
A Votre Service !
TRAITEUR
◆ ◆ ◆

Cocktail en Entreprises



www.avstraitteur.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 : Working lunch .

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

- 3-5 Cocktails salés ou sucrés
- 6-7 Working Lunch
- 8-10 Finger Food
- 11 Finger Food avec Plat chaud
- 12 Conditions générales (extrait)



Nathalie et Jean-Marc

à votre service depuis 2005

mail : contact@avstraiteur.com

www.avstraiteur.com

A Votre Service TRAITEUR Sarl capital 30 000 € Rcs 48445287500012

Cocktails

Minimum de 10 personnes

Nous recommandons pour :

Apéritif ou un verre de l'amitié de 30 mns - 1 heure : un choix de 6 pièces

Un pot de 3/4 heure : un choix de 8 pièces

Un after work d'une heure à 1 heure et demi : un choix de 10/12 pièces

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

Cocktail 6 pièces salées à 8,25 € ht

soit 9,08 € ttc.

Minimum 10 pers

Canapés « les incontournables » 1 pc

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

Mini brochettes 2 pcs

Picador Tomate/mozzarella al pesto

Picador œuf de caille/saumon fumé

Bouchées Gourmandes 3pcs

Carré crémeux patate douce/pastrami

Moelleux tomate/écrevisse

Moelleux caviar aubergine/pétoncle

Une version végétarienne est possible

Cocktail 6 pièces sucrées à 8,00 € ht

soit 8,80 € ttc.

Minimum 10 pers

Mini Macaron 2 pcs

Assortiment gourmand

Petits fours « classiques » 4 pcs

Caroline douceur

Tartelette du moment

Mini entremet

Mini Mille feuille vanille

COCKTAIL 6 pièces salées/sucrées 8,05 € ht

soit 8,85 € ttc.

Minimum 10 pers

LES PIÈCES Salées

Canapés « les incontournables » 2 pcs

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

Mini brochettes 2 pcs

Picador œuf de caille/saumon fumé

Picador Ananas/magret fumé

LES PIÈCES SUCRÉES

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 à 10,95 € ht.

soit 12,05 € ttc.

Minimum 10 pers

LES PIECES Salées

Canapés « les incontournables» 1 pc

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

Mini brochettes 2 pcs

PicadorTomate/mozzarella al pesto

Picador 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 - tartelette citron....

COCKTAIL 10 pièces salées/sucrées à 13,75 € ht.

soit 12,05 € ttc.

Minimum 10 pers

LES PIECES Salées

Canapés « les incontournables» 1 pc

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

Mini brochettes 2 pcs

Picador oeuf de caille/saumon fumé

Picador 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 à 16,15 € ht.

soit 17,77 € ttc

Minimum 10 pers

LES PIECES Salées

Canapés « les incontournables» 1 pc

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

Mini brochettes 2 pcs en 3 variations

Tomate/mozzarella al pesto

Picador oeuf de caille/saumon fumé

Ananas/magret fumé

Les Roll Wrap 2pc

Rôti de bœuf/fromage frais estragon/

Saumon/fromage frais à l'aneth/concombre

Bouchées Gourmandes 3 pcs en 4 variations

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 changer.

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.



Working-Lunch

Idéales pour vos réunions, séminaires ou déjeuners d'affaires, nos formules Working Lunch traiteur en Essonne et Yvelines associent variété, équilibre et gourmandise. Un moment convivial et pratique, pensé pour les entreprises qui souhaitent offrir à leurs invités une pause déjeuner savoureuse sans interrompre le rythme de la journée.

Working-LUNCH "L'Essentiel" 15 pièces

à 24,90 € soit 27,39 € ttc.

Minimum 15 personnes

Une formule pratique et équilibrée, idéale pour un déjeuner sur le pouce ou une réunion d'entreprise sans contrainte, alliant saveurs simples et gourmandes.

Les Pièces salées

- Roll Wrap Surimi/fromage frais tomate
- Picador Tomate cerise/bille mozza al pesto
- Carré houmous de betterave/baby poivron
- Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse
- Brochette de crevettes/Curry/Ananas/Coco
- Demi Malicette Alsacienne Rosette/beurre de figue
- Fraicheur de Saumon
- Demi Baguettine Rôti de volaille aux épices Ibériques
- Tartelette Coleslaw/raisin/tomate marinée
- Mini Burger Pastrami/fromage fondu/sauce Rosso Estragon
- Mini Wood box de salade de riz gourmand aux petits légumes
- Tartinette Camembert/beurre/Noix

Le Coin des Gourmands

- Mini Donuts
- Demi-Brownies
- Verrine Tourbillon Exotique

Working-LUNCH "Signature" 18 pièces

à 26,30 € soit 28,93 € ttc.

Minimum 15 personnes

Notre formule phare, pensée pour conjuguer qualité et raffinement : un assortiment de bouchées salées et sucrées qui valorise vos moments professionnels.

