



## Carte Entreprises



[www.avstraiteur.com](http://www.avstraiteur.com)

# Nos formules pour les Entreprises

Nous avons choisis de vous proposer cette année des formules qui ont ravies nos clients l'année dernière, mais en revoyant les recettes et avons mis en place de nouvelles formules : les Buffets et Plateaux Lunch .

Pour les versions Buffet (*minimum 12 personnes en froid et 20 personnes avec plat chaud*) et Cocktail Déjeunatoire (*minimum 15 personnes en version froide et 20 en version avec plat chaud*) nous avons choisi de vous proposer les prestations en plat présenté livré prêt à déguster, mais sans vaisselle ni table, ni service. Nous pouvons vous proposer des kits vaisselles en jetables comme en « dur » en option, qui seront alors accompagnés de couverts de service pour les formules le nécessitant.



## Sommaire

- 3 Plateaux repas
- 4-6 Cocktails salés ou sucrés
- 7 Buffet Lunch
- 8 Plateaux Lunch
- 9-11 Cocktail Finger Food (*Déjeunatoire*)
- 12 Cocktail Finger Food avec plat chaud (*Déjeunatoire*)
- 13-16 Nos buffets froids
- 17-18 Buffet avec plat chaud
- 19 Formules Veggies
- 20 Repas Servis à table
- 21 BBQ & Rôtisserie
- 22 Conditions générales (*extrait*)



**Nathalie et Jean-Marc**

à votre service depuis 2005

mail : [contact@avtraiteur.com](mailto:contact@avtraiteur.com)

[www.avtraiteur.com](http://www.avtraiteur.com)

A Votre Service TRAITEUR Sarl capital 30 000 € Rcs 48445287500012

# Les Plateaux Repas

Nous vous proposons 12 plateaux repas différents en 6 gammes de tarifs plus un dépanneur, un plateau Végétarien et un sans lactose ni gluten. Mais aussi 5 Lunch-Bags en 3 gammes.

Avec un minimum de commande de 3 plateaux ou 5 lunch-bag par recette vous avez de quoi trouver votre bonheur.

## Le Coffret repas est une solution pratique et gourmande !

**Inclus** : une entrée, un plat et son duo de garnitures, fromages affinés & beurre, un dessert, un pain cuit du jour, le tout dans un Coffret en carton 100% recyclable, Assiettes en pulpe de canne 100% biodégradable, Couvercle contact alimentaire, couvert en Bambou recyclable). Livré avec : serviette, sel & poivre

En option nous vous proposons les boissons avec ou sans alcool.

Si vous désirez **pouvoir réchauffer les plats** au micro-onde, n'hésitez pas à le signaler, nous adapterons la recette (assaisonnement/sauces etc...) en effet la vinaigrette ou la mayonnaise de certaines recettes une fois chauffées !!!!!

### Délais de commande :

**Plateaux repas & Lunch Bag : La veille avant 13 heures (jours ouvrés).**

Le jour même pour vos commandes de dernières minutes, selon les stocks disponibles et le planning de livraison le plateau « **dépanneur** » peut être proposé (*des frais de livraison sont alors toujours appliqués, quelque soit le produit et le montant de la commande*).

**Livraison en Ile-de-France, 7 jours sur 7** de 08h00 à 17h00 en semaine et 12h00 (midi) le week-end (au-delà sur devis).

Créneau de livraison de 2 heures (*possibilité de prise de rendez vous pour une livraison à heure précise*).

La livraison en Zone 1 & 2 **est offerte** aux clients qui règlent à la livraison en CB/espèces ou chèque (ou virement anticipé)

Découvrez la carte à jour sur notre site [www.avstraitteur.com](http://www.avstraitteur.com)

**mail : [commande@avstraitteur.com](mailto:commande@avstraitteur.com)**

**[www.avstraitteur.com](http://www.avstraitteur.com)**

A Votre Service TRAITTEUR Sarl capital 30 000 € Rcs 48445287500012



# Cocktails

Minimum de 10 personnes

Nous recommandons pour :

un Vin d'honneur de 3/4 heure - 1 heure : un choix de 8 pièces

un Vin d'honneur d'une heure et demi : un choix de 10 pièces

un Vin d'honneur de 1h30 à 2 h : un choix de 12 pièces

Pour un repas nous vous conseillons nos formules Lunch ou Finger Food

## Cocktail 6 pièces salées

### Mini brochettes 2pcs

Abricot Périgourdin

Ananas/magret fumé

### Bouchées Gourmandes 4pcs

Profiterole de canard

Carré crémeux patate douce/pastrami

Moelleux tomate/écrevisse

Moelleux caviar aubergine/pétoncle

\*\*\*\*\*



Une version végétarienne est possible

## Cocktail 6 pièces sucrées

### Mini Macaron 1 pc

Assortiment gourmand

### Petits fours « classiques » 5 pcs

Caroline douceur

Tartelette du moment

Mini entremet

Mini Mille feuille vanille

Cannelé

\*\*\*\*\*

## COCKTAIL 6 pièces salées/sucrées

### LES PIECES Salées

#### Canapés « les incontournables » 2 pcs

Tomate/œuf de caille - tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix...

