votre Service TRAITEUR met à votre disposition un service de livraison réfrigérée qui est facturé individuellement selon le lieu de livraison, les jours, les heures, les quantités à livrer ainsi

que l'accessibilité du lieu de dépose et de reprise. Le budget est clairement notifié sur nos devis.

Nous rappelons à notre clientèle qu'il est important de faciliter la livraison en spécifiant les codes d'accès et particularités pour atteindre rapidement le lieu de livraison et de bien relire les informations de livraison sur le devis.

Toute erreur entraînera un complément de facturation en fonction du temps passé par notre livreur à attendre ou à rejoindre l'adresse précise après nouvelles informations de votre part.

Article 6 : Hygiène et reprise

Tous nos produits sont fabriqués dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires conformément à la réglementation en vigueur.

Les livraisons s'effectuent par camions réfrigérés à maximum +4°C. Afin de ne pas rompre cette chaîne du froid, il est rappelé à notre clientèle que les marchandises doivent être conservées au frais (température requise : +3°C) jusqu'au moment de la consommation qui doit s'effectuer dans les 12 heures qui suivent la livraison et 2 heures pour la gamme des coffrets-repas.

Par mesure d'hygiène, aucune denrée alimentaire ne pourra être reprise ou échangée.

A l'issue de prestation traiteur avec service, tous les produits présentés aux consommateurs seront jetés ou détruits.

Notre société décline toute responsabilité sur les risques encourus par nos clients qui ne respecteraient pas ces consignes de sécurité alimentaire.

Article 7 : Assurance et dégradation

Le client reconnaît qu'il a été informé, par les présentes conditions générales de vente, qu'il lui incombe de prendre, pour chaque évènement, toutes les assurances nécessaires aux personnels, matériels, locaux loués ou prêtés, et autres faits qui impliqueraient sa responsabilité civile. Il est rappelé au client qu'il est responsable de toute dégradation, casse ou disparition de nos matériels.

La non-restitution d'une partie de notre matériel, quelle qu'en soit la cause, entraînera une facturation sur la base du prix de remplacement à neuf.

Article 8 : Consigne

Un chèque de caution sera demandé pour le matériel laissé sur place lors d'une prestation sans maître d'hôtel.

Cette caution sera réputée appartenir à SARL A Votre Service TRAITEUR si le matériel n'était pas rendu en bon état passé un mois. Une facture de casse ou de perte sera alors adressée au client afin de justifier de l'encaissement du chèque de caution.

Article 9 : Facturation

Le solde est à régler à réception de la facture (hors exceptions écrite par nos soins).

En cas de retard de paiement, il sera appliqué une pénalité selon la loi n° 92-1441 du 12/1992.

Article 10 : Protection des données

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent

qu'il peut exercer en adressant un courrier à A Votre Service TRAITEUR 6/7 rue Nicolas POUSSIN 78180 Montigny le Bretonneux.

Article 11 : Loi applicable et tribunaux compétents

En cas de litige sur l'exécution et/ou l'interprétation des présentes conditions générales de ventes, les tribunaux de Versailles seront seuls compétents et ce, même en cas d'appel de garantie et de pluralité des défendeurs.