



A Votre Service !
TRAITEUR



Carte Réceptions Privées

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



www.avstraitteur.com

La Carte Réception Privée

Envie d'organiser une soirée surprise ou d'inviter des amis à partager ce moment ?
Sublimez votre fête avec un de nos cocktails, nos lunch, Finger food, buffet ou repas!
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 -4	Cocktail à La Carte
5 -6	Formules Cocktails
7-10	Cocktail Dinatoire/Déjeunatoire
11-17	Buffet Froid
18-19	Buffet avec plat chaud
<u>La Carte</u>	
20	Entrées Froides & Chaudes
21	Plats & Garnitures
22	Fromages & Desserts
23-24	Menus
24	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.avtraiteur.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»



Pour L'apéritif

(Dressé sur plateaux jetables éco-durable)

Canapés "Classiques"

Tomate - Saumon - œuf de caille - tartare de truite - fromage frais /noix...
Assortiment suivant la production du jour

24 canapés 30,80 €

48 canapés 60,00 €

Mini Brochettes "Sélection"

Tomate/mozza al pesto - Œuf de caille/saumon
Abricot Périgourdin - Pincette de crevette en habit de radis noir
Magret fumé/ananas - Pastrami/pruneau

24 mini brochettes assortiment à définir suivant le nombre 34,00 €

48 mini brochettes assortiment à définir suivant le nombre 67,00 €

Bouchées "Gourmandes"

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse
Mini blinis/rillette océane/saumon fumé - Fut crémeux patate douce/Pastrami
Profiterole/mousson/magret fumé - Moelleux tomate/fêta

24 mini bouchées assortiment à définir suivant le nombre 36,00 €

48 mini bouchées assortiment à définir suivant le nombre 70,00 €

Roll-Wrap (tortilla roulée)

saumon/fromage frais - jambon blanc/emmental - Bœuf/fromage frais à l'estragon

24 rolls-wraps 27,00 €

48 rolls-wraps 55,00 €

Verrines « Saveurs »

Guacamole/crème Yuzu/surimi - Tartare aux 2 tomates/fêta
Cocktail de crevettes - Crumble Périgourdin*

Le plateau de 6 pièces *assortiment à définir suivant le nombre 13,80 €

Le plateau de 12 pièces *assortiment à définir suivant le nombre 25,90 €





Cuillères « Gourmandises»

Duo pétoncles & crevettes safranées - Tartare de St Jacques & Saumon marinade exotique
Macaronade Périgourdine aux figues - Gravlax de saumon

Le plateau de 12 pièces * assortiment à définir suivant le nombre 25,20 €

Le plateau de 24 pièces * assortiment à définir suivant le nombre 49,50 €

Pains surprises

Pain céréales (50 pcs) 48,50 €

Jambon de pays - Rillettes de thon - Rillettes de canard - Tzatziki -
Fromage ail et fines herbes - Tartare de saumon

Pain surprise Polaire (40 pcs) 45,00 €

Saumon basilic - Fromage frais et Œufs de truite - Jambon Blanc

Pain surprise ARC en CIEL (40 pcs) 40,00 €

Fromage frais/Jambon blanc - Saumon fumé/sauce Athéna -
Volaille à l'espagnole/fromage frais - Rillettes Océane

Mini feuilletés à réchauffer

Mini quiches diverses - mini pizza - Roulé de saucisse

24 mini feuilletés 28,50€

48 mini feuilletés 55,20 €

Macarons

Pistache -chocolat -citron - café - framboise

Le plateau de 24 macarons 31,00 €

Le plateau de 48 macarons 61,50 €.

Fours sucrés "classiques"

Assortiment classique : mini éclairs, mini tartelette, mini mille feuilles ...

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 35,95 €

Le plateau de 48 fours frais 71,50 €

Fours sucrés "Gourmands"

Assortiment gourmand : Mini Tatin - fondant caramel noix - feuillantine framboise
dacquoise pistache - palets d'or....

Assortiment suivant la production du jour

Le plateau de 24 fours frais 40,00 €

Le plateau de 48 fours frais 79,00 €

Nous recommandons pour :

un apéritif d'une demi heure un choix de 3/5 pièces par convive

un cocktail d'une heure un choix de 8 à 10 pièces

un cocktail d'une heure et demi un choix de 12 à 14 pièces

un cocktail de deux heures un choix de 16 à 20 pièces comprenant des animations.