#### Mini brochettes 2 pcs

Tomate/mozzarella al pesto

Picador œuf de caille/saumon fumé

Ananas/magret fumé

### LES PIECES SUCREES

#### Petits fours « classiques » 2 pcs

Caroline chocolat -caroline café - barquette framboise - mille feuilles vanille - opéra - tartelette citron...

Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## COCKTAIL 8 pièces salées/sucrées

### LES PIECES Salées

#### Canapés « les incontournables» 1 pc

Tomate/œuf de caille - tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix...

#### Mini brochettes 2 pcs

Tomate/mozzarella al pesto

Picador œuf de caille/saumon fumé

Ananas/magret fumé

#### Bouchées Gourmandes 3 pcs

Moelleux tomate/pétoncle safrané

Carré Patate douce/Pastrami

Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

### LES PIECES SUCREES

#### Petits fours « classiques » 2 pcs

Caroline chocolat -caroline café - barquette framboise - mille feuilles vanille - opéra - tartelette citron...

\*\*\*\*\*

## COCKTAIL 10 pièces salées/sucrées

### LES PIECES Salées

#### Canapés « les incontournables» 1 pc

Tomate/œuf de caille - tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix...

#### Mini brochettes 2 pcs

Tomate/mozzarella al pesto

Picador œuf de caille/saumon fumé

Ananas/magret fumé

#### Bouchées Gourmandes 3 pcs

Moelleux tomate/pétoncle safrané

Carré Patate douce/Pastrami

Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

### LES PIECES SUCREES

#### Mini Macarons 1 pc

Pistache - chocolat - citron - café - framboise

#### Petits fours « classiques » 2 pcs

Caroline chocolat -caroline café - barquette framboise - mille feuilles vanille - opéra - tartelette citron...



### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.

## COCKTAIL 12 pièces salées/sucrées

### LES PIECES Salées

#### **Canapés « les incontournables» 1 pc**

Tomate/œuf de caille - tartare de truite - mousson /magret - fromage frais /noix...

#### **Mini brochettes 2 pcs**

Tomate/mozzarella al pesto  
Picador œuf de caille/saumon fumé  
Ananas/magret fumé

#### **Demi Moricette Alsacienne 1 pc**

Saumon fumé/crème Athéna/concombre  
Pastrami/béarnaise/salade

#### **Bouchées Gourmandes 3 pcs**

Profiterole de canard  
Moelleux tomate/pétoncle safrané  
Carré crémeux Patate douce/Pastrami  
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

### LES PIECES SUCREES

#### **Mini Macarons 1 pc**

Pistache - chocolat - citron - café - framboise

#### **Petits fours « classiques » 3 pcs**

Caroline chocolat -caroline café - barquette framboise - mille feuilles vanille - opéra - tartelette citron...

Suivant le nombre de personnes, la période de l'année, voir la fréquence de vos commandes, la production du moment, les différentes recettes pourraient être amenées à changées.

Un devis avec les parfums actualisés vous sera proposé avant toute validation de commande, et des changements possibles.

#### **Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Le Buffet Lunch

Minimum 15 pers

Le juste compromis entre un buffet et un cocktail Déjeunatoire, cette formule permet à chacun de déguster un bon repas tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster" ni de table chacun pourra naviguer au grès des ses envies, ajouté la boisson pour une dégustation autour du verre de l'amitié.

15/17 pièces qui se dégustent le temps d'une pause de 3/4 d'heure à 1 heure.

## Cocktail lunch 15 pièces

### L'apéritif

Blinis rilette Océane  
Picador oeuf de caille/saumon fumé  
Carré houmous de betterave/baby poivron  
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

### Les Pièces salées

Malicette Rosette/beurre de figue  
Fraicheur de Saumon  
Tartelette Coleslaw/raisin/tomate marinée  
Mini Burger Pastrami/fromage fondu/sauce Rosso Estragon  
Brochette de bœuf laqué de sauce BBQ  
Brochette de crevettes/Curry/Ananas/Coco  
Mini Wood box de riz gourmand  
Demi moricette Camembert/Noix

### Le Coin des Gourmands

Cannelé  
Brownies  
Verrine Tourbillon de fruits

\*\*\*\*\*

## Cocktail lunch 17 pièces

### L'apéritif

Blinis rilette Océane  
Picador oeuf de caille/saumon fumé  
Carré houmous de betterave/baby poivron  
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

