



La carte Fiesta entre amis



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 Fiesta entre Amis !

Envie d'organiser une soirée surprise ou d'inviter des amis à partager ce moment ?

Sublimez votre fête avec un de nos cocktails Finger Food !

Tout se mange sans être obligé d'être assis avec de la vaisselle.

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

Sommaire

- 3 Cocktail Finger Lunch
- 4 Cocktail Finger Snack
- 5 Cocktail Finger Fiesta
- 6 Cocktail Finger Soirée Chic
- 7 La Cave et formules location de vaisselle
- 8 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, à consommer avec modération»



Finger Lunch

Minimum 15 personnes

Formule Finger « Lunch » 27,80 € ttc

(nbr pièce/personne)

Canapés «tentations gourmandes» 2 pcs
jambon -saumon fumé -tomate œuf de caille
Suivant le nombre de pièces et la production du moment

Les Mini brochettes 3 pcs
Tomate/mozzarella/pesto
Magret/ananas/coco
Picador oeuf de caille/saumon

Pain surprise Arc en ciel 4 pcs
Jambon de Paris/emmental/beurre
Poulet au curry/tomate
Tartinade Océane/surimi
Pastrami sauce NY

L'ardoise charcutière
assortiment de charcuteries (30 grs) accompagné de toastinettes

Malicette Alsacienne
Saumon/tsatsiki/salade
Rosette/beurre/cornichon

Les Minis sandwichs
Rôti de bœuf/béarnaise/salade
Effiloché de dinde/sauce blanche/tomate

Tortilla de Patata
Tomate Séchée
Pastrami

L'ardoise fromagère
assortiment de fromages (30grs) accompagné de toastinettes

Le coin des gourmands

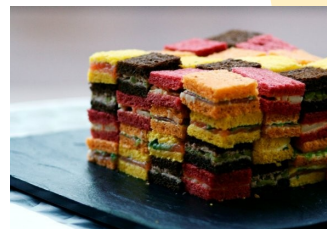
Fours sucrés du moment 5pcs
Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise
mille feuilles - opéra - moelleux griotte Cocktail

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 Friends

Minimum 15 personnes

Formule Finger « Friends » 29,40 € ttc
(nbr pièce/personne)

Canapés «tentations gourmandes» 1,5 pcs
Saumon fumé -tomate œuf de caille
Suivant le nombre de pièces et la production du moment

Les Mini brochettes 3 pcs
Tomate/mozzarella/pesto
Magret/ananas/coco
Picador œuf de caille/saumon

Pain surprise Arc en ciel 2 pcs
Poulet au curry/tomate
Pastrami sauce NY

L'ardoise charcutière
assortiment de charcuteries (25 grs) accompagné de toastinettes

Les Roll Wrap 2 pcs
Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon
Saumon/tzatziki/salade

Mini marmitte 1,5 pcs
Salade du Gardian
Salade du Pêcheur

Le Panier de notre jardinier
Carottes, Tomates cerises, Poivrons variés, ...
(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

L'ardoise fromagère
assortiment de fromages (20grs) accompagné de toastinettes

Le coin des gourmands
Verrine mousse chocolat façon liégeois 1 pc

Fours sucrés du moment 4 pcs
Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise
mille feuilles - opéra - moelleux griotte Cocktail

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 « Fine Bouche »

Minimum 15 personnes

Formule Finger « Fine Bouche » 31,85 € ttc
(nbr pièce/personne)

Canapés « classiques » 2 pcs

*tomate œuf de caille tartare de truite -mousson /magret - fromage frais /noix...
Suivant le nombre de pièces et la production du moment*

Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozzarella/pesto
Pincette crevette en habit de radis noir
Magret/ananas/coco

Pain surprise Arc en ciel 2 pcs

Poulet au curry/tomate
Pastrami sauce NY

L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries (25 grs) accompagné de toastinettes

Les Roll Wrap 2 pcs

Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon
Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

Malicette Alsacienne 2 pcs

Saumon/tsatsiki/salade
Rosette/beurre/cornichon

Wood-Box

Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella froide
prévu pour être mangé froid, peut être réchauffé au micro onde ou au four

Le Panier de notre jardinier

Carottes, Tomates cerises, Poivrons variés, ...
(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

Douceurs sucrées

Macarons 1 pc
parfums assortis

Petits fours frais assortis 4 pcs

Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise
mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron...*

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 Fiesta

Minimum 15 personnes

Formule Finger « Fiesta » 34,60 € ttc
(nbr pièce/personne)

Canapés « classiques » 1,5 pcs

jambon - saumon fumé - tomate œuf de caille - tartare de truite
Suivant le nombre de pièces et la production du moment

Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozzarella/pesto
Picador Œuf de caille/Saumon fumé
Abricot Périgourdin

Pain surprise Arc en ciel 2,5 pcs

Jambon de Paris/emmental
Poulet au curry/tomate
Rillettes Méditerranéenne/surimi

Les bouchées gourmandes 4 pcs

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé
Profiterole mousson/magret
Carré tarama/perle de l'océan
Moelleux Tomate/fêta

Ardoise du charcutier

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

Verrines et cassolettes 2 pcs

Carpaccio de bœuf pétales de Grana et sésames
Rougaille de pétoncles et crevettes

Wood-Box 1 pc

Riz safrané aux moules et crevettes dans l'idée d'une Paella froide

Ardoise du Fromager

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

Macaron 1 pc

chocolat – vanille – café – fraise – pistache*

Assortiment de fours frais 4 pcs

Choux carambar – carré pistache – éclair chocolat*
Tarte Citron meringué – tarte chocolat/caramel *

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 Soirée «Chic & Chaud»

Minimum 15 personnes

Formule Finger « Soirée Chic & Chaud » 35,05 € ttc

(nbr pièce/personne)

Canapés « classiques » 2 pcs

tomate œuf de caille - tartare de truitemousson /magret -fromage frais /noix*...

Les Mini brochettes 3 pcs

Pincette de crevette en habit de radis noir

Picador Abricot Périgourdin

Picador Tomates séchées / billes de mozzarella al pesto

Pain surprise Arc en Ciel 2,5 pcs

Volaille rôtie à l'espagnole

Saumon fumé tzatziki

Bœuf/béarnaise/salade

Les bouchées gourmandes 3,5 pcs

Blinis mousson/magret

Profiterole Océane

Mini wrap tarama/perle de l'océan

Moelleux caviar d'aubergine/rouget

Le plat à partager (livrer froid à réchauffer) :

Blanquette de volaille à la Normande

Riz gourmand aux petits légumes

proposé dans des plats allant au four, nous vous recommandons la location de chaffindish pour un maintien au chaud sur le buffet

d'autres plats peuvent être proposer 60 grs + 60 grs de garniture

Ardoise du Fromager

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

Douceurs sucrées

Viennoise exotique 1 pc

Petits fours frais assortis 4 pcs

Caroline chocolat et café - mini chou - barquette framboise

mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron...*

Livré avec serviettes cocktails, mini fourchettes et mini cuillères jetables

N'oubliez pas les verres ! Ni Les Chaffindish assiettes et couverts

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



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.