Nos Formules cocktails

Minimum 15 personnes

Assortiments donnés pour exemple, les variétés proposées dépendent :
de la préparation du jour et du nombre de personnes.



Cocktail Tradition 5 pièces à 6,50 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapé Œuf de caille

Canapé Fromage frais/Asperge

Picador Tomate Mozzarella

Fut Douceur de carottes persillé/perle de l'océan

Roll wraps Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon/

Cocktail Gourmand 6 pièces à 8,50 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapé Tomate/mozza

Canapé Océan

Picador Magret/Ananas/coco

Cone viande des grisons/fromage frais/tomate séchée

Fut crémeux patate douce/allumettes de Pastrami

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse

Cocktail 8 pièces à 11,40 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés Tomate/œuf de caille

Canapé Fromage frais/Asperge

Pincette de crevette en habit de radis noir

Picador œuf de caille/saumon

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé

Carré Crémeux de patate douce/Pastrami

Profiterole de canard

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Il est possible d'ajouter des pièces sucrées pour compléter votre cocktail.





Cocktail 10 pièces à 13,90 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés Tomate/mozza

Picador œuf de caille/saumon

Picador Magret/Ananas/coco

Pincette de crevette en habit de radis noir

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé

Carré Crémeux de patate douce/Pastrami

Profiterole de canard

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Roll wraps Saumon/tsatsiki/concombre

Roll wraps Pastrami/fromage frais à la moutarde à l'ancienne

COCKTAIL 12 pièces à 16,05 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés "Classiques" 1,5 pc

Tomate - tartare de truite - *fromage frais /noix...*

Bouchées "Gourmandes" 4 pcs

Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse - Profiterole de canard

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé - Fut Crémeux de patate douce/Pastrami

Mini brochettes 2,5 pcs

Tomate/mozza al pesto - **Œuf de caille/saumon**

Picador Magret/Ananas/coco

Les Roll Wrap 2 pcs

Roti de bœuf/VQR à l'estragon/salade

Saumon/fromage frais citronné/concombre

Pain surprise Arc en Ciel 2 pcs

Fromage ail et fines herbes - Tartinade océane/surimi

Il est possible d'ajouter des pièces sucrées pour compléter votre cocktail.



Cocktail Déjeunatoire/Dinatoire

Minimum 15 personnes

Cette formule permet à chacun de déguster un bon repas tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster" (mini sandwichs, pics, cassolette...), ni de table chacun pourra naviguer parmi les invités et se détendre autour d'un buffet convivial. Nous vous proposons 2 formules Lunchs (pièces plus grosses) et nos finger food (petites pièces cocktails)



Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins. Nos cocktails sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).