### Les Pièces salées

Demi Malicette Rilette de Thon/Surimi  
Baguettine de Saumon Fumé  
Tartelette Tartare de Légumes  
Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/sauce Burger  
Brochette de Volaille à la Cacahuète  
Brochette Magret fumé/Œuf de Caille/Tomate séchée sur un moelleux de légumes  
Mini Wood box de pasta al pesto/copeaux de Grana  
Blinis Ecrevisse/caviar d'aubergine  
Tartinette de Reblochon/Pistaches

### Le Coin des Gourmands

Mille feuilles  
Brownies  
Macaron Gourmand du moment  
Verrine Crème vanille façon Viennois

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Les plateaux Lunch

Minimum 15 pers

Présenté en plateaux à poser au milieu de la table lors d'une réunion, nous vous proposons ici un assortiment s de bouchées sur une base de mini sandwich et une salade à déguster tout en travaillant, on n'oublie pas le fromage et surtout le coin des gourmands.

## LUNCH ALSACIEN

### Les Mini brochettes

Pincette de crevette en habit de radis noir  
Picador Œuf de caille/pastrami

### La ronde de Malicettes Alsaciennes

Saumon/tsatsiki/concombre  
Rosette/beurre de figue/cornichon  
Roti de bœuf/moutarde à l'ancienne/grana/tomate séché  
Volaille rôtie/sauce blanche/salade/tomate  
Jambon/emmental/beurre/crudités

### Cocotte de salade fraîcheur

Salade Pfaffenheim  
Pomme de terre, choux, saucisse de volaille, mayonnaise

### Navette fromagère

Crème de Munster au cumin/salade  
Chèvres aux herbes/salade

### Le coin des gourmands

### Délices sucrés du moment

pour exemple : Macaron gourmand - mini tatin - mini brownies - mini beignet -mille feuilles - mini muffin  
- mini choux

\*\*\*\*\*

## LUNCH

### Les Mini brochettes

Tomate/mozzarella/pesto  
Picador Magret/Ananas

### Sandwich club

Poulet au curry/tomate/œuf

### Les Minis sandwiches

Rôti de bœuf/béarnaise/salade  
Effiloché de dinde/sauce blanche/tomate  
Wrap Saumon/tsatsiki/salade

### Wood box de salade fraîcheur

Salade du Gardian  
Riz aux légumes du soleil, dès de volaille, sauce tomate

### Navette fromagère

Crème de Brie aux noix

### Le coin des gourmands

### Four sucrés du moment

pour exemple : Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise - mille feuilles

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Cocktail Finger-Food

Le juste compromis entre un cocktail et un buffet, cette formule permet à chacun de déguster un bon repas tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster" ni de table chacun pourra naviguer au grès des ses envies.

20 à 22 pièces qui se dégustent le temps d'une pause gourmande de 1 heure à 1 heure et demi.

## Cocktail Déjeunatoire de travail

Minimum 15 pers

### Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

Tartare de truite - mousson de canard - fromage frais aux noix

### Les Mini - brochettes 3pcs

Tomate/mozzarella/pesto

Magret/ananas/coco

Pincette crevette en habit de radis noir

### Pain surprise Arc en Ciel 3pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche

Saumon/Tsatsiki concombre

Tartinade Océane/surimi

### La Ronde Gourmande 4pcs en 5 variations

Blinis de rillettes océane/saumon

Profiterole de canard

Carré Houmous de betterave/baby poivron

Moelleux tomate/écrevisse

Moelleux caviar aubergine/pétoncle

### Les Roll wraps 2pcs

Rôti de bœuf/VQR estragon/salade

Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

### Salade composée en Wood box 1pc

Salade Biscarosse

Haricots verts et jaunes, tomates marinées, magret fumé, copeaux de foie gras & œuf de caille

### L'ardoise de fromages 2pcs

Assortiment de fromages accompagné de tranches de pains de campagne

### Macaron gourmand 1pc

assortiment de macaron gourmand du moment

### Fours sucrés du moment 4pcs

Carolines diverses - tartelette ananas

mille feuille - Cannelé

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Cocktail Déjeunatoire Finger Food

Minimum 15 pers

## Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

Tartare de truite - mousson de canard - fromage frais aux noix

## Les Mini - brochettes 3pcs

Tomate/mozzarella/pesto

Magret/anas/coco

Pincette crevette en habit de radis noir

## Pain surprise Arc en Ciel 3pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche

Saumon/Tsatsiki concombre

Tartinade Océane/surimi

## L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries et saucissons accompagnés de toastinettes

## Les Roll wraps 2 pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade

Saumon/tsatsiki/salade

Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

## Mini cocotte fraîcheur 2 pcs

Salade du Gardian

Salade du pêcheur

## Le Panier de notre jardinier

Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, ...