Les Pièces salées

- Roll Wrap Volaille/curry/raisin
- Picador oeuf de caille/saumon fumé
- Profiterole de canard
- Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse
- Brochette Magret fumé/Ananas/coco
- Demi Malicette Alsacienne Jambon de pays/beurre de figue/salade
- Demi Malicette Alsacienne Crudité/brie/salade
- Demi Baguettine de Saumon Fumé/concombre/sauce blanche
- Tartelette crémeux patate douce/pastrami
- Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/tomate/cornichon/sauce Burger
- Mini Wood Box de pasta al pesto/copeaux de Grana/Pignons de pin
- Ardoise de saucissons de Montagne et dips de fromages et toastinette

Le Coin des Gourmands

- Mille feuilles
- Carolines en folie
- Cannelé
- Macaron du moment



Working-Lunch Alsacien

à 31,02 € soit 28,93 € ttc.

Minimum 15 personnes

Une immersion gourmande au cœur de l'Alsace :
spécialités régionales revisitées en version cocktail pour un déjeuner convivial et original en entreprise.

Les Pièces salées

- 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

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

à **26,45 € ht** Soit 29,10 € ttc.

Minimum 15 pers

Canapés « tentations gourmandes » 2pcs
tartare de truite -mousson /magret - fromage frais /noix...

Les Mini brochettes 3pcs

Picador Tomate/mozzarella/pesto

PicadorMagret/ananas/coco

Pincette crevette en habit de radis noir

Pain surprise Arc en ciel 3pcs

Pastrami sauce NY

Tartinade Océane/surimi

Poulet au curry/tomate -

L'ardoise charcutière

assortiment de charcuteries et saucissons accompagnés de toastinettes

Les Roll wraps 3pcs

Rôti de bœuf/fromage frais estragon/salade

Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

Saumon/tsatsiki/salade

Wood box de salade fraîcheur

Salade Camarguaise dans l'idée d'une Paella froide

L'ardoise fromagères

assortiment de fromages accompagnés de toastinettes

Le coin des gourmands

Macaron 1pc

parfums assortis du moment

Four sucrés du moment 4pcs

Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise

Mille-feuilles - opéra

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

à 28,95 € ht. Soit 31,85 € ttc.

Minimum 15 pers

Canapés « tentations gourmandes » 2pcs

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

Les Mini – brochettes 3pcs

Picador tomate/mozzarella/pesto

Magret/ananas/coco

Pincette crevette en habit de radis noir

Pain surprise Arc en Ciel 2pcs

Dinde rôtie à l'espagnole/salade/sauce blanche

Saumon/Tsatsiki concombre

Tartinade Océane/surimi

L'ardoise charcutière 1,5pcs

assortiment de charcuteries et saucissons accompagnés de toastinettes

Les bouchées gourmandes 4pcs

Blinis de rillettes saumon/saumon fumé

Profiterole de canard

Moelleux caviar aubergine/écrevisse

Carré crémeux de patate douce/pastrami

Les Roll wraps 2 pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade

Saumon/tsatsiki/salade

Effiloche de poulet/fromage frais/tomate

Mini cocotte fraicheur 1 pc

Salade du Gardian

riz à la camarguaise, moule/crevette/volaille

L'ardoise de fromages 1,5pcs

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

à 31,45 € ht. Soit 34,60 € ttc.

Minimum 15 pers

Canapés « tentations gourmandes » 1pc

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
Rillettes de Saumon/saumon fumé
Bœuf/béarnaise/salade

Les Roll wraps 2 pcs

Rôti de bœuf/béarnaise/salade
Saumon/tsatsiki/salade

Les bouchées gourmandes 4 pcs

Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Profiterole Océan
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

Wood Box fraîcheur 1 pc

Salade Basque

pomme de terre, haricot vert, tomate séchée, magret fumé vinaigrette à l'échalotte

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
Mille feuille
Cannelé
Mini entremet

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 avec plat chaud

à 30,95 € ht. Soit 34,05 € ttc.

Minimum 20 pers

Canapés « tentations gourmandes » 1,5pc
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 rillettes 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

ou

Gardiane de Bœuf

ou

Mignon de Porc à la Moutarde à l'Ancienne

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 chaîne de température .

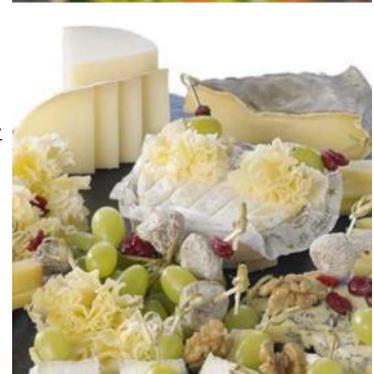
Nous pouvons pour cela vous louer des chaffindishs (bain marie) pour le maintien au chaud sur le buffet, des caissons chauds ou étuves, il n'y en aura pas pour tout le monde sur certaines journées pensez à le demander et le réserver au plus vite.

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.



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.