Cocktail "Lunch" 28,85 €

Minimum 15 personnes

Canapé tomate/mozza

Roll Wrap Saumon/Fromage frais citronné/concombre

Picador oeuf de caille/saumon fumé

Picador tomate /Mozza al pesto

Fut Patate douce /Pastrami

Moelleux caviar d' aubergine/écrevisse

Profiterole de canard

Demi Malicette Alsacienne Jambon de pays/beurre de figue/salade

Demi Baguettine de Saumon Fumé/concombre

Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/sauce Burger

Demi Malicette Alsacienne Crudité/brie/salade

Mini salade de 5 céréales crevettes/moules/petits légumes

Ardoise de saucissons de Montagne et dips de fromages

Le Coin des Gourmands

Mille feuilles Vanille

Tartelette du moment

Choux ou caroline en folies

Macaron Gourmand du moment

Verrine Crème chocolat façon Viennois

***Le détail de l'assortiment peut changer suivant le nombre de convives.**



Cocktail "Lunch Alsacien" 29,80 €

Minimum 15 personnes

Les Pièces salées

- Abricot coquelicot au Foie Gras
- Picador Magret fumé/ananas/coco
- Fut Patate douce /Pastrami
- Moelleux tomate/pétoncle
- Pincette Viande des grison/crème de fromage aux épices douce/tomate séchée
- Roll wrap volaille/tomate /oignons rouge/sauce blanche
- Demi Malicette Alsacienne Rosette/beurre de figue/pickles/salade
- Demi Malicette Alsacienne Jambon de Paris/emmental/beurre/salade
- Demi Malicette Alsacienne Saumon fumé/cremeux concombre/concombre
- Demi Malicette Alsacienne Serrano/tomate confite/pesto/roquette
- Mini Burger Bœuf rôti/crémeux de Munster/sauce curry**
- Tartelette comme une Flambée gratinée
- Mini cocotte Pomme de terre grenaille/choux/saucisse de volaille/mayonnaise
- Ardoise de saucissons et dips de fromages

Le Coin des Gourmands

- Carré caramel
- Choux en folie
- Mini Tatin
- Verrine façon Torche au Marrons

Finger Food Gourmand 27,90 € ttc

Minimum 15 personnes

- Canapés « tentations gourmandes » 2pcs
- Tomate - Saumon - **œuf de caille** - tartare de truite - **fromage frais /noix...**
- Les Mini brochettes 3pcs
- Tomate/mozzarella/pesto - Pincette crevette en habit de radis noir
- Magret/ananas/coco
- Pain surprise Arc en ciel 3pcs
- Pastrami sauce NY
- Poulet au curry/tomate - Tartinade Océane/surimi
- L'ardoise charcutière
- assortiment de charcuteries accompagnés de toastinettes
- Les Roll wraps 2pcs
- Rôti de bœuf/béarnaise/salade** - Effiloche de poulet/fromage frais/tomate
- Wood box de salade fraîcheur 1pc
- Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella froide
- Le Panier de notre jardinier
- Carottes, Tomates cerise, Poivrons variés, ...**
- (Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)
- L'ardoise fromagères
- assortiment de fromages accompagnés de toastinettes
- Le coin des gourmands 5pcs
- Macarons
- parfums assortis
- Four sucrés du moment**
- Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise
- mille feuilles - **opéra** - moelleux griotte
- mille feuilles vanille et chocolat - opéra - tartelette citron...



Cocktail Finger Food 30,95 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés "classiques" 1,5 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 crémeux de patate douce/pastrami - Moelleux/caviar d'aubergine/écrevisse

Moelleux Houmous de Betterave/baby poivrons - 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 coin des gourmands

Macarons 1 pc

Assortiment de fours frais 4 pcs

Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise - mille feuilles vanille ...

Cocktail Dinatoire "Camelia" 31,70 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés "classiques" 1,5 pc

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

Les Mini brochettes 3 pcs

Picador magret/ananas/coco - Picador Œuf de caille/saumon

Abricot Périgourdin

Pain surprise Arc en Ciel 3 pcs

Jambon de pays/fromage frais - Saumon Tzatziki

Poulet curry/tomate

Les Roll wraps 2pcs

Jambon de Paris/emmental beurre

Pastrami sauce NY

Les bouchées gourmandes 4 pcs

Fut Tartare de légumes/Baby poivron - Moelleux/tomate/pétoncle

Mini blinis/Tzatziki/saumon fumé - Profiterole/mousson/magret fumé

Le Panier de notre jardinier

Carottes, Tomates cerises, Poivrons variés, ...

(Accompagné de sauce cocktail et mayonnaise)

Mini cocottes 1,5 pc

Salade Colmarienne Pomme de terre - oignons rouges - cervelas vinaigrette Alsacienne

Salade Italienne Tomate - concombre - billes de mozzarella - sauce pesto

Ardoise de fromages

Suivant le marché, accompagnée de pain tranché

Le coin des gourmands

Verrine Chocolat Viennois 1 pc

Assortiment de fours frais 4 pcs

Caroline chocolat et café - mini choux - barquette framboise - mille feuilles vanille ...