(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

## L'ardoise de fromages 2pcs

Assortiment de fromages accompagné de tranches de pains de campagne

## Macaron gourmand 1pc

assortiment de macaron gourmand du moment

## Fours sucrés du moment 4pcs

Carolines diverses - tartelette ananas - mille feuille - Cannelé

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Cocktail Déjeunatoire Finesse

Minimum 15 pers

## Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

Tartare de truite - mousson de canard - fromage frais aux noix

## Les Mini - brochettes 3pcs

Pincette de crevette en habit de radis noir

Picador Magret fumé/raisin

Brochette Abricot à la périgourdine

## Pain surprise Arc en Ciel 3pcs

Volaille rôtie à l'espagnole

Rillette de Saumon/saumon fumé

Bœuf/béarnaise/salade

## Les Roll wraps 2 pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade

Saumon/tsatsiki/salade

## Les bouchées gourmandes

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Profiterole Océan

Carré houmous de patate douce/magret fumé

Carré Houmous de betterave/baby poivrons

Blinis de tastsiki/saumon

## Cassolettes 2 pcs

Rougail de pétoncles & crevettes

Carpaccio de bœuf aux pétales de parmesan et pesto

## Mini cocotte fraîcheur 2 pcs

Salade du Gardian

Salade du pêcheur

## L'ardoise de fromages 20 grs

Assortiment de fromages accompagné de tranches de pains de campagne

## Le coin des Gourmands

### Fours sucrés du moment 5pcs

Carolines diverses - tartelette ananas - mille feuille - Cannelé - tartelette ananas - tartelette caramel

## Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Cocktail Déjeunatoire Finger Food chaud

Minimum 20 pers

**Canapés « tentations gourmandes »** 1pc  
Fromage frais au noix -truite fumé - tomate œuf de caille

**Les Mini – brochettes** 2pcs en 3 variations  
Pincette de Crevette en transparence de radis noire  
Picador Œuf de caille/saumon fumé  
Abricot Périgourdin

**Pain surprise Arc en Ciel** 2pcs en 3 variations  
Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche  
Saumon/Tsatsiki /concombre  
Tartinade Océane/surimi

**La Ronde Gourmande** 3pcs en 5 variations  
Blinis de rilette océane/saumon  
Profiterole de canard  
Carré Patate douce /pastrami  
Moelleux tomate/écrevisse  
Moelleux caviar aubergine/pétoncle

**Les Roll wraps** 2pcs  
Rôti de bœuf/VQR estragon/salade  
Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

**Plat chaud au buffet en chaffindish** 150 grs/pers *location chaffindish en option*

## **Fricassée de volaille à la Normande**

*Pommes de terre grenaille aux légumes confits*

*D'autres recettes de plats peuvent être proposées sur demande*

## **L'ardoise de fromages** 2pcs

Assortiment de fromages en dip accompagnés de tranchettes de pains de campagne

## **Le coin des gourmands**

### **Mini Macarons** 1pc

Pistache - chocolat - citron - café - framboise

### **Fours sucrés du moment** 4pcs

Carolines diverses - tartelette ananas - mille feuille - Cannelé

Sur les communes des ZAC de Saint Quentin en Yvelines et de Courtaboeuf le plat peut être livré chaud attention il est alors nécessaire d'avoir de quoi maintenir la température au delà de 60 degrés pour respecter la chaine de température .Nous pouvons pour cela vous louer des chaffindishs (bain marie) pour le maintien au chaud sur le buffet, des caissons chauds ou étuves, il n'y en aura pas pour tout le monde sur certaines journées pensez à le demander et le réserver au plus vite.

### **Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,  
du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Les Buffets Froids

Une version végétarienne est possible   
Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson et la vaisselle  
*que nous pouvons vous fournir sur devis*

## Buffet "Source"

*70 grs de pain de campagne coupé.*  
**minimum 12 pers**

### Effeillé de tomates et mozzarella al pesto

#### Trio de charcuteries

Jambon Blanc - rosette - saucisson à l'ail

#### Salade de céréales comme un taboulé

Blé, Seigle, Orge, épeautre, concombre, tomate...

#### Salade de Tortis al pomodore

Pennes, sauce tomate, tomates fraîches et confites

#### Bœuf Rôti aux aromates, sauce béarnaise

#### Filet de volaille à l'espagnole, sauce mexicaine

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise, moutarde et sauces

#### Roue de Brie et sa salade

#### Tarte du moment

\*\*\*\*\*

## Buffet "Fontaine"

*70 grs de pain de campagne coupé.*  
**minimum 12 pers**

#### Assortiment de charcuteries

Jambon de pays - pavé au poivre - saucisson à l'ail - terrine de campagne

#### Mousseline de poisson, sauce cocktail

#### Ronde de crudités du moment

carottes râpées, tomates, mais, betterave ...

