



A Votre Service !
TRAITEUR



Formules Anniversaire



Tel : 01 61 38 20 92
particulier@avstraitteur.com
www.avstraitteur.com

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
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.avstraiteur.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)

L'apéritif

Profiterole de canard
Picador œuf de caille/saumon fumé
Carré houmous de betterave/baby poivron
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse

Les Pièces salées

Demi Malicette Alsacienne Jambon de pays/beurre de figue/salade
Demi Malicette Alsacienne Crudité/brie/salade
Demi Baguettine de Saumon Fumé/concombre
Tartelette Crémeux de patate douce/copeaux de Pastrami
Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/sauce Burger
Brochette de Volaille à la Cacahuète
Mini cocotte de 5 céréales crevettes/moule/petits légumes
Mini Cocotte de pasta al pesto/tomate séchées/copeaux de Grana/Pignons de pin
Ardoise de saucissons de Montagne et dips de fromages (30 grs)

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

28,95 € 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 - Saumon - œuf de caille - tartare de truite - fromage frais /noix...

Les Mini brochettes 3 pcs

Tomate/mozza al pesto

Œuf de caille/saumon

Magret fumé/ananas/sésame

Les bouchées gourmandes 3 pcs en 4 variations

Carré tarama/œufs de truite

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse

Mini blinis/rillettes de saumon/saumon fumé –

Profiterole/mousson/magret fumé

Pain surprise Arc en Ciel 3 pcs

Jambon de pays/fromage frais -

Tartinade Océane/surimi

Pastrami sauce NY

L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries accompagnés de toastinettes

Les Roll wraps 2pcs

Saumon /Tzatziki

Bœuf rôti/fromage frais estragon

Les mini-marmite 1,5 pcs

Marmite retour de pêche : Coquillettes - Thon - mayonnaise-tomate - amandes

Marmite Asiatique : Riz basmati - petits légumes - Volaille au curry - sauce soja

Le Panier de notre jardinier

Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, ...

(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

Ardoise de fromages

Suivant le marché, fromage tranché en dips accompagnée de pain tranché

Le Gâteau d'anniversaire

un dessert de notre carte

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

Plaque photo comestible et scintillants

Formule Finger Anniversaire

30,95 € 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	26,45 €
Formule cocktail + buffet froid	33,60 €

Le Cocktail 6 pcs



Les bouchées Gourmandes

Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole mousson/magret
Carré Crémeux Patate douce/pastrami
Moelleux Houmous de Betterave/Baby poivron



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 Sauce Béarnaise

Effeillé de dinde aux épices Ibérique mayonnaise aux épices Espagnole

Saumon à l'unilatérale sauce cocktail

Buffet de fromages (4 sortes)

et Salade de saison aux noix

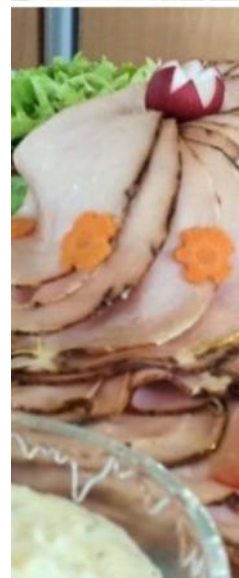
Le Gâteau d'anniversaire

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*



Photos non contractuelles

Buffet avec plat chaud Anniversaire

Minimum 20 personnes

Formule buffet froid uniquement 28,90 €

Formule cocktail + buffet froid 35,95 €

Le Cocktail 6 pcs



Les bouchées Gourmandes

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Profiterole mousson/magret

Carré Crémeux Patate douce/pastrami

Moelleux Houmous de Betterave/Baby poivron

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 Gourmande

Terrine Océane sauce Cocktail et son voile de Saumon fumé

Salade coleslaw à l'ananas

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

Fricassée de volaille vallée d'Auge

ou

Estouffade de bœuf à la provençale

ou

Fondant de volaille aux champignon d'Ile de France

ou

Cuisse 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



Photos non contractuelles





Location de Vaisselle

Nous vous livrons la vaisselle propre, vous nous la rendez sale !

Nous vous demandons juste d'enlever les déchets et de ranger dans les bacs prévus.

Formule Cocktail 10,50 € (le pack)

par Pack 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 3,45 €/pers:

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

Formule Confort 4,60 €/pers :

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

**Nous pouvons vous proposer des formules plus complètes, avec tasses à café, 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.