



À Votre Service !
TRAITEUR



Formules Obsèques



www.avstraiteur.com

Nous vous accompagnons lors de ce moment difficile !

Le décès d'un proche est une épreuve douloureuse à laquelle personne n'est préparé.
Après les funérailles il est bon de passer un moment avec les proches et la famille, tous ensemble pour parler du défunt, évoquer les souvenirs et lui rendre hommage.

Certains auront fait de nombreux kilomètres pour lui rendre hommage et vous voudrez sans doute proposer une collation après la cérémonie, mais vous manquez de temps et ne vous sentez pas d'humeur pour vous lancer dans l'organisation d'une réception.

Sommaire

- 3 Votre Cocktail**
- 4 Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire**
- 5 - 6 Buffets froids et Buffets Chauds**
- 7 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 Yvelines en 2005 sur 600 m² toute l'équipe est à votre disposition pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement !



Votre cocktail

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

Apéritif « Contemplation » 7,95 €

6 pcs/pers

Pour une cérémonie avant d'aller manger d'une durée de une demi heure

Canapés Tomato/œuf de caille
Canapés Fromage frais/Baby Poivrons
Picador Magret/ananas/coco
Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Roll wraps Rôti de bœuf/fromage frais à l'estragon/salade
Roll wraps Saumon/atsatsiki/concombre

Collation « Hommage Salé » 10,20 €

8 pcs/pers

Pour une cérémonie en milieu d'après midi d'une durée de une demi heure à une heure.

Canapé Océane
Canapé du Jardinier
Pincette Crevette en habit de radis noir
Picador Œuf de caille/saumon
Profiterole de canard
Moelleux caviar aubergine/écrevisse
Roll wrap Bœuf/vqr estragon
Blinis/Saumon fumé /crème de ciboulette

Collation « Hommage Sucré » 9,90 €

7 pcs/pers

Pour une cérémonie en milieu d'après midi d'une durée de une demi heure à une heure.

Mini Macarons 3 pcs
Pistache - chocolat - citron - café – framboise
Fours sucrés 4 pcs
Caroline chocolat -caroline café - Tartelettes
mille feuilles vanille - opéra - mini entremet....
& 1 mini Cannelé

Collation Salée/sucrée « Memory » 15,05 €

10 pcs/pers

Pour le milieu de matinée ou fin de journée environ une heure

Le salé

Canapés Saumon
Canapé Tomato mozzarella
Picador magret/ananas/coco
Carré patate douce/baby poivron
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse
Blinis Saumon /crème de ciboulette
Profiterole de Canard

Le sucré

Caroline gourmande
Tartelette du jour
mille feuilles vanille





Cocktail Déjeunatoire

Le juste compromis entre un cocktail et un buffet, cette formule permet à chacun de déguster un repas complet tout en communiquant avec les autres, pas de vaisselle tout est "prêt à déguster" (mini sandwichs, pics, cassolette...), ni de table chacun pouvant se déplacer à la rencontre des autres.

Cocktail Lunch "Recueillement" 25,50 €

Notre formule phare, pensée pour conjuguer qualité et raffinement : un assortiment de bouchées salées et sucrées qui valorise la discussions tout en se restaurant.

16 pièces lunch soit environ 24 bouchées pour un repas complet

Les pièces Lunch Salées

Profiterole de canard
Picador oeuf de caille/saumon fumé
Carré houmous de betterave/baby poivron
Moelleux caviar d'aubergine/écrevisse
Brochette Magret fumé/ananas/coco

Demi Malicette Alsacienne Jambon de pays/beurre de figue/salade
Demi Baguettine de Saumon Fumé/concombre/salade
Tartelette Crémeux de patate douce/copeaux de Pastrami
Mini Burger Bœuf rôti/fromage fondu/sauce Burger
Ardoise de saucissons de Montagne et dips de fromages
Brochette de Volaille à la Cacahuète
Mini Cocotte Salade de pasta al pesto/copeaux de Grana/Pignons de pin