#### Salade de Pennes à la toscane

Pennes, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

#### Salade Brésilienne

Riz mixte, mais, poivrons, tomate, ananas...

#### Rôti de dinde à l'orientale, sauce blanche

#### Saumon à la Parisienne

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise, moutarde et sauces

#### Roue de Brie et sa salade

#### Croustillant chocolat/noisettes et sa crème anglaise

**Option :** un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## Buffet "Délice" Le Choix du Chef

70grs de pain de campagne coupé.  
minimum 12 pers

### Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette- pâté de campagne

### Petite Salade Coleslaw et ananas

Choux râpé, carottes râpées, quartier d'ananas, sauce coleslaw

### Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce cocktail

### 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 pétales de Parmesan, sauce béarnaise

### Effeillé de Dinde aux épices douces, sauce curry/mangue

### Saumon sauce savora aux algues

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, mayonnaise, moutarde et sauces

### Roue de Brie et sa salade

### Croustillant 3 chocolat, crème anglaise

\*\*\*\*\*

## Buffet "Trésor"

70grs de pain de campagne coupé.  
minimum 12 pers

### Terrine de Lapin et son confit d'oignons

### Rosace Italienne

tomate, mozzarella, olives, pesto

### Oeuf brouillé au saumon fumé en coquille

### Salade Parisienne

Pomme de terre grenailles, légumes en macédoine, œuf de caille, mayonnaise

### Salade de riz gourmand petits légumes

Riz étuvé, carotte, poivrons, maïs, petit pois, vinaigrette balsamique

### Salade d'orecchiette à la provençale

Orecchiette, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

### Brochette de rougets et cabillaud à la Méridionale

### Gigot d'agneau à la Provençale, sauce tomato/herbes

### Mignonette de poulet farcie aux champignons nobles, sauce tartare

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauces

### Duo de fromage et salade aux noix

### Symphonie de fruits Exotique et son coulis de Mangue

**Option** : un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,  
du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## Buffet "Elixir"

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 12 pers

### Salade Bergerac

Mesclun de salade, magret fumé, copeaux de foie gras, noix et pignons de pin, vinaigrette aux framboises

### Mousseline de Saint Jacques & ses copeaux de saumon fumé, sauce Tsatsiki

### Salade méli-mélo

Pomme de terre, Haricot vert et jaune, tomate, vinaigrette à l'échalote

### Salade Tortis tricolori al pesto & pomodoro

Tortis 3 couleurs, pesto, tomates séchées et fraîches, vinaigrette

### Salade Espagnole

Riz mixte safrané, poivrons vert et rouge, tomate, petit pois, menthe, huile d'olive

### Filet de dinde aux épices Ibériques, sauce aux herbes

### Pièce de boeuf rôti aux herbes du maquis, sauce BBQ

### Dodine de truite de mer aux petits légumes, sauce Aurore

Accompagnés moutarde, mayonnaise et sauces

### Assortiment de fromages de France

### Salade aux noix

### Entremet Belle Hélène, crème anglaise chocolat

\*\*\*\*\*

## Buffet "Ecrin"

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 12 pers

### Salade Basquaise

Sur un mesclun de salades, pommes de terres grenailles et haricots verts, une tranquette de notre foie gras marbré de magret fumé, tomate séchée, vinaigrette au piment d'Espelette

### Opéra de Saumons fumé, coulis acidulé

### Mimosa aux écrevisses (1/2)

### Salade de Pennes à la toscane

Penne, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

### Salade de riz gourmand petits légumes

Riz basmati, carotte, poivrons, maïs, petit pois

### Salade Caroline

Pomme de terre, huile d'olive, oignons rouge, moutarde à l'ancienne

### Rôti de Veau au Marsala, jus de rôti

### Effeillé de rumsteak au parmesan & pesto, sauce béarnaise

### Brochette de Crevettes et tomate cerise, sauce corail

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise et sauces

### Assortiment de fromages

### et salade aux noix

### Entremet Princesse Malibu et son coulis de mangue

**Option :** un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

### Nous pouvons vous proposer :

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## Buffet "Epicurien"

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 12 pers

**Tatin de Foie gras aux pommes**

**Crumble de Truite aux amandes et son voile de saumon fumé, sauce Aurore**

**Sauté de crevettes aux épices & nouilles chinoises et légumes au Wok**

**Effeillé de filet de Rumsteck au piment d'Espelette, sauce Cowboy**

**Magret de canard à l'ananas**

**Saint Jacques juste Snackée et crevettes, Vierge exotique**

**Salade Jack-Beans**

Pommes de terre, Haricots verts et jaunes, tomate, vinaigrette à l'échalote

**Salade Hawaïenne,**

Riz, carottes, poivrons, maïs, petits pois, ananas, vinaigrette exotique

**Les 3 Tagliatelles à la parisienne**

Tagliatelles aux œufs/aux algues/à l'encre de seiche, mayonnaise, mirepoix de légumes

**Ronde Fromagère**

**et salade aux noix**

**Dégustation de gourmandises du moment**

**Option** : un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Le Buffet avec Plat-Chaud

minimum 20 pers

Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson, la vaisselle et prévoir la logistique de réchauffage  
(que nous pouvons vous fournir sur devis).

