

## *Le vin d'honneur et buffet repas en livraison :*

**35.00 € HT/ pers TVA +10 %  
À partir de 50 personnes**

### **Ce tarif Comprend :**

**Les glaçons  
Les serviettes cocktails  
Les lunchs sales ci-dessous 12 /pers  
Le buffet, fromage  
Hors dessert  
Hors Boissons  
Hors service, hors vaisselle**

### *Pain surprise :*

#### **Pain**

Épinard tzatziki saumon, poulet curry, légumes grillés au basilic, chèvre et fruits sec,  
Dés de saumon sur fromage frais et aneth

### *Assortiment de Canapés et lunchs salés:*

#### **Canapés lunch**

Macaron sablé au foie gras, mini caroline au saumon, samossa à la tomate, chèvre et menthe  
Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe,  
Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

#### **Canapés en cuillère**

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,  
Purée de patate douce noix de Saint-Jacques ,  
Carpaccio de Saint-Jacques  
Carpaccio de Bœuf et parmesan

#### **Assortiment de tortilla**

Roulés de fromage frais et saumon, roulés de chèvre et légumes, jambon serrano, poulet

#### **Assortiment de verrine**

-Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco  
-Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe  
-Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise  
- Gambas à la mangue

### *Assortiment de tapenade maison :*

#### **toasts de pain grillé à tartiner :**

Tapenade de courgette  
Tapenade de carotte  
Tapenade d'asperges verte  
Tapenade de cèpes



## *Buffet principal*

### **Assortiment de charcuterie :**

Rosette  
Jambon de paris  
Jambon serrano  
mortadelle

### **Assortiment de terrine :**

Terrine de saumon  
Terrine de saint jacques

### **Assortiment de légumes marinés et tartare:**

Poivrons, aubergines marinés  
Tartare de tomate  
Tartare de courgette

### **Assortiment de viande rôti :**

Bœuf, veau et porc

### **Assortiment de salade :**

Salade de quinoa , boulgour et cramberies  
Salade de perles marinés aux crevettes  
Salade de penne aux pesto et au basilic

## *fromage*

Assortiment de fromage A O C



## Les tarifs:

### Les lunches sucrées :

6,00 € 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  
5€50 Gâteau aux fruits et /ou chocolat

### Les Cocktails :

Punch et sangria 5,50 € ht le litre (commande de 5 litres minimum)

### Les Boissons :

Formules soft apéritif 1,50 € ht par personne  
Formules vin 9,50€ ht la bouteille 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 et buffet (hors dessert):

35 € ht par personnes  
Enfant de moins de 12 ans 20€ ht

### Forfait kilométrique pour livraison :

DE 0 à 19 Km 50 € TTC, 20 à 50 Km 120.00 € TTC, 51 à 80 Km 160.00 € TTC,  
81 à 120 Km 180.00 TTC  
Au-delà voir condition.

### location de matériel :

Voir condition traiteur

### Dégradation de matériel :

Casse du matériel voir condition de location

### Tva :

Service, alcool, matériel et frais de déplacement à 20 %  
La nourriture 5,5 % à emporter ou 10 % en livraison

### Conseil traiteur :

Soda, jus de fruit : 1,5 litres pour 5 personnes  
Vin a table : 1 bouteille pour 5 personnes  
Champagne : 1 bouteille pour 6 personnes  
Alcool fort : 1 bouteille pour 20 personnes  
Alcool apéritif : 1 bouteille pour 6 personnes  
Cocktails : 5 litres pour 25 personnes



### 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 conservé entre 0°C et 4°C et être consommés dans les 6 heures suivant la livraison  
Si le stockage du froids n'est pas possible, les produits 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 :

-La non confirmation de réservation des 3 points indiquer entraînera l'annulation du traiteur.

-Le traiteur des halles ne compte aucun droit de bouchon.

-Toute annulation faite à plus de 30 jours de la date de la prestation 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.

### 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