*Le détail de l'assortiment peut changer suivant le nombre de convives



Cocktail Dinatoire "Charmes" 33,95 € ttc

Minimum 15 personnes

Canapés "classiques" 1 pc

Tomate - Saumon - **œuf de caille** - tartare de truite - **fromage frais /noix...**

Les Mini - brochettes 3 pcs

Pincette de crevette en habit de radis noir

Picador Magret fumé/raisin

Brochette Abricot à la périgourdine

Pain surprise Arc en ciel 3 pcs

Volaille rôtie à l'espagnole

Rillette de Thon/Surimi

Bœuf/béarnaise/salade

La Ronde Gourmande 4 pcs

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Moelleux fromage frais aux épices/mozza

Fut crémeux de patate douce/oignons frits

Profiterole Océane

Les Roll wraps 2 pcs

Saumon fumé/sauce aurore

Pastrami sauce NY

Nos cassolettes 2 pcs

Rougail de pétoncles & crevettes

Carpaccio de St Jacques vierge exotique

Notre Petite salade composée 1 pc

Salade Bergerac

Pomme de terre, haricot jaune et verts, tomate séchée, maïs, magret de canard, copeaux de Foie gras

Ardoise de fromages

Suivant le marché, tranchés en dips accompagnés de pain tranché

Tentations sucrées

Verrine Mousse gourmande 1 pc

Petits fours sucrés 4 pcs

Caroline gourmande - mini choux - barquette framboise - **mille feuilles vanille ...**



*Le détail de l'assortiment peut changer suivant le nombre de convives

Nos Buffets



BUFFET "Lila" à 20,15 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Ronde de charcuteries du moment

Jambon de Paris, terrine de campagne, Salami & saucisson à l'ail

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Petites crudités

Carottes, tomates, concombre, mais

Les Salades Composées

Tortis Tricolori

Tortis 3 couleurs au pesto et tomate

Taboulé à la menthe & raisin

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

Les Viandes Froides

Effeillé de volaille aux herbes du maquis *sauce blanche*

Roti de Porc à la moutarde à l'ancienne *sauce moutarde à l'ancienne*

Fromage/salade

Brie de Meaux

et Salade de saison

Dessert

Tarte aux pommes

autre dessert possible avec supplément

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (15,35 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).



BUFFET "IRIS" à 21,95 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

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

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Tomate Mozzarella al pesto

Les Salades

Salade de céréales comme un taboulé

Blé, Seigle, Orge, épeautre, concombre, tomates...

Pennes aux légumes du soleil

Pennes, tomates, courgettes et aubergines grillées, oignons....

Les Viandes Froides

Rôti de Bœuf aux herbes du maquis *sauce Choron*

Effeillé de dinde à l'Espagnole *mayonnaise Ibérique*

Fromage/salade

Brie de Meaux

et Salade de saison

Dessert

Tarte grillée aux fruits

autre dessert possible avec supplément

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (16,95 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).



BUFFET "Gaulois" à 22,35 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - saucisson à l'ail - rosette - mortadelle pistache - Pâté de campagne & rillettes

Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Assortiment de crudités

carottes râpées, céleri rémoulade, maïs, betteraves, tomates

Les Salades

Taboulé Orientale à la menthe & raisin

Semoule, tomates, poivrons, menthe, raisin

Salade piémontaise

pommes de terre, lardons, tomates, œufs durs, cornichons, mayonnaise

Salade de riz gourmand aux petits légumes

Riz basmati, carottes, poivrons, maïs, petits pois

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de porc aux pruneaux *jus du rôti aux pruneaux*

Pilons de poulets aux herbes du maquis *Sauce Blanche*

Effeillé de Cabillaud au Chorizo *coulis acidulé tex mex*

Fromage/salade

Assortiment de fromages (4 sortes)

et Salade de saison

Dessert

Tarte Alsacienne

autre dessert possible avec supplément

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (17,75 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).





BUFFET "Gourmand" à 24,25 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays- **saucisson à l'ail** - rosette - mortadelle pistache - Rillettes
Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Terrine du Maraicher & copeaux de Pastrami coulis Provençale

Rosace de tomate et Mozzarella al pesto

Les Salades

Salade méli-mélo

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

Salade Pinacolada

Riz, ananas, amande, raisins imbibés au sirop gout rhum (pas d'alcool) poivrons, coco torréfiée, vinaigrette mangue ...

Salade de tortis tri-colori al pomodoro

Tortis 3 couleurs, tomate fraîches et marinées, sauce tomate, basilic

Les Viandes Froides

Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne et sa mayonnaise aux épices Cajun

Effeillé de poulets au Saté Sauce arachides

Contre filet de Bœuf à la Texane sauce BBQ

Fromage/salade

Assortiment de fromages (4 sortes)

et Salade de saison

Dessert

Dacquoise aux fruits rouges

ou au choix un autre dessert de notre carte inclus

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (19,95 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)
Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel,
nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).