## Buffet Convention avec plat chaud

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.

### Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette- Rillettes

Salade Coleslaw à l'ananas

### Taboulé de céréales aux crevettes et moules

Mélange 5 céréales, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe, moules, crevettes...

**Plat chaud** (à choisir pour tous les convives)

**Fricassée de volaille vallée d'Auge**

ou

**Estouffade de boeuf à la provençale**

**Gratin dauphinois**

**Roue de Brie de Meaux**

**Salade de saison**

**Tarte Normande**

\*\*\*\*\*

## BUFFET Affaire avec plat chaud

70g de pain de campagne coupé

**Terrine de Saint-Jacques au chablis, voile de Saumon fumé et son coulis acidulé**

**Salade Bergerac**

Mesclun de salade, magret fumé, copeaux de foie gras, noix et pignons de pin, vinaigrette aux framboises

**Salade de riz à la Niçoise**

Riz, tomate, poivrons, haricot vert, thon, anchois, olives

**Plat chaud** (à choisir pour tous les convives)

**Blanquette de veau à l'ancienne**

ou

**Sauté d'agneau Chasseur**

**Riz Pilaff et compotée de légumes du soleil**

**Salade aux Noix**

**Assortiment des Fromages de France**

**Assortiment de pâtisseries**

**Suivant l'idée du moment**

**Option** : un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,  
du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



# Buffet avec plat chaud "Gala"

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 20 pers

**Tatin de Foie gras aux pommes**  
**Crumble de Truite aux amandes et son voile de saumon fumé, sauce Aurore**  
**Salade Impériale aux crevettes**

Nouilles chinoises & poêlée de légumes au wok, crevettes, vinaigrette au soja

**Plat chaud servi au buffet** identique pour tous les convives :

**Mignonette de Poularde farcie aux champignons, sauce aux Morilles**

ou

**Bœuf Stroganoff "Grand Chef"**

ou

**Suprême de pintade sauce Périgourdine**

**Gratin aux châtaignes et tomates cerises rôties au thym**

**Ronde Fromagère**  
**et salade aux noix**

**Princesse Malibu aux fruits exotiques et coulis de Mangue**

Sur les communes des ZAC de Saint Quentin en Yvelines et de Courtaboeuf le plat peut être livré chaud attention il est alors nécessaire

d'avoir de quoi maintenir la température au delà de 60 degrés pour respecter la chaîne de température .

Nous pouvons pour cela vous louer des chaffinchis (bain marie) pour le maintien au chaud sur le buffet, des caissons chauds ou étuves, il n'y en aura pas pour tout le monde sur certaines journées pensez à le demander et le réserver au plus vite.

**Option** : un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## Un BBQ d'exception pour vos événements professionnels

Offrez à vos collaborateurs et partenaires une expérience culinaire unique avec notre carte Barbecue. Que ce soit pour un séminaire, une convention, un team building ou une soirée d'entreprise, notre barbecue crée une ambiance chaleureuse et conviviale.

C'est bien plus qu'un simple repas : c'est une véritable animation culinaire où vos invités peuvent échanger tout en appréciant la cuisson en direct de nos viandes savoureuses.

### Une prestation qui marque les esprits

Optez pour une expérience gastronomique authentique avec nos viandes cuites à la broche : agneau, porcelet, volaille, gigots, jambon... Accompagnées d'un salad' bar gourmand ou de garnitures chaudes (pommes de terre grenailles, gratin, semoule...), notre formule BBQ ravira tous les palais.

### Un événement sur-mesure pour votre entreprise

Avec **A Votre Service Traiteur**, transformez votre réception en un moment unique et marquant.

Nous nous adaptons à vos besoins pour une organisation clé en main et un service irréprochable.

Pensez à réserver dès maintenant ! Contactez-nous pour en savoir plus et recevoir un devis personnalisé.

## BBQ en Entreprise

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 35 pers

### Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - pavé au poivre - Saucisson à l'ail - Rillettes Sarthoise

Terrine Océane et notre saumon fumé, sauce Athéna

Salade de Macaroni aux crevettes et tomate séchée

Macaroni, crevettes, tomate séchées, sauce cocktail

Tomates mozzarella al pesto

Plat chaud ( Formule barbecue/plancha )

1 Merguez

1 Saucisse aux herbes

1 Manchon de poulet mariné à la Mexicaine

Ribs de porc à la Texane

1 Brochette de Bœuf aux tomates cerises (45g)

1 Brochette de crevettes aux épices

Pommes de terre grenailles et légumes du soleil confits

Farandole de sauces

Duo de fromages et salade aux noix

Assortiment de tartes du moment

Nous vous invitons à répondre à notre demande de devis en ligne afin de vous préparer un devis le plus juste selon vos besoins et envie.