Le Coin des Gourmands

Mille feuilles Vanille
Tartelette du moment
Macaron Gourmand du moment
Caroline du moment

Option vaisselle

Jetable :

nappage intissé 2m/10pers - 2 verres à pied et un gobelet – mini couvert – 1 assiette de confort - serviettes cocktail

remplacement des verres à pied par des flutes à champagne

Location :

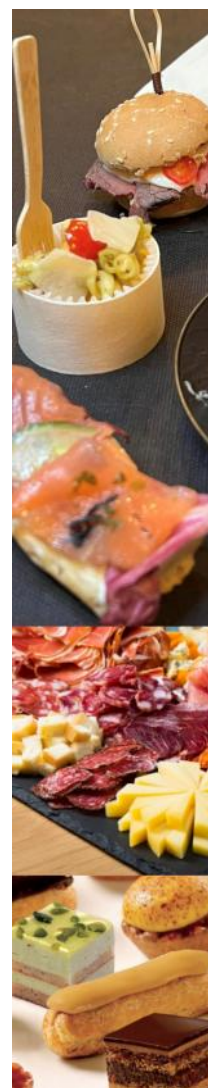
nappage intissé 2m/10pers - 2 verres à pied et un Tumbler – mini couverts – 1 assiette cocktail de confort - serviettes cocktail - pièces dressées sur vaisselle porcelaine

Reprise en sus

Boissons

Suivant vos besoins nous établirons ensemble un devis avec les différentes boissons

Mise à disposition de personnel sur devis





Cocktail Déjeunatoire "Deep Eden" 28,35 €

Cette formule vous permet d'offrir à vos invités un repas pratique et raffiné, composé d'une vingtaine de bouchées gourmandes salées et sucrées, faciles à déguster sans contrainte d'organisation.

Les pièces salées

Canapés Tomate Mozza
 Canapé Fromage frais Noix
 Pain Surprise Arc en Ciel
Dinde rôtie à l'espagnole - Rillettes de Thon/tomate séchée
 Picador Magret fumé/ananas/coco
 Pincette Gambas en transparence de radis noir
 Picador Magret fumé/ananas/coco
 Carré crémeux patate douce/pastrami
 Moelleux caviar d'aubergine écrevisse
 Profiterole Mousson/magret de canard fumé
 Roll wrap Effiloche de poulet/fromage frais/tomate
 Roll Wrap Rôti de bœuf/béarnaise/salade

Wood Box

Salade Camarguaise dans l'idée d'une paella froide

L'ardoise fromagères

assortiment de fromages en dips accompagnés de toastinettes

Les pièces sucrées

Petits four sucrés

Caroline chocolat - caroline café - rectangle pistache - barquette framboise - mille feuilles

Option vaisselle

Jetable :

nappage intissé 2m/10pers - 2 verres à pied et un gobelet – mini couvert – 1 assiette de confort - serviettes cocktail

remplacement possible des verres à pied par des flutes à champagne

Location :

nappage intissé 2m/10pers - 2 verres à pied et un Tumbler – mini couverts – 1 assiette cocktail de confort - serviettes cocktail - pièces dressées sur vaisselle porcelaine

Reprise en sus

Boissons

Suivant vos besoins nous établirons ensemble un devis avec les différentes boissons

Mise à disposition de personnel sur devis



Buffets Froids



Nos formules sont livrées sans vaisselle, vous pouvez soit vous servir de la vôtre, ou nous demander de vous faire un devis pour de la vaisselle jetable ou de la vaisselle en « dur » n'hésitez pas à contacter un de nos conseillers culinaires !