BUFFET "Gourmet" à 26,45 €

Le choix du Chef !

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette - mortadelle pistache - chorizo doux - Paté de campagne & rillettes
Accompagné d'oignons grelots, cornichons

Petite Salade Coleslaw et corolle de tomates

Choux râpé, carottes râpées, quartiers de tomate, sauce Coleslaw

Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce cocktail

Les Salades

Méli-mélo de Céréales comme un taboulé

blé, épeautre, orge, épices, tomates, concombre, poivrons, oignons, menthe, raisin

Salade de Serpentes à la toscane

Serpentes, tomates, poivrons, aubergines et courgettes grillées...

Salade de riz à la Camarguaise

Riz, courgettes, poivrons, tomates, oignons

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de Bœuf, Pesto et pétales de Parmesan sauce BBQ

Effeillé de Dinde aux épices I bériques *mayonnaise aux épices Espagnoles*

Saumon à l'unilatérale sauce gravlax

Fromage/salade

Buffet de fromages (4 sortes)

et Salade de saison

Dessert

Croquant 3 chocolats et sa crème anglaise

ou un autre dessert de notre carte inclus

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (22,25 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel,

nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).





BUFFET "Raffiné" à 30,90 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Salade Catalane

Salade mêlée, tranchette de Foie gras au piment d'Espelette, magret fumé, sot l'y laisse fumé, haricots verts et jaunes Tomates séchées Confit d'oignons et croustons de pain d'épices

Mousseline de Saint Jacques sauce cocktail

& ses copeaux de Saumon fumé au bois de Hêtre

Les Salades Composées

Salade de riz Bali

Riz Basmati, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette

Salade de Pennes au pistou

Pennes, tomates, pesto, pétales de parmesan, pignons de pin torréfiés, vinaigrette pesto

Salade méli-mélo

pommes de terre, Haricots verts et jaunes, tomates, vinaigrette à l'échalote

Les Viandes & Poissons Froids

Rôti de dinde à l'italienne *Sauce Sicilienne*

Pièce de bœuf rôti aux tomates séchées et pignons de pin *Béarnaise*

Saumon rôti sur sa peau *mayonnaise combava et estragon*

Fromage/salade

Buffet de fromages (50 grs)

et Salade de saison

Dessert

Entremet Belle Hélène, crème anglaise chocolat

ou un autre dessert de notre carte

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (24,95 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel+ 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).





BUFFET "Elégance" à 31,95 €

Minimum 10 pers

Les Entrées Froides

Salade Hossegor

*Salade jeunes pousses, Foie-gras marbré de magret, Magret de canard fumé, confit d'oignons
Tatin de légumes du soleil et saumon fumé*

Œuf Mimosa aux écrevisses sur son nid de Coleslaw

Les Salades Composées

Conchiglie Rigate à la méditerranéenne

Conchiglie Rigate, sauce tomate, légumes grillés

Salade Caroline

Pommes de terre, haricots verts & jaunes, oignons rouges, 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

Les Viandes & Poissons Froids

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 snackée, *Crème aux épices douces*

Fromage/salade

Assortiment de fromages (50 grs)

& salade aux noix

Dessert

Symphonie de fruits exotiques et son coulis de mangue

ou un autre dessert de notre carte

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (26,85 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).





BUFFET "Magnolia" avec plat chaud à 28,90 €

Minimum 20 pers

Buffet d'entrées

Terrine Océane et ses pétales de saumon mariné
Assortiment de Charcuteries
Jambon de Pays - rosette - mortadelle pistache - saucisson à l'ail
Accompagné d'oignons grelots, cornichons
Salade Coleslaw à l'ananas
Choux râpé, carottes râpées, ananas, sauce Coleslaw

Plat chaud

(à choisir identique pour tous les convives)

Fricassée de volaille vallée d'Auge
ou
Estouffade de bœuf à la provençale
ou
Fondant de volaille aux champignons d'Ile de France
ou
Cuisse de canard à la Vigneronne

Gratin du moment et tomates rôties

Fromage/salade

Roue de Brie de Meaux et Salade de saison

Dessert

Princesse Malibu et coulis exotique
ou un autre dessert de notre carte

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert (23,95 €/pers)

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel, nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).