**Option** : un apéritif 6 pièces, Un apéritif prolongé qui remplacera le cocktail et le buffet d'entrée, animation apéritive...

**Nous pouvons vous proposer**

La vaisselle (jetable ou en dur)

la boisson,

du mobilier,

nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



**Avec notre formule BBQ Prestige,**  
l'apéritif et le buffet d'entrées laissent place à un cocktail prolongé  
de 12 pièces gourmandes, suivi de viandes d'exception,  
découpées à la sortie du feu pour ravir vos papilles.

## **BBQ Prestige en Entreprise**

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 50 pers

### **L'apéritif Prolongé 12 pièces**

Picador Œuf de Caille/saumon fumé  
Pincette de crevette en habit de radis noir  
Picador de Sot l'y laisse de poulet sauce Terriyaki et sésames grillés

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse  
Carré Tarama/œuf de truite  
Profiterole/Mousson/magret de canard fumé

Roll Wrap Rôti Volaille/fromage frais à l'espagnole/salade  
Roll Wrap Saumon/fromage frais au Tsatsiki

Ardoise de petites charcuteries de montagne et nos patés gourmands

### **Pièces chaudes en animation près de la Rôtisserie équivalent de 2 pièces**

Dégustation de Tarte Flambés ou Flammenkurch  
L'Alsacienne - Gratinée - Munster - Forestière

### **Plat chaud ( Formule barbecue/plancha )**

**Magret de Canard** *Ail, gingembre, citron, soja, miel*

**Faux Filet** *chimichurri*

**Cote d'Agneau** *persil, ail, sel, poivre, piments*

**Saucisse de Veau** *au Piment d'Espelette*

**Papillote Kristal saumon** *au curry et mangue*

### **Pommes de terre grenailles et légumes du soleil confits**

Farandole de sauces

### **Assortiment de Fromages et salade aux noix**

### **Assortiment de Macarons et Fours sucré (5 pcs)**

Pour ajouter au spectacle, nous déplaçons pour cette prestation en plus de notre BBQ/Plancha, notre Smoker et un Brasero au feu de bois.

Nous vous invitons à répondre à notre demande de devis en ligne afin de vous préparer un devis le plus juste selon vos besoins et envie.

**Option :** un apéritif 6 pièces, Un apéritif prolongé qui remplacera le cocktail et le buffet d'entrée, animation apéritive...

### **Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



## Une Rôtisserie d'exception pour vos événements professionnels

Avec notre formule Rôtisserie, offrez à vos convives une expérience culinaire unique grâce à la cuisson traditionnelle à la broche.

Nous apportons originalité et convivialité à chacun de vos événements, avec un effet "Waouh" garanti dès l'arrivée des invités.

Notre approche artisanale crée une ambiance chaleureuse et authentique, transformant vos réceptions en moments inoubliables.

Que ce soit pour un séminaire, une convention, un team building ou une soirée d'entreprise, **AVS Traiteur** allie savoir-faire traditionnel et créativité pour vous offrir des saveurs exceptionnelles et un service irréprochable.

Pensez à réserver dès maintenant ! Contactez-nous pour en savoir plus et recevoir un devis personnalisé.

## Rôtisserie en Entreprise

70g de pain de campagne et pains spéciaux coupés.  
minimum 50 pers

### Assortiment de charcuteries

*Jambon de Pays - pavé au poivre - Saucisson à l'ail - Rillettes Sarthoise*

**Terrine Océane et notre saumon fumé, sauce Athéna**

### Salade Hossegor

*Pomme grenailles - duo de haricots verts et jaunes - tomates séchées- vinaigrette au piment d'Espelette*

### Salade de Serpentes pomodoro et mozzarella

*Pâtes Serpentes, pesto, tomates séchées et fraîches, billes de mozzarella vinaigrette au pesto*

**Plat chaud** ( Formule barbecue/plancha )

**Porcelet à la broche**

ou

**Jambon à l'os**

ou

**Agneau et gigots à la broche**

ou

**Poulets à partager**

**Pommes de terre grenailles et légumes du soleil confits**

Farandole de sauces

**Duo de fromages et salade aux noix**

**Assortiment de tartes du moment**

Nous vous invitons à répondre à notre demande de devis en ligne afin de vous préparer un devis le plus juste selon vos besoins et envie.

**Option** : un apéritif 6 pièces, Un apéritif prolongé qui remplacera le cocktail et le buffet d'entrée, animation apéritive...

