



A Votre Service !
TRAITEUR



Carte des Buffets froids et Chauds Entreprise



www.avstraitteur.com

Nos formules de Buffets 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 .

Pour les versions Buffet (*minimum 10 personnes en froid et 20 personnes avec plat chaud*) et

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

- 3-5 Buffets Froids
- 6-7 Buffet avec plats chauds
- 8 Buffet Veggie
- 9-11 BBQ et Rôtisserie (*chiffrage uniquement sur devis*)
- 13 Conditions générales (*extrait*)



Nathalie et Jean-Marc

à votre service depuis 2005

mail : contact@avtraiteur.com

www.avtraiteur.com

Saint Quentin en Yvelines - Les Ulis Courtaboeuf

A Votre Service TRAITEUR Sarl capital 30 000 €
Rcs Versailles 48445287500012

Les Buffets Froids

Une version végétarienne est possible
Il ne reste plus qu'à ajouter la boisson et la vaisselle



un petit assortiment apéritif de 4 à 6 pièces pour accompagner le verre de l'amitié
que nous pouvons vous fournir sur devis

BUFFET "Source" à 20,80 € ht. soit 22,88 € ttc

Une formule simple et conviviale qui met à l'honneur les saveurs traditionnelles
avec charcuteries, salades variées et viandes rôties.

Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

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 pomodoro
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

Tarte du moment

Fromage en option

BUFFET "Fontaine" à 22,65 € soit 24,92 € ttc

Un buffet généreux et coloré, associant charcuteries, crudités et recettes de poissons pour un repas équilibré et gourmand.
Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

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

Entremet poire/caramel et sa crème anglaise

Fromage en option



BUFFET "Signature" à 23,95 € soit 26,35 € ttc

Le choix du Chef : une composition raffinée alliant viandes, poissons et salades savoureuses pour une réception élégante et complète.

Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

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 Grana, sauce béarnaise

Effeuillé de Dinde aux épices douces, sauce curry/mangue

Saumon à l'unilatérale, sauce savora aux algues

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

Croustillant 3 chocolat, crème anglaise

Fromage en option

BUFFET "Méridional" à 25,80 € soit 28,38 € ttc

Des saveurs ensoleillées et méditerranéennes, où se rencontrent légumes grillés, volailles parfumées et douceurs fruitées.

Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

Tatin provençale et copeaux de saumon fumé

Rosace Italienne

tomate, mozzarella, olives, pesto

Œuf (1/2) mimosa aux écrevisses sur un nid de jeunes pousses

Salade Parisienne

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

Salade de riz gourmand petits légumes

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

Salade d'orecchiette à la provençale

Orecchiette, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

Dodine de sole et Saumon sauce curry/mangue

Brochette de Bœuf tendre sauce BBQ

Mignonette de poulet farcie aux champignons nobles, sauce Blanche

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde et sauces

Symphonie de fruits Exotique et son coulis de Mangue

Fromage en option



BUFFET "Sud Ouest" à 28,95 € soit 31,85 € ttc

Une immersion gourmande dans le terroir avec foie gras, magret fumé, viandes épicées et douceurs catalanes.
Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

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

Fine pièce de boeuf rôti aux épices Chimichurri sauce burger

Cabillaud et son Aïoli

Accompagnés de moutarde et sauces

Assortiment de mini dessert format lunch

Crème Catalane

Mousse gourmande

Triangle Brownie

Fromage en option

Fromage en option

BUFFET "Gourmet" à 30,95 € soit 34,05 € ttc

Une formule haut de gamme où foie gras, viandes nobles et produits de la mer s'invitent pour un repas d'exception.

Minimum 10 personnes
65g de pain de campagne coupé

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

Œuf brouillé et copeaux de viande des Grisons

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 rumsteck au parmesan & pesto, sauce béarnaise

Brochette de Crevettes et sa noix de Saint Jacques, sauce corail

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

Entremet Princesse Malibu et son coulis de mangue

et sa verrine de mousse au chocolat au lait

Fromage en option



Le Buffet avec Plat-Chaud

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

BUFFET avec plat chaud à 22,90 € soit 25,19 € ttc

L'alliance parfaite entre salades fraîches et un plat chaud réconfortant, idéal pour vos repas d'entreprise
Minimum 20 personnes
65g de pain de campagne coupé

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette - saucisson à l'ail - 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 bœuf à la provençale

Gratin dauphinois

Tarte Normande

Fromage en option

BUFFET Convention avec plat chaud à 24,50 € soit 26,95 € ttc

Une formule équilibrée qui combine fraîcheur et authenticité avec un plat chaud généreux, parfait pour vos séminaires ou repas de groupe.

Minimum 20 personnes
65g de pain de campagne coupé

Terrine Océane et ses pétales de saumon mariné, sauce savora

Salade de Macaroni aux crevettes et tomate séchée

Macaroni, crevettes, tomate séchées, sauce cocktail

Tomates mozzarella al pesto

Plat chaud (à choisir pour tous les convives)

Fondant de volaille aux champignons d'Ile de France
ou

Carbonade à la Bière Blonde

Gratin provençal

Assortiment de tartes du moment

Fromage en option



BUFFET Affaire avec plat chaud à 28,90 €

soit 31,85 € ttc

Une sélection raffinée mêlant foie gras, poissons et viandes, accompagnée d'un plat chaud convivial et de douceurs gourmandes.

Minimum 20 personnes

65g 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 comme à Nice

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

Assortiment gourmand

Mini Mille feuilles

Donuts gourmand

Macaron du jour

Fromage en option

BUFFET avec plat chaud "Gala" à 33,95 €

soit 31,85 € ttc

Une prestation d'exception avec foie gras, produits nobles et plats chauds prestigieux, pensée pour vos réceptions de prestige.

Minimum 20 personnes

65g de pain de campagne coupé

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 servis au buffet :

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 cerise rôties au thym

Ronde Fromagère

et salade aux noix

Princesse Malibu aux fruits exotiques et coulis de Mangue

Pour vos buffets nous vous proposons en options :

Vaisselle éco-durable jetable +1,00€ ht. Soit 1,20 € ttc

Vaisselle "en dur" récupérée l'après midi +2,80€ ht. Soit 3,36 € ttc (+ frais de reprise)

Plateau de Brie accompagné de Salade & complément de pain +2,80€ ht. Soit 3,03 € ttc

Plateaux de fromages de France et salade mêlée & complément de pain +4,80€ ht. Soit 5,28 € ttc

(5 sortes types camembert, Sainte Maure, Bleu de Bresse, Reblochon, comté)

Mais aussi du personnel, table et chaise, boissons sur devis suivant vos besoins

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 Chaffindish (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.



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

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 Serpentina pomodoro et mozzarella

Pâtes Serpentina, 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.



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 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.