BUFFET "Orchidée" avec plat chaud à 34,35 €

Minimum 20 pers

Buffet d'entrées

Salade Terre/Rivière

Salade jeunes pousses/Foie gras Marbré /Truite fumé/Ecrevisses cocktail/Sot l'y laisse fumé

Terrine aux Saint-Jacques et ses copeaux de saumon fumé

Salade Impériale aux crevettes

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

Plat chaud

à choisir identique pour tous les convives

Fondant de Poularde farcie aux Cèpes, sauce Morilles

ou

Caille farcie à la Périgourdine

ou

Grenadin de Veau aux écrevisses

ou

Pavé de Bœuf et son escalope de Foie gras comme un Rossini

attention mise en œuvre particulière

Gratin aux Girolles, gâteau de légumes croquants & tomates cerises rôties au thym

Fromage

Buffet de fromages (4 sortes) et Salade de saison

Dessert

Bavarois Exotique et son coulis

ou un autre dessert de notre carte

*Vous désirez vous occuper du fromage et de votre dessert de votre côté, découvrez notre carte écomalin les mêmes buffets sans fromage ni dessert **(28,80 €/pers)**

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)

Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas :

la vaisselle, la boisson, et le personnel, mais nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos buffets sont proposés sur plats jetables décorés.

Comptez :

140 grs d'entrée / 200 grs de salade

120 de viande et/ou poisson

50 grs de fromage

80/90 grs de dessert

Il est possible de proposer dressage sur des plats « en dur »

(inox, porcelaine, forme en polystyrène etc...) nous consulter

offert avec la location de vaisselle)

Nous pouvons vous louer de la vaisselle de table à tarif préférentiel



A La Carte

Minimum 10 personnes



Entrées

Froides

- Opéra de saumon fumé, crème Athéna** 8,95 €
- Terrine de Saint Jacques au Chablis son voile de saumon et coulis provençal 8,95 €
- Trilogie de Saumon** 10,15 €
Saumon fumé - tartare de saumon au citron vert - Rillettes de Saumon & blinis
- Œuf à la Norvégienne et petite salade mêlée** 9,05 €
- Œuf Mimosa aux écrevisses sur un nid de Coleslaw** 8,25 €
- Tarte fine de Saint Jacques au caviar d'Aubergines** 12,10 €
- Tartare de St Jacques & Saumon ananas et mangue 11,95 €
- Notre Marbré de Foie gras au canard fumé (65grs) et Chutney de figues 12,60 €
- Tatin de foie gras et crème à l'huile de Truffes** 13,40 €
- Salade du Sud Ouest à l'huile de sésames 11,80 €
Salade mêlée, magret et gésiers vinaigrette aux framboises et huile de sésames
- Grande salade landaise 15,60 €
Salade mêlée, magret fumé, Gésiers, tranchette de Foie gras, haricots verts et jaunes
- Salade Bidart 14,80 €
Salade jeunes pousses, Magret de canard fumé, tranchette de Foie-gras marbré de magret, aiguillette de poulet mariné, chutney figues
- Assiette Terre/Mer 14,80 €
Tranchette de Marbré de Foie Gras - saumon fumé & salade mêlée - chutney de figues et sauce Aurore
- Assiette Terre/Rivière 14,90 €
Salade jeunes pousses/tranchette de Foie gras Marbré /Truite fumé/Ecrevisses cocktail/Sot l'y laisse fumé
- L'assiette Prestige de l'océan 14,95 €
Saint jacques juste snackée, crevettes safranées, saumon fumé, pétales de cabillaud marinée

Chaudes

- Feuilleté de fruits de mer en crème safranée 8,80 €
- Les 6 huîtres N°2 gratinées au Champagne 14,30 €
- Cassolette de Pétoncles, moules et crevette au Noilly 11,10€
- Ballottine de sole & saumon au Petit Chablis 10,50 €
- Brochette de Saint Jacques et crevettes aux épices douces 11,60 €
- Brochette de Saint-Jacques Lardées & crevettes saveur des îles 11,60 €





Les plats

Nos plats sont accompagnés d'un duo de garnitures
(il est possible de les inter-changer)

Dos de Saumon en écailles de courgettes, sauce Riesling **15,20 €**
Timbaline de riz Bali/Gâteau de légumes croquants

Cabillaud au Chorizo doux, compotée provençale **16,20 €**
Embeurré de blé/tomate provençales

Filet de Bar au Champagne **17,50 €**
Timbaline de riz Basmati/Gâteau de légumes croquants

Filet mignon de Porc à l'Ananas rôti **13,80 €**
Pommes grenailles/gâteau de légumes

Filet mignon de Porc façon Orloff **14,10 €**
Pommes grenailles/gâteau de légumes

Mignonette de Poulet farci aux Cèpes, sauce Périgourdine **15,20 €**
Gratin lardé, flan de légumes

Aumônière de poulet aux champignons **15,90 €**
Ecrasé de pommes de terre/fagot de Haricots verts

Caille farcie à la Périgourdine **16,15 €**
Pressé de pommes de terre aux tomates séchées/fagot de haricots jaunes

Duo de filet de Canard et Caille aux figues **15,95 €**
Purée de pommes de terre violettes/tomates gratinées

Magret de canard aux abricots (ou aux figues) **15,45€**
Pommes grenailles/gâteau de légumes

Pavé de Cerf à la Périgourdine **suivant la saison**
Pommes de terre Grenailles/Flan de légumes

Pavé de bœuf sauce Chasseur **16,20 €**
Patatoes /poêlée de légumes du soleil

Filet de bœuf Façon Rossini **19,90 €**
Gratin Dauphinois/Tomate Provençale

Filet de Bœuf en feuilletage façon Wellington **21,20 €**
Gratin Dauphinois/Tomate Provençale

Mignon de Veau aux Ecrevisses **16,95 €**
Gratin aux Châtaignes/Tomate Provençale

Tournedos de Veau Orloff au Pastrami et comté **17,55 €**
Mini Pennes gratinées à la crème au condiment truffes - Gâteau de légumes croquants

Grenadin de veau aux Morilles **17,05 €**
Gratin aux Châtaignes/Tomate Provençale

Canon d'Agneau en croûte d'Amande et émulsion de Sésames **20,10 €**
Gratin provençale/fagot de haricots verts & jaunes





Plats régionaux

Minimum 10 personnes

Choucroute traditionnelle au Riesling **14,30 €**

Choux - Knack - Kassler - saucisse fumée - Poitrine fumée - Pommes vapeur

Notre Choucroute Traditionnelle et son Jarretton **18,50 €**

Choux - Knack - Kassler - Saucisse de Morteau - Poitrine fumée - Jarretton Pommes vapeur

Choucroute de poissons **17,60 €**

Choux - Haddock - cabillaud - saumon - Crevette - moules - Pommes vapeur - sauce au Riesling

Paëlla **17,75 €**

Cuisse de Poulet - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas

Paella Royale **19,90 €**

Pilon de Poulet - lapin - cabillaud - Chorizo - Calamar - Langoustine - Moules - Gambas

Pot au feu traditionnel ou de canard

La Carbonnade Flamande **15.60 €**



Fromages

Comptez entre 50 et 70 grs par personne

Ajoutez du beurre, du pain de campagne et quelques feuilles de salade et ce sera complet !

Nous vous proposons 3 assortiments :

Le Plaisir :

4 fromages affinés (environ 1 050g) 75,00 €

Camembert - Reblochon - Roquefort - Buchette de chèvre

Commandez la quantité dont vous avez besoin.

Le Prestige :

6 fromages affinés (environ 1 350g) 92,00 €

Brie - Livarot - Bleu de Bresse - Saint Maure cendré - Comté - Pont l'évêque

Commandez la quantité dont vous avez besoin.

L'affineur

Un assortiment de 5 à 6 fromages affinés à point et sélectionnés

par notre fromager (1 200 grs) **104,20 €**

Commandez la quantité dont vous avez besoin.