**Nous pouvons vous proposer :**

La vaisselle (jetable ou en dur)  
la boisson,  
du mobilier,  
nappage et le personnel pour la réussite de votre événement, faites votre demande en ligne.



Un régime végétarien désigne principalement un régime alimentaire exempt de viandes.

*Il intègre des fruits, des légumes, des noix, des céréales...*

Toutefois, il faut noter que les régimes végétariens sont nombreux, compte tenu des sous-produits animaux tels que les œufs et les produits laitiers. On peut les classer dans les groupes suivants :

**Végétarien** : le régime exclut la viande et les produits de la mer. Néanmoins, il inclut les œufs et les produits laitiers.

**Lacto-végétarien** : comme son nom l'indique, ce régime inclut les produits laitiers, mais ne comporte ni viandes, ni poisson, ni œufs, ni fruits de mer.

**Ovo-végétarien** : il intègre les œufs, mais ne tient pas compte des viandes, des produits laitiers, du poisson et des fruits de mer.

**Végétalien** : le régime exclut à la fois la viande, les produits de la mer, les œufs et les produits laitiers.

**Végan** : ce régime exclut tout ce qui vient de l'exploitation animale donc bien sûr viande, lait, œuf, mais aussi miel, cuir ...

Chez **A Votre Service traiteur** nous avons choisi de proposer une formule généraliste sur la base de régime classique **Végétarien**. Vous pouvez le choisir soit comme formule pour tout le monde, soit en complément d'une de nos formules classiques, que nous mettrons à part pour les personnes concernées.



## Cocktail Veggie 6 pcs

en complément d'un buffet traditionnel pour 1 à 10 pers

*Ou à partir de 15 personnes :*

**Blinis de chèvre frais au miel et noix**

**Carré crémeux de patate douce/fêta**

**Carré houmous de betterave/baby poivron**

**Profiterole de caviar d'aubergine**

**Brochette tomate cerise/bille de mozza**

**Brochette de tofu au paprika sur sa verrine d'houmous**

## Buffet Veggie

en complément d'un buffet traditionnel pour 1 à 10 pers

*Ou à partir de 20 personnes :*

**Ardoise végétale façon charcuteries**

*Tranche végé pois chiche-haricot blanc-lentilles corail..*

**Rosace de tomates et mozzarella al pesto**

**Mille-feuilles de courgettes et chèvre frais**

**Bruschetta aux légumes à la provençale**

**Salade de mini penne aux légumes du soleil**

*Mini penne, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives*

**Salade de 5 céréales comme un Taboulé à la provençale**

*Blé, épeautre, seigle, maïs, orge, épices, tomate, concombre, poivrons, oignons, menthe*

**Salade de pomme de terre à l'indienne**

*Pomme de terre, oignon rouge, pomme granny, raisin sec, curry et coriandre fraîche*

**Rougail de saucisses végétales aux légumes confits**

**Fallafels sauce tsatsiki**

**Curry de tofu fumé et ail des ours**

**Plateaux de fromages de France et salades mêlées**

**Carré des Iles et son coulis de mangue**

## Repas servis à table

minimum 20 pers

### Votre partenaire traiteur pour des événements d'exception !

Parce que chaque événement mérite une attention particulière, nous mettons notre expertise au service des professionnels exigeants pour créer des moments uniques et inoubliables.

### Des menus sur mesure pour toutes vos prestations

Qu'il s'agisse d'un séminaire, d'une présentation, d'un gala ou de tout autre événement professionnel, nous élaborons avec soin des menus adaptés à vos besoins et à vos attentes.

De l'apéritif au dessert, nos chefs cuisiniers mettent leur savoir-faire à votre disposition pour offrir une expérience gastronomique raffinée et savoureuse.

### Un service clé en main, où que vous soyez

**Lieu au choix :** Nous intervenons dans l'endroit de votre choix : au sein de votre entreprise, dans une salle de réception, ou même dans un cadre prestigieux comme un château.

**Personnel qualifié :** Nos équipes de service, professionnelles et attentionnées, assurent un service impeccable à table pour vos invités.

**Logistique complète :** Nous proposons également la location de vaisselle, d'éléments d'art de la table, de mobilier (tables, chaises, buffets), ainsi que la fourniture des boissons. Vous n'avez à vous soucier de rien, nous nous occupons de tout.

### Pourquoi nous choisir ?

Une cuisine raffinée et adaptée à vos besoins

Un accompagnement sur mesure, de la conception à la réalisation

Une logistique et un service de haute qualité, répondant aux standards des professionnels exigeants

Faites confiance à notre expertise pour sublimer vos événements et garantir une expérience sans fausse note.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour discuter de votre prochain événement.  
Nous serons ravis de vous accompagner pour transformer vos idées en une réussite mémorable.



# 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 établi 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.