

Menu cocktail salée en livraison.

«Commande pour 30 personnes minimum

14 salées et 2 fromages par personnes soit 16 pièces
Toutes les pièces sont inclus



Buffet lunch salées :

Assortiment de tapenade :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

- Tapenade aux courgettes et basilic
- Tapenade de carotte
- Tapenade de cèpes & bolets

Assortiment de lunch sur toast :

Chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, œufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines

Assortiment de lunch feuilleté :

Quiche aux saumon, et légumes



Assortiment de tortilla garnies :

Poulet, jambon Serrano, légumes et saumon fumée

Assortiment de verrine :

- Verrine de saumon
- Foie gras et confit de pêche
- Tatare de légumes,
- Tartare de saint jacques
- Tartare de thon

Assortiment de lunch :

Mini caroline au saumon fumé, tartelette crème fromagère et tomate séchée, macaron au foie gras, à la truffe



Assortiment fromage :

Différent fromage AOC

*Logistique : dresser sur plateau, à usage unique,
Service non inclus.



Les tarifs:

Les lunches sucrées :

5,50 € ht pour l'ensemble des convives 4 pièces par personnes
Mini tartelette aux fruits,
mini éclair, macaron aux fruits,
Différent lunch au chocolats et fruits

Les Cocktails :

Punch ou sangria 6,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)
mojito 9,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)

Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne (eau plate et gazeuse, jus de fruit, et coca)
Formules vin 9,50€ ht la bouteille (nous conseillons une bouteille pour 3 personnes)

Vin région Occitanie

Location de machine à bière : 25€ ht la location puis 95€ ht le fut de 30 litres percuter
(120bières par fût)

Le Menu cocktails ci-joint (hors dessert):

De 30 à 49 convives 21,90 € ht
de 50 à 69 convives 19,90 € ht
de 70 à 89 convives 18,90 € ht
Plus de 90 convives 17,90 € hT

location de matériel :

Mange debout nappé 18€ ht
table rectangulaire pour buffet 1,80 m 12 ht
Autre voir tarif

Dégradation de matériel :

Casse du matériel voir condition de location

Conseil :

Quantité de lunch salée
Mini 8 par personne pour un apéritif
Maxi 16 pour un repas



Service de livraison

Le traiteur des halles livrera à l'heure indiquée à la commande
Et sur le site indiqué sur la commande.

Gestion de l'événement :

- A réception des produits chez le client, ils doivent être consommés dans les 2 heures suivant leur livraison et gardés à une température inférieure à 20°C.
- Le traiteur des halles décline toute responsabilité dans le cas où ils ne seraient pas consommés selon ses recommandations...

Confirmation de réservation :

- La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par Le traiteur des halles, signé, avec apposition de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC de la prestation qui donnera lieu à une « facture d'acompte » ou bon de commande de la part d'organisme en accord avec le traiteur des halles.

Condition :

- Toute annulation faite à plus de 30 jours de la date du repas entraînera le non remboursement de l'acompte versé.
- Toute annulation faite à moins de 30 jours de la date du repas entraînera la facturation de la commande.
- Au-delà de 05 km de LUNEL, selon la prestation, des frais de déplacement seront comptés (0,84 euros ttc / km)

Garantie de prix :

- Les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour trois mois à compter de la date du devis. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques (+/- 3%), les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie de couverts :

- Le nombre exact de couverts devra impérativement être confirmé SEPT jours avant la date de la manifestation. Ce nombre constituera la base minimale de facturation. Au-delà de cette date, tout couvert en plus, sera facturé avec une majoration de 10%.

Tva :

La tva appliquée est de 10 % en livraison et de 5,5 % à emporter