BUFFET "Témoignage" 21,10 €

Ce buffet de qualité et sans prétentions permettra à chacun de se restaurer avant la cérémonie ou avant de reprendre la route.
70g de pain de campagne coupé

Ronde de charcuterie du moment

*Jambon de Paris, Terrine de campagne, Salami & saucisson à l'ail
Accompagné d'oignons grelots, cornichons*

Petites crudités

carotte, tomate, concombre, mais

Tortis Tricolori

Torti 3 couleurs au pesto et tomate

Taboulé à la menthe & raisins

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

Effeillé de volaille aux herbes du maquis, sauce blanche

Roti de Porc Basquaise sauce basquaise

Brie de Meaux
et Salade de saison

Tarte Alsacienne

BUFFET "Harmony" à 24,80 €

Simple et varié ce buffet permet à chacun de se restaurer suivant ses goûts
70g de pain de campagne coupé

Assortiment de charcuteries

Jambon de Pays - rosette- saucisson à l'ail - pâté de campagne

Salade Coleslaw

Choux râpé, carottes râpées, sauce Coleslaw

Terrine océane et ses copeaux de saumon fumé sauce cocktail

Salade Tortis tricolore al pesto & pomodoro

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

Salade de riz gourmand petits légumes

Riz basmati, carottes, poivrons, mais, petits pois

Rôti de Bœuf au basilic et parmesan

Saumon à l'unilatérale, sauce 3 saveurs

Accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde et sauces

Roue de Brie et sa salade

Croquant chocolat, crème anglaise

Au choix et sur demande nous vous proposons un kit de vaisselle jetable ou « en dur » n'hésitez pas à nous le demander lors de votre demande de devis.





BUFFET "Constellation" à 30,50 €

Ce buffet de fins produits alliera la gastronomie au souvenir.

1 petit pain 55g & 40g de pain de campagne coupé

Salade Catalane

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

Mimosa aux écrevisses sur un lit de Coleslaw

Salade de Pennes à la toscane

Penne, tomates, courgettes, poivrons, aubergine, olives

Salade de riz à la Camarguais

Riz, courgette, poivrons, tomate, oignons

Salade méli-mélo

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

Rôti de Veau au Marsala

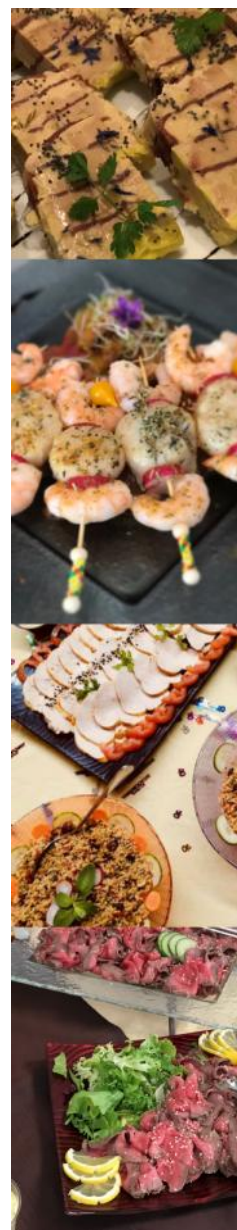
Effeillé de Bœuf tendre au parmesan & pesto

Pavé de Cabillaud Curry/mangue

Assortiment de fromages

et salade aux noix

Entremet Belle Hélène, sauce chocolat



Option vaisselle

Jetable :

nappage intissé 2m/10pers - 2 petites assiettes - 1 grande assiette - 2 verre à pied et 1 gobelet - serviettes - set de couverts plastique (fourchette, couteau et cuillère, sel poivre) - ainsi que des couverts de service jetable

Location :

nappage intissé 2m/10pers - 1 jeu de couverts (fourchette/couteau/cuillère)- 1 grande assiette – 1 petite assiette - 1 verre à vin – 1 verre à eau - sel/poivre - couverts de service et les plats de présentation en porcelaine verre etc...

Reprise en sus

Boissons

Suivant vos besoins nous établirons ensemble un devis avec les différentes boissons

Mise à disposition de personnel sur devis

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 appelé 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.