



La carte Baptême/Communion



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 Baptême/Communion !

Pour le repas qui suit les cérémonies de sacrement de Baptême, de Communion ou Confirmation nous vous proposons des formules adaptées.

Vous vous occupez de la cérémonie, des boissons et des invitations et nous vous livrons à l'heure convenue.

Sommaire

Buffets Convivial
Buffets Epicurien
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

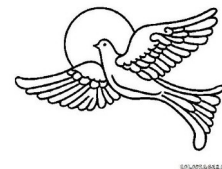
Nos viandes ont pour origine les pays suivants, selon les arrivages :
France, Italie, Irlande, Argentine, Pologne, Nouvelle Zélande

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

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

Buffet Convivial

Minimum 20 personnes
ou 15 pers avec changement de dessert



Formule buffet froid uniquement 27,50 € ttc
Formule cocktail+ buffet froid 34,80 € ttc.

Le Cocktail 6 pcs



Les bouchées Gourmandes

Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole mousson/magret
Blinis au Saumon
Carré tarama/perles océanes

Mini brochettes :
Tomate/mozzarella al pesto
Crevette en Habit de radis noir



Le Buffet Froid

Assortiment de charcuteries

Jambon de pays - rosette - saucisson à l'ail - chorizo doux -rilletes

Terrine Océane sauce Athéna et son voile de Saumon fumé

Rosace de tomate et mozzarella al Pesto

Salade de Pennes à la toscane

Penne, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

Méli-mélo de céréales comme un taboulé à la menthe et raisin

Semoule, épeautre, orges, épices, tomates, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin

Salade de riz gourmand petits légumes

Riz basmati, carottes, poivrons, maïs, petits pois

Rôti de Bœuf Pesto et copeaux de Parmesan

Effeillé de dinde aux épices Ibérique

Saumon à la Parisienne

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise et sauces

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

Pièce Montée en croquembouche

3 choux par personne, nougatine et Hymen

Ou 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 Epicurien

Minimum 20 personnes
ou 15 pers avec changement de dessert



Formule buffet froid uniquement 33,45 € ttc
Formule cocktail+ buffet froid 40,15 € ttc.

Le Cocktail 6 pcs



Bouchées gourmandes :
Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole mousson/magret
Blinis/Saumon fumé /crème de ciboulette
Moelleux fromage frais/poivron gouté

Mini brochettes :
Crevette en habit de radis noir
Abricot périgourdin



Le Buffet Froid

Salade Catalane

Salade mêlée, tranchette de Foie gras au piment d'Espelette, magret fumé, sot l'y laisse fumé, haricots verts et jaunes Tomates

Brochette de Saint Jacques & saumon fumé
Œuf mimosa aux écrevisse sur un lit de coleslaw

Conchiglie Rigate à la méditerranéenne

Conchiglie Rigate, sauce tomate, légumes grillés

Salade Caroline

Pomme de terre grenailles, haricots verts & jaunes, oignons rouge, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de riz Menton

Riz, poivrons, tomates, haricot verts et jaunes, olives, jus de tomate à la provençale

Fondant de poularde farcie aux champignons nobles, Sauce blanche
Effeillé de filet de Rumsteak au parmesan & pesto, Mayonnaise à l'Italienne
Brochette de Saint Jacques et crevettes snackées, Crème aux épices douces

Assortiment de fromages et salade aux noix

Pièce Montée en croquembouche
3 choux par personne, nougatine et Hymen

Ou 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

Minimum 20 personnes pour les pièce montée
ou 15 personnes avec un dessert de la carte



Formule buffet froid uniquement 30,35 € ttc
Formule cocktail+ buffet froid 37,40 € ttc.

Le Cocktail 6 pcs



Bouchées gourmandes :
Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole mousson/magret
Blinis/Saumon fumé /crème de ciboulette
Moelleux fromage frais/poivron goute



Mini brochettes :
Crevette en habit de radis noir
Abricot périgourdin

Le Buffet Froid

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

Pièce Montée en croquembouche
3 choux par personne, nougatine et Hymen

Ou 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 Péillante | | | 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 pourrons 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.