Nos entremets en :

8/10 parts **47,00 €**

20/24 parts **84,00 €**

Symphonie de fruits exotiques, coulis de mangues

Biscuit Joconde - mousse mangue & fruits exotique

Fraisier et son coulis

biscuit imbibé de sirop - garni de crème mousseline et de fraises fraîches

Le Croquant 3 chocolats, crème anglaise

généoise cacao - croquant chocolat noir - mousse chocolat blanc et mousse chocolat lait

Douceur Belle Hélène, crème anglaise chocolat

biscuit à l'amande - Mousse au caramel au beurre salé - préparation à la poire poire william en morceaux - éclats de noisettes

Le fruits rouge et son coulis

Généoise imbibé au jus de fraise - mousse fruits rouge - brisure de fruits rouges

L'impératrice Malibu, coulis exotique

généoise imbibé au sirop de Malibu flambé (plus d'alcool) - mousse bavaroise ananas & mangue - coco râpée

Le croquant tout chocolat, crème anglaise

généoise cacao - croquant chocolat noir - mousse chocolat noir

L'Entremet Split Banana et coulis de fruits rouge

généoise vanille - mousse bavaroise chocolat au lait & banane - coco torréfié

Forêt Noire

biscuit cacao - préparation à la cerise - mousse façon chantilly - décor copeaux de chocolat

sur devis :

Number Cake

Pièce Montée (*choux ou macarons*) -

Entremet à étages

Possibilité de décorer le dessert d'une photo 100% comestible de 6 à 12 €





Menu Désir

à **29,10 €** par pers
Minimum 8 personnes

Opéra de saumon sauce Athéna

Mignonette de Poulet farci aux Cèpes, sauce Morilles
et ses garnitures

Entremet Poire/caramel, crème anglaise chocolat

Menu Suprême

A **29,95 €** par pers
Minimum 8 personnes

Trilogie de Saumon

Saumon fumé - Tartare de Saumon au citron vert et cumbawa

Suprême de poulet Jaune Vallée d'Auge

Et leurs garnitures

Entremet Poire/Caramel et sa crème anglaise chocolat

Menu Saveur

A **37,10 €** par pers
Minimum 8 personnes

Salade Bidart

Salade jeunes pousses, Magret de canard fumé, Foie-gras marbré de magret,
aiguillette de poulet mariné, chutney figes ,

Duo de filet de Canard et Caille aux figes

Et leurs garnitures

Croustillant 3 chocolats et sa crème anglaise





Menu Ambition

à **37,85 €** par pers
Minimum 8 personnes

Cassolette de Pétoncles, moules et crevette au Noilly
(entrée chaude)

Pièce de bœuf Façon Rossini

Et leurs garnitures

Truffon Chocolat Noisette et sa crème anglaise

Menu Passion

à **38,60 €** par pers
Minimum 8 personnes

Assiette Terre/Rivière

Salade/Foie gras Marbré /Truite fumé/Ecrevisses cocktail/Sot l'y laisse fumé

Mignon de Veau aux Morilles
et ses garnitures

Symphonie de fruits exotiques et son coulis

En option :

1 petit pain individuel de 55 grs & 60 grs de pain de campagne tranché (1,50 €)
Changement du dessert sur devis

Nos formules ne comprennent pas la vaisselle, la boisson, le pain, et le personnel,
nous pouvons vous faire un chiffrage suivant vos besoins.

Nos produits sont dressés sur du jetable, nous pouvons sur demande effectuer un dressage sur
plats de prestige (cela devient automatique et offert si vous louez de la vaisselle chez nous).

Les plats chauds sont dans des plats alu allant au four ou au micro-ondes. Les temps de réchauf-
fage vous seront indiqués (de 10 à 20 mns)





Nos solutions Végétariennes

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 (minimum de 15 personnes, soit en complément d'une de nos formules classiques, que nous mettrons à part pour les personnes concernées (de 1 à 10 personnes).

Cocktail Veggie 6 pcs 9,50 €

à partir de 15 personnes

Ou en complément d'un buffet traditionnel pour 1 à 10 pers 9,80 €

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 28,20 €

à partir de 20 personnes :

Ou en complément d'un buffet traditionnel pour 1 à 10 pers 28,90 €

Ardoise végétale façon charcuteries

Tranches 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 pennes 